

Svineafgiftsfonden

Forskning og udvikling projektoversigt, 2013

Når resultat eller anden offentliggørelse af det enkelte projekt foreligger, vil et link være anført ud for projektet.

Projekttitel	Offentliggørelse af resultater
Reduktion af salt og fedtindhold	
WP 1: afsluttet 2011	Klik for at følge link
WP 2: Fremtidens kødprodukter med lavt fedt- og saltindhold	Klik for at følge link
WP 3: afsluttet 2010	Klik for at følge link
WP 4: Clostridium botulinum i helkonserves	
WP 5: Salt og fedtreducerede kødprodukter af god kvalitet	
Konservering af kødprodukter	
WP 1: afsluttet 2010	Klik for at følge link
WP 2: afsluttet 2011	Klik for at følge link
WP 3: Alternativ konservering	Klik for at følge link
WP 4: afsluttet 2011	Klik for at følge link
WP 5: afsluttet 2012	Klik for at følge link
Ny proces teknologi til kød og kødprodukter	
WP 1: -løbende- Proces teknologisk overvågning	Klik for at følge link
WP 2: Accelereret opvarmning og nedkøling	Klik for at følge link
WP 3: afsluttet 2012	Klik for at følge link
Nemme og hurtige værktøjer til dokumentation af produksikkerhed og holdbarhed	
WP:1 –afsluttet 2011	Klik for at følge link
WP:2 –afsluttet 2011	Klik for at følge link
WP:3 Udvidelse af listeria-modellen	Klik for at følge link
WP:4 Udvidelse af spegepølsemodellen	
WP:5 IT værktøj til forudsigelse af varmebehandlede kødprodukters holdbarhed	
WP:6 IT-Værktøj til beregning af vækst af Staphylococcus aureus i spegepølser og let ”varmenbehandlede” skinker	
Hygiejnisk slagtning	Klik for at følge link
WP:1 –afsluttet 2012	Klik for at følge link
WP:2 Ny, hurtig metode til påvisning af <i>salmonella</i> på 2 timer	Klik for at følge link
WP:3 Hygiejnisk fedtendehåndtering og damp sugning af bækkengang og skinker	Klik for at følge link
WP:4 God slagtehygiejne ved høj hastighed	Klik for at følge link
WP:5 Udvikling af alternativ desinfektion til værktøjer	

WP: Optimal brug af ressourcer i den sorte ende	Klik for at følge link
Optimeret brug af ingredienser i kødprodukter	
WP:1 afsluttet 2012	
WP:2 Guidelines for brug af ingredienser i kødprodukter	
Mikrobiologisk beredskab og laboratoriefaciliteter -løbende	Klik for at følge link
Bedre holdbarhed ved optimeret produktionshygiejne	
IKT-udvikling - løbende	Klik for at følge link
Måleteknologi til slagterierne	
WP 1: CT-skanner til udbytteoptimeret fødevarerproduktion	Klik for at følge link
WP 2: Løbende opdatering af klassificeringsudstyr(AutoFOM-DK)	Klik for at følge link
WP 3: Højt fagligt vidensniveau for måleteknik - løbende	
WP 4: Udnyttelse og implementering af detaljeret råviden	
Pig VIEW – dynamisk konsekvensanalyse	
Øget sporbarhed	
WP 1: Sporbarhed og batchstyring – højt fagligt vidensniveau (løbende projekt)	
WP:2 Gruppevis levering af umærkede slagtesvin	Klik for at følge link
IT-hjælpeværktøjer og sensorer til udskæring og udbening	
WP 1: Kontrol og overvågning af automatiske processer	
WP 2: Næste generation røntgen til detektion af fremmedlegemer	
Vision til kødkontrol på svineslagterierne	
Højt vidensniveau – dyrevelfærd, råvareteknologi og kemi	
WP 1:Råvarekvalitet incl. Sensorik – løbende	Klik for at følge link
WP 2: Dyrevelfærd –løbende	Klik for at følge link
WP 3: Kemisk beredskab	
Svinekød med fokus på sundhed og kvalitet	
WP 1: Bioaktive komponenter	Klik for at følge link
WP 2: Sunde, velsmagende og mættende kødprodukter	Klik for at følge link
WP 3: Sikre halvfabrikata med god spisekvalitet til foodservice	Klik for at følge link
WP 4: Sund tilberedning af svinekød	
WP 5: Økologisk svinekød med høj spisekvalitet	Klik for at følge link
Dokumentation af dyrevelfærd på slagtedagen	
WP 1: Enkle, målbare indikatorer for dyrevelfærd (ErhvervsPhD-studie)	Klik for at følge link
WP 2: Systematisk og rutinemæssig dokumentation af dyrevelfærd	Klik for at følge link
WP 3: Forbrugernes opfattelse af dyrevelfærd	
Optimeret holdbarhed og kvalitet af svinekød	
WP 1: Den udvidede holdbarhedsmodel	
WP 2: Optimeret detailpakning af svinekød	Klik for at følge link
Fedtkvalitet i moderne svineproduktion	
Sortering og anvendelse af hangrise	Klik for at følge link
WP 1: Sorterings- og referencemetoder	Klik for at følge link
WP 2: Anvendelse af lugtende hangrisekød	Klik for at følge link
WP 3: Forbrugerrespons på hangrisekød	
Dyrevelfærd - implementering af EU forordning 1099/2009	
Bibliotek	Klik for at følge link
Uddannelse og forskning på kødområdet - løbende	

Miljø og bæredygtighed i kødindustrien	
WP 1: Miljøberedskab - løbende	
WP 5:BAT for slagterier	
WP 6: Kødprodukters klimabelastning – forenklet værktøj	
Automatisering af tarmområdet	
WP 1: Automatisk pudsning af maver	
WP 2: Automatisk skylning af bundender	
WP 3: Automatisk pudsning af fedtender	
WP 4: Automatisk smaltarmsfinish	
Automatisering af slagtegangen	
WP 1: Udtagning af hjerteplucks, udstikning af kæber	Klik for at følge link
WP 2: Automatisk sugning af flommerester	
WP 3: afsluttet 2012	
Automatisering af opskæring, udbening og pakning	
WP 1: 3D-afsværing af kamme og backs	Klik for at følge link
WP 2: afsluttet 2012	Klik for at følge link
WP 3: Forbedrede skærende værktøjer til opskæring og forædling	
WP 4: Automatisk afskæring af mørbrad	
WP 5: Kød uden bensplinter	Klik for at følge link
Forbedret arbejdsmiljø	
WP 1: Øget brugervenlighed af produktionssystemer	
WP 2: Automatisk rengøring af svinetransportvogne på slagteriet - AUVO	
WP 3: In-line udstyr til automatisk ridsning af kamme	
Udvikling af innovationsevne	
WP 1: Undersøgelse af ideer til nye projekter og ny slagteriteknologi	
WP 2: Evaluering af tidligere gennemførte projekter	
WP 4: Slagteri 2025	