



### Øversigt over bevilget tilskud fra Fjerkræafgiftsfonden til aktiviteter i 2016

- De forventede direkte resultater vil foreligge i forlængelse af, at de pågældende aktiviteter er gennemført, opgjort og klargjort til offentliggørelse
- Resultaterne offentliggøres på Teknologisk Instituts hjemmeside
- Resultaterne stilles gratis til rådighed for alle parter i den pågældende sektor

Nr.	Projekternes titel
1	Bedre vandbindeevne i kyllingefileter kan skabe merværdi
2	Risikobaseret batchstyring for mindre tilbagekald
3	Vision-hjælpeværktøj til udvendig og indvendig kontrol

## **Projekt nr. 1. Bedre vandbindeevne i kyllingefileter kan skabe merværdi**

---

### **Projektets formål og indhold**

Projektets formål er at klarlægge årsager til varierende vandbindeevne i fjerkrækød under danske forhold, fastlægge sammenhæng mellem råvarekvalitet og udbytter ved videre forarbejdning samt fremsætte forslag til optimering af råvarekvalitet gennem tiltag på slagtedagen såvel ante som post mortem.

Indledende afdækkes den nuværende råvarevariation, og sammenhæng mellem faktorer før og efter slagting belyses. Efterfølgende opstilles og testes strategier for forbedring af råvarekvaliteten gennem optimering af procesparametre på slagteriet. Afsluttende evalueres sammenhæng mellem råvarekvalitet og kødets evne til at holde på vand under videre forarbejdning. Dette suppleres med en evaluering af den anvendte N-faktor til beregning af proteinindhold i kyllingefileter.

---

## **Projekt nr. 2. Risikobaseret batchstyring for mindre tilbagekald.**

### **Projektets formål og indhold**

I projektet opstilles principper for, hvordan produktionen, fra primærproduktion til pakning, kan styres med hensyn til inddeling i batches. Formålet er at minimere størrelsen af batches mest muligt, så et eventuelt tilbagekald omfatter mindst mulig tonnage.

---

## **Projekt nr. 3. Vision-hjælpeværktøj til udvendig og indvendig kontrol**

### **Projektets formål og indhold**

Den lovpligtige kødkontrol foretages ved visuel inspektion af Kødkontrollen under Fødevarestyrelsen. Den teknologiske udvikling inden for computerstyret visionteknologi (kameraer og computers regnekraft) giver nye muligheder for automatiserede hjælpeværktøjer, der med fordel kunne bruges ved den visuelle kontrol både mht. kvalitet og fødevarer sikkerhed. Automatiske udstyr baseret på visionteknologi, der frasorterer på samme måde på alle virksomheder, vurderes at kunne bidrage til en mere ensartet frasorteringsprocedure, ligesom tilretninger i godkendelses-/frasorteringskriterier vil kunne slå igennem med det samme. I nærværende projekt fokuseres på den udvendige og indvendige post mortem (PM) kødkontrol af slagtekyllinger. Der findes kommercielle visionudstyr, som forventes at kunne videreudvikles til at omfatte de ønskede problemstillinger. Formålet er at udvælge et eksisterende udstyr, at videreudvikle dette til danske forhold (en prototype) og at teste prototypens egnethed til brug ved Kødkontrollens udvendige og indvendige PM kontrol.

---