



Projektstatus 4. kvartal 2014

28. januar 2015

FAF Projekter

Projektnummer: 2003032-14	Projektnavn: Holdbarhed af kyllingeudskæringer tilsat lage	Projektleder: Jannie Bøegh-Petersen
Beskrivelse:	<p>Formålet er at udvikle antimikrobielle lager, som sikrer, at holdbarheden for kyllingelår og fileter altid er mindst 8-11 dage ved 5°C. Marinerede kyllingelår og -brystfileter sælges ofte med en holdbarhed på 8-11 dage ved 5°C. I tidligere FAF-projekter er det vist, at den reelle holdbarhed kan forekomme væsentlig kortere. I projektet vil forskellige ingredienser blive testet, som kan anvendes i lager og der igennem være med til at sikre den sensoriske og mikrobiologiske holdbarhed af marinerede kyllingeudskæringer samtidigt med at god kvalitet og smag opretholdes. Der vil endvidere blive gennemført et litteraturstudium til belysning af årsag til sortfarvning af ben i gaspakkede produkter, og der vil blive givet forslag til afhjælpning af problemet.</p>	
<ul style="list-style-type: none">• Resultaterne viser, at det er muligt at opnå ca. 2 dages forbedret holdbarhed af kyllingebrystfileter ved tilsætning af ca. 0,2 % Na-acetat, ca. 1 % Na-laktat og en kombination af ca. 0,1 % Na-acetat og 1 % Na-laktat. Resultaterne er fremkommet på baggrund af sensoriske, mikrobiologiske og kemiske analyser• Resultater er formidlet i Dansk Erhvervsfjerkræs oktober udgave• Litteraturred rapport om "sorte knogler" udsendes til følgegruppen.		

Projektnummer: 2001520-14	Projekt navn: Vision-hjælpeværktøj til udvendig kødkontrol	Projektleder: Chris Claudi-Magnussen
Beskrivelse:	<p>Projektet har modtaget tilsagn fra Fjerkræafgiftsfonden om støtte på 441 tkr. for 2015.</p> <p>Forundersøgelsen er gennemført og IHFood har udarbejdet en rapport. IHFood og Linco ser positivt på mulighederne for at færdigudvikle et udstyr til udvendig kontrol. Resultater vedrørende ledbetændelse er dog ikke rapporteret endnu. Med henblik på at vurdere mulighederne for at bruge billeder i stedet for fysiske bedømmelser som reference for kalibrering af udstyret, er billeder fra forundersøgelsen blevet bedømt af Kødkontrollen i samarbejde med IHFood og DMRI. Resultaterne analyseres og rapporteres i starten af 2015. Projektgruppen mener, at det nu er tid at indtænke den indvendige kontrol i en samlet løsning for PM kontrollen. Både udstyrsleverandørerne og slagterierne støtter dette, da det er en samlet løsning, som på sigt vil give den ønskede benefit for slagterierne. Derfor overvejer projektet i øjeblikket, hvordan projektet bedst kan se ud fremadrettet. Herunder overvejes finansiering af selve færdigudviklingen af udstyret(-ene), som ikke er en del af støtten fra Fjerkræafgiftsfonden.</p>	
<p>Projektet har modtaget tilsagn fra Fjerkræafgiftsfonden om støtte på 441 tkr. for 2015. Forundersøgelsen er gennemført og IHFood har udarbejdet en rapport. IHFood og Linco ser positivt på mulighederne for at færdigudvikle et udstyr til udvendig kontrol. Resultater vedrørende ledbetændelse er dog ikke rapporteret endnu.</p> <p>Med henblik på at vurdere mulighederne for at bruge billeder i stedet for fysiske bedømmelser som reference for kalibrering af udstyret, er billeder fra forundersøgelsen blevet bedømt af Kødkontrollen i samarbejde med IHFood og DMRI. Resultaterne analyseres og rapporteres i starten af 2015. Projektgruppen mener, at det nu er tid at indtænke den indvendige kontrol i en samlet løsning for PM kontrollen. Både udstyrsleverandørerne og slagterierne støtter dette, da det er en samlet løsning, som på sigt vil give den ønskede benefit for slagterierne. Derfor overvejer projektet i øjeblikket hvordan projektet bedst kan se ud fremadrettet. Herunder overvejes finansiering af selve færdigudviklingen af udstyret(-ene), som ikke er en del af støtten fra Fjerkræafgiftsfonden.</p>		

Projektnummer: 2003034-14	Projekt navn: Kyllingekød – bæredygtigt, sundt og trendy	Projektleder: Margit Aaslyng
Beskrivelse:	<p>Det overordnede formål med projektet er at etablere den basale viden, der er nødvendig for at udnytte potentialet i kyllingeproduktion set i forhold til bæredygtighed, dyrevelfærd, sensorisk kvalitet og ernæringsmæssig værdi. Dette sker gennem etablering og deltagelse i et forskningsprojekt med danske universiteter finansieret af Det Strategiske Forskningsråd (DSF).</p> <p>Gennem det grundlagsskabende forskningsprojekt ønskes at:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Øge spisekvaliteten af fersk kyllingekød gennem tiltag i primærproduktionen • Øge råvarekvaliteten ved at optimere håndteringen af kyllingerne på slagtedagen samt anvendte slagteriprocesser • Skabe ny viden om kyllingekøds mæthedsskabende effekt samt andre positive sundhedsaspekter ved kyllingekød <p>DSF Projektet ansøges i løbet af 2014, hvorfor de FAF-ansøgte midler for 2014 skal anvendes til at gennemføre relevante forundersøgelser til at underbygge argumentationen i ansøgningen</p>	
<p>Der er gennemført to fokusgrupper med unge forbrugere. Disse viste, at de primære faktorer for disse forbrugergrupper er pris samt det, at kyllingekød er meget fleksibelt i sin anvendelse og giver en sikker spisekvalitet. Rapporten er publiceret på projekthjemmesiden</p> <p>Mulighederne for at etablere DSF projekt er undersøgt 2014 men der endnu ikke nået fornøden medvirken fra parterne til at initiere et projekt. Ligeledes er mulighederne med GUDP afdækket.</p> <p>Der er lavet indspil til L&F med henblik på fremtidig EU call indenfor området</p>		