



Projektstatus 4. kvartal 2015

27. januar 2016

KAF Projekter

Projektnummer: 2003832-15	Projekt navn: Registreringssystemer for slagtedata fra kvæg	Projektleder: Jørgen Christensen
Beskrivelse:	Slagtedatasystemet varetager hensigtsmæssig registrering af væsentlige produktparametre for korrekt håndtering og udnyttelse af de enkelte produkter. Projektet vil varetage udvikling 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.	
Der er fortsat arbejde med afklaring af specifikation af stregkoder, specielt i forbindelse med fjerdingsbilletter. Der er udført indledende undersøgelser med henblik på yderligere digitalisering af klassificeringskontrol-opgaver.		

Projektnummer: 2003850-15	Projekt navn: Måling af fedtmarmorering for oksekød med god spisekvalitet	Projektleder: Bent Erling Nielsen
Beskrivelse:	Formålet er at anvise omkostningseffektive muligheder for objektiv måling af fedtmarmorering ved brug af Elektrisk Impedans Tomografi EIT som måleudstyr. Det er veldokumenteret, at kødets indhold af intramuskulært fedt har en betydning for den oplevede spisekvalitet, og i lande som USA og Japan er fedtmarmoreringen også en primær parameter for leverandørafregning, kvalitetssortering og afsætningspris for kødet. Ved produktion og afsætning af oksekød med høj spisekvalitet er det derfor afgørende også at udvælge kødet efter fedtmarmorering.	
<p>Kvægafgiftsfonden har accepteret, at projektdelen vedrørende måleudstyret kan gennemføres med alternative teknologier. Måleaktiviteten er genoptaget med test af flere alternative udstyr.</p> <p>Resultaterne vil således ikke kunne dokumentere måleevnen for EIT, men alene udgøre et eksempel og sammenligning på forskellige metoder til inline måling af IMF. Arbejdet afrundes med formulering af tidssvarende kravspecifikation.</p>		

Projektnummer: 2003031-15	Projekt navn: Innovativ detailpakning 2,0 – optimering af gasblandinger	Projektleder: Mari Ann Tørngren
Beskrivelse:	Projektets formål er at udvikle et alternativ til traditionel detailpakning af oksekød i MAP samt at klarlægge betydningen for spisekvalitet og holdbarhed af hakket kød, afhængig af hvilken kølegas der anvendes under skrotning.	
<p>I perioden er der udviklet et værktøj, som kan prædiktere holdbarheden (baseret på udvikling i rå lugt af fersk kød) af MA-pakket hakket oksekød. Værktøjet tager højde for, at udsæringer/småkød/trimmings kan opbevares vakuumpakket i op til 15 dage inden hakning. Et overraskende resultat fra forsøgsarbejdet er, at MA-pakket hakket oksekød har en holdbarhed, der er kortere end MA-pakket hakket svinekød. Der er usikkerhed om, hvor godt udviklingen i kimtal kan prædikteres. Ved offentliggørelse af modellen håndteres dette ved at øge usikkerheden på prædiktionen af holdbarhed.</p> <p>Afsluttende styregruppemøde afholdes primo 2016.</p>		

Projektnummer: 2004151-15	Projekt navn: Håndtering af forurenede dyr med bedre slagtehygiejne	Projektleder: Hardy Christensen
Beskrivelse:	Projektets formål er at reducere forekomsten af gødningsforureninger på slagtekroppe. Det skal opnås ved at fokusere på, hvordan hygiejneforbedrende tiltag kan forbedre resultaterne på forskellige slagtelinjer med varierende udstyr, slagtehastighed, bemanning og arbejdsprocesser.	
<p>Der er udarbejdet en Best Practise for hygiejnisk slagtning af kreaturer samt en checkliste til gennemgang af slagtehygiejne på kreaturslagterier. De to dokumenter er udarbejdet med baggrund i gennemgang af de nuværende processer på seks virksomheder med forskellig slagtehastighed, slagtelinje og arbejdsproces. Dokumenterne er endvidere baseret på resultater fra tidligere projekter. Best Practise er opdelt efter slagteprocesser, hvor mulige hygiejneforbedrende tiltag er beskrevet med tilhørende billedmateriale. Der er særligt fokus på afhudningsprocessen, hvor der fokuseres på, at ydersiden af huden ikke kommer i kontakt med slagtekroppen med risiko for kontaminering. Det anbefales bl.a. kun at gennemskære huden én gang og afslagte huden indefra og ud. Checklisten anvendes til vurdering af slagtehygiejnen og er et redskab til at udpege og prioritere de processer, hvor hygiejnen kan forbedres. Ved anvendelse af checklisten foretages der observation af de forskellige procestrin og der tildes fejlpunkt jævnfør checklisten. Ud fra dette vurderes, hvilke procestrin, som primært skal optimeres for at forbedre slagtehygiejnen.</p>		

Projektnummer: 2004152-15	Projekt navn: Nye teknologier, processer og værktøjer til afhudprocessen	Projektleder: Hardy Christensen
Beskrivelse:	Projektets formål er at tilvejebringe idéer til nye processer, teknologier og hjælpeværktøjer, der kan reducere forekomsten af gødningsforureninger på slagtekroppe. Baggrunden er, at der fra kunder, certificeringsordninger og myndigheder stilles stadigt stigende krav til en høj slagtehygiejne.	
<p>Der er udarbejdet en "State of the art" rapport over værktøjer og processer til afhudning. Konklusionen er, at der fortsat ikke er sket epokegørende fremskridt inden for nye teknologier eller ændringer af værktøjer til afhudning af kreatur-slagtekroppe. Det er desuden konkluderet, at afhudning med trækretning oppefra og ned er den hygiejnemæssigt bedste metode.</p> <p>Der er genereret ideer til nye og bedre processer samt teknologiløsninger. Tre af ideerne synes rigtig lovende. Det er ultralyd-kniv, anvendelse af trykluft til afhudning samt en "gåsefodskniv" til opridsning. Der er udarbejdet en beskrivelse af, hvordan disse tre ideer kan udvikles, således at de kan bringes i anvendelse i kreaturbranchen.</p>		