



Projektstatus 4. kvartal 2014

28. januar 2015

KAF Projekter

Projektnummer: 2003031-14	Projekt navn: Innovativ detailpakning 2,0 – optimering af gasblandinger	Projektleder: Mari Ann Tørngren
Beskrivelse:	<p>Formålet er at udvikle et alternativ til traditionel detailpakning i MAP af oksebøffer og at klarlægge betydningen for spisekvalitet og holdbarhed af hakket kød afhængig af anvendt kølegas under skrotning. Pakkegaserne ilt (O₂), kuldioxid (CO₂) og nitrogen (N₂) kan, afhængigt af blandingsforholdet, styre kvalitet og holdbarhed af kød. Den optimale gaskombination vil afhænge af råvarekvalitet, musklens farve- og oxidationsstabilitet samt forarbejdningsgrad. Tidligere undersøgelser har primært peget på iltens skadelige effekt resulterende i harskning og reduceret mørhed, men også kuldioxid i for høje koncentrationer kan påvirke kvaliteten negativt ved reduceret saftighed samt øget stegesvind og huldannelse. CO₂ anvendes også som kølegas ved skrotning af oksekød inden hakning, men det er uklart, om denne anvendelse har negative effekter på kvaliteten af hakket kød.</p>	
<p>Formålet med projektet er at udvikle et alternativ til traditionel detailpakning i MAP af oksebøffer og at klarlægge betydningen af spisekvalitet og holdbarhed af hakket kød afhængig af, hvilken kølegas, der anvendes under skrotning.</p> <p>Forsøg med kølegassernes betydning for spisekvalitet og holdbarhed af MA-pakket hakket oksekød viste, at harsk smag og PMB ikke påvirkes af kølegassen, mens N₂ gør kødet mere gummiagtigt og sammenhængende. Lagring i 6 dage i MAP med 70% O₂ + 30% CO₂ medførte desuden mere genopvarmet smag, bitter smag og sur smag. Holdbarheden var kortere for kød kølet med N₂ grundet misfarvning af kødet.</p>		

Projektnummer: 2000221-14	Projekt navn: Anvendelse af bioaktive komponenter	Projektleder: Eva Honnens de Lichtenberg Broge
Beskrivelse:	Formålet er at udvikle en produkt-prototype, der skal fungere som omdrejningspunkt for synliggørelsen af anvendelsesmuligheder for bioaktive komponenter. Derudover er det formålet at undersøge bevarelsen af bioaktivitet i industrielt producerede hydrolysater over tid ved forskellige lagringstemperaturer. Projektets aktiviteter bygger videre på de opnåede resultater i det tidligere projekt 'Bioaktive komponenter i restprodukter fra kvægslagtning', og skal bidrage til at omsætte resultater fra de seneste års screeningsforsøg, hvor der er fundet råvarer med særlig høj aktivitet til et konkret og formidlingsvenligt produkt.	
<p><u>Holdbarhed:</u> Den foreløbige dataanalyse af lagringsforsøget med hydrolysater ved tre forskellige temperaturer, viste at temperaturen ikke har stor indflydelse på udseendet af hydrolysater opbevaret ved henholdsvis 5 °C, 20 °C og 40 °C. ACE aktiviteten varierede ikke over tid for de tre temperaturer, dog var der en tendens til faldende aktivitet ved 40. Den endelig dataanalyse pågår.</p> <p><u>Produkt-prototype:</u> Projektet har resulteret i fremstilling af en konkret og formidlingsvenlig produktprototype i form af en tomatsuppe. Suppeproduktet er et internationalt generisk produkt der samtidig henvender sig til flere aldersgrupper samt forbrugersegmenter. Suppen er blevet velmodtaget af branchen og allerede videreført i andre projekter.</p> <p>Dataanalyse af den sensoriske profilanalyse samt forbrugertesten pågår, da det først var muligt at gennemføre forsøgene sidst i december 2014. Slutrapporten vil foreligge i første kvartal 2015.</p>		

Projektnummer: 2000929-14	Projekt navn: Registreringssystemer for slagtedata fra kvæg	Projektleder: Peter Bisgaard
Beskrivelse:	<p>Formålet er, at udvikle og tilpasse slagtedatasystemet i takt med de ændrede eller nye krav, som stilles ved slagtning af kreaturer. Virksomhederne har med en fælles platform mulighed for at sikre, at slagtedata håndteres ensartet, korrekt og effektivt. Projektet varetager optimering og videreudvikling af systemet, så det på en tidssvarende og effektiv måde tilgodeser behovet for produktstyring og dataopsamling under produktionsforløbet – herunder kommunikation og integration med øvrige systemer for effektiv produktion. Systemet er afgørende for at kunne leve op til kunde- og lovgivningskrav med hensyn til fødevarer sikkerhed, korrekt sporbarhed, mærkning og anprisning af produkter. Slagtedatasystemet varetager hensigtsmæssig registrering af væsentlige produktparametre for korrekt håndtering og udnyttelse af de enkelte produkter. Dialog med relevante myndigheder indgår som en del af projektet. Datasikkerheden vurderes i forhold til nuværende krav og forventningerne til den fremtidige udvikling inden for dette område.</p>	
<p>Projektet har i den forløbne periode haft følgende hovedindsatsområder</p> <ul style="list-style-type: none"> • Konsekvensvurdering i forbindelse med ændring af beregningsgrundlaget for kategori V og Z • Konsekvensvurdering og tilpasning i forbindelse med håndtering af dyr med røde øremærker • Dokumentation og ændringer i database struktur mht. detaljeret opgørelse og aflevering af data til klassificeringskontrollen • Mulighed for levetidsforlængelse for elementer af slagtedatasystemet ved at tilpasse den anvendte hardware til brug sammen med nye komponenter 		