



# Svineafgiftsfonden

## Forskning og udvikling projektoversigt, 2014

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

Projekttitel	Offentliggørelse af resultater
<b>Reduktion af salt og fedtindhold</b>	
WP1: afsluttet 2011	<a href="#">Klik for at følge link</a>
WP2: afsluttet 2013	<a href="#">Klik for at følge link</a>
WP3: afsluttet 2010	<a href="#">Klik for at følge link</a>
WP4: Clostridium botulinum i helkonserves	<a href="#">Klik for at følge link</a>
WP5: Salt og fedtreducerede kødprodukter af god kvalitet	<a href="#">Klik for at følge link</a>
<b>Ny procesteknologi til kød og kødprodukter</b>	
WP1: -løbende- Procesteknologisk overvågning	<a href="#">Klik for at følge link</a>
WP2: afsluttet 2013	<a href="#">Klik for at følge link</a>
WP3: afsluttet 2012	<a href="#">Klik for at følge link</a>
WP4: Optimeret produktion af forædlede kødprodukter –nu og i fremtid	
<b>Værktøjer til dokumentation af sikkerhed og holdbarhed</b>	
WP1: –afsluttet 2011	<a href="#">Klik for at følge link</a>
WP2: –afsluttet 2011	<a href="#">Klik for at følge link</a>
WP4: Udvidelse af spegepølsemodellen til forudsigelse af drab af patogener	
WP5: IT værktøj til forudsigelse af varmebehandlede kødprodukters holdbarhed	<a href="#">Klik for at følge link</a>
WP6: IT-Værktøj til beregning af vækst af Staphylococcus aureus i spegepølser og let ”varmenbehandlede” skinker	
<b>Optimeret brug af ingredienser i kødprodukter</b>	
WP1: afsluttet 2012	
WP2: Guidelines for brug af ingredienser i kødprodukter	<a href="#">Klik for at følge link</a>
<b>Bedre kvalitetsbevarelse af kødprodukter</b>	
WP1: Bedre holdbarhed med målrettet optimering af holdbarheden	<a href="#">Klik for at følge link</a>
<b>Nitrits betydning i bacon og kødprodukter</b>	
WP1: Optimering af recept og proces for optimal bevarelse af nitrits effekt	
WP2: Optimeret holdbarhed af fedtreduceret bacon	
<b>Hygiejnisk slagtning</b>	<a href="#">Klik for at følge link</a>
WP1: –afsluttet 2012	<a href="#">Klik for at følge link</a>
WP2: Ny, hurtig metode til påvisning af <i>salmonella</i> på 2 timer	<a href="#">Klik for at følge link</a>
WP3: afsluttet 2013	<a href="#">Klik for at følge link</a>
WP4: afsluttet 2013	<a href="#">Klik for at følge link</a>
WP5: Udvikling af alternativ desinfektion til værktøjer	<a href="#">Klik for at følge link</a>

WP6: afsluttet 2013	<a href="#">Klik for at følge link</a>
<b>Reduceret spredning af Salmonella</b>	
WP1: Reduktion af salmonellaspredning ved plucksudtagning	
WP2: Optimering af hygiejne ved håndtering af mørbrad	
<b>Effektivisering og nytænkning af rengøring</b>	
WP1: CIP rengøring af hårstøder	
WP2: Øget produktionstid og reducerede omkostninger gennem nytænkning af rengøring	<a href="#">Klik for at følge link</a>
<b>Mikrobiologisk beredskab og laboratoriefaciliteter -løbende</b>	<a href="#">Klik for at følge link</a>
<b>IKT-udvikling - løbende</b>	<a href="#">Klik for at følge link</a>
<b>IT-hjælpeværktøjer og sensorer til udkæring og udbening</b>	
WP1: Kontrol og overvågning af automatiske processer	<a href="#">Klik for at følge link</a>
WP2: Næste generation røntgen til detektion af fremmedlegemer	<a href="#">Klik for at følge link</a>
<b>Vision til kødkontrol på svineslagterierne</b>	
<b>Pig VIEW – dynamisk konsekvensanalyse</b>	<a href="#">Klik for at følge link</a>
<b>Måleteknologi til slagterierne</b>	
WP1: afsluttet 2013	<a href="#">Klik for at følge link</a>
WP2: løbende -Opdatering af klassificeringsudstyr	<a href="#">Klik for at følge link</a>
WP3: løbende - Højt fagligt vidensniveau for måleteknik	<a href="#">Klik for at følge link</a>
WP4: udvikling af online CT-skanner	
<b>Øget sporbarhed</b>	
WP1: Sporbarhed og batchstyring – højt fagligt vidensniveau (løbende projekt)	
WP2: afsluttet 2013	<a href="#">Klik for at følge link</a>
<b>Miljø og bæredygtighed i kødindustrien</b>	
WP1: løbende -Miljøberedskab	
WP5: BAT for slagterier	
<b>Højt vidensniveau – dyrevelfærd, råvareteknologi og kemi</b>	<a href="#">Klik for at følge link</a>
<b>Svinekød med fokus på sundhed og kvalitet</b>	
WP1: Bioaktive komponenter	<a href="#">Klik for at følge link</a>
WP2: afsluttet 2013	<a href="#">Klik for at følge link</a>
WP3: afsluttet 2013	<a href="#">Klik for at følge link</a>
WP4: Sund tilberedning af svinekød	<a href="#">Klik for at følge link</a>
WP5: Økologisk svinekød med høj spisekvalitet	<a href="#">Klik for at følge link</a>
<b>Fedtkvalitet i moderne svineproduktion</b>	<a href="#">Klik for at følge link</a>
<b>Optimeret holdbarhed og kvalitet af svinekød</b>	
WP1: Den udvidede holdbarhedsmodel	
WP2: Optimeret detailpakning af svinekød	<a href="#">Klik for at følge link</a>
<b>Sortering og anvendelse af hangrise</b>	<a href="#">Klik for at følge link</a>
WP1: Sorterings- og referencemetoder	<a href="#">Klik for at følge link</a>
WP2: Anvendelse af lugtende hangrisekød	<a href="#">Klik for at følge link</a>
WP3: Forbrugerrespons på hangrisekød	<a href="#">Klik for at følge link</a>
WP4: Samtidig måling af skatol og androstenon	
<b>Dokumentation af dyrevelfærd på slagtedagen</b>	
WP1: Enkle, målbare indikatorer for dyrevelfærd (ErhvervsPhD-studie)	<a href="#">Klik for at følge link</a>

WP2: Systematisk og rutinemæssig dokumentation af dyrevelfærd	<a href="#">Klik for at følge link</a>
WP3: Forbrugernes opfattelse af dyrevelfærd	
<b>Bibliotek -løbende</b>	<a href="#">Klik for at følge link</a>
<b>Uddannelse og forskning på købområdet - løbende</b>	
WP1: Medfinansiering af Ph.d. - uddannelse	
WP2: Tilrettelæggelse af praktikforløb samt koordinering af kødforskningsaktiviteter	
<b>Optimeret håndtering af slagtesvin fra udlevering til stikning</b>	
<b>Fersk kød til det globale marked</b>	
<b>Måltider med svinekød: råvarer, teknologi &amp; ernæring</b>	
<b>Automatisering af tarmområdet</b>	
WP1: afsluttet 2013	<a href="#">Klik for at følge link</a>
WP2: afsluttet 2013	<a href="#">Klik for at følge link</a>
WP3: Automatisk pudsning af fedtender	
WP4: Automatisk smaltarmsfinish	
WP5: Kalibersortering af smaltarme	
<b>Automatisering af slagtegangen</b>	
WP1: afsluttet 2013	<a href="#">Klik for at følge link</a>
WP2: Automatisk sugning af flommerester	
WP3: afsluttet 2012	<a href="#">Klik for at følge link</a>
WP4: Robothårstødning på hængende slagtesvin	
<b>Automatisering af opskæring, udbening og pakning</b>	
WP1: afsluttet 2013	<a href="#">Klik for at følge link</a>
WP2: afsluttet 2012	<a href="#">Klik for at følge link</a>
WP3: afsluttet 2013	<a href="#">Klik for at følge link</a>
WP4: Automatisk afskæring og udtagning af mørbrad	
WP5: Kød uden bensplinter	<a href="#">Klik for at følge link</a>
WP6: In-line hjælpeudstyr til løsning af singleribs på brystflæsk	
WP7: Nye materialer til skærende værktøjer	
<b>Forbedret arbejdsmiljø</b>	
WP1: afsluttet 2013	
WP2: afsluttet 2013	
WP3: In-line udstyr til automatisk ridsning af kamme	<a href="#">Klik for at følge link</a>
WP4: dedikerede håndværktøjer for at øge produktiviteten på båndlinjer	
<b>Udvikling af innovationsevne</b>	
WP1: Undersøgelse af ideer til nye projekter og ny slagteriteknologi	
WP2: Evaluering af tidligere gennemførte projekter	
WP4: Slagteri 2025	