

Miljø og lugt

Kontaktpersoner

Pierre Hejnfelt Tlf. +45 7220 2709 - PHT@teknologisk.dk
Ole Pontoppidan Tlf. +45 7220 2699 - OP@teknologisk.dk

Kontakt: Karen Sørensen
KSOR@teknologisk.dk

Måling og afhjælpning af lugtproblemer

Blandt andet fra:

- levnedsmiddel- og foderstofproduktion
- svine- og kreaturstalde
- gylleopbevaring og udbringning
- biogas- og kompostanlæg
- fjerkræopdræt, slagterier m.m.

Danish Meat Research Institute yder produktionsvirksomheder alsidig assistance til at løse lugtproblemer, så det sker på den bedste og billigste måde.

Myndigheder og lokalbefolkning stiller i stigende omfang krav til, hvor meget en virksomhed må lugte i omgivelserne. For virksomheder, der er placeret i nærheden af lugtfølsomme områder, kan dette betyde store udgifter til forhøjede aftræk og til lugtfjernelse.

Når vi løser lugtproblemer, kortlægger og måler vi først alle væsentlige lugtkilder. På baggrund heraf beregner vi den nuværende påvirkning af omgivelserne og kan nu konstatere, om de stillede krav er overholdt. Hvis det ikke er tilfældet, fremsætter vi forslag til afhjælpning af problemerne. Her får kunden fordel af vores omfattende erfaring med denne type opgaver.

Lugtkortlægning

Lugtkortlægning består i at finde ud af, hvor lugten opstår, og hvor-



Lugtprøver udtages efter lugtnormens anvisninger og under hensyn til produktionsforholdene på udtagningsdagen.

dan den spredes til omgivelserne. Vores indgående kendskab til lugtkilder i levnedsmiddel- og foderstofproduktion betyder, at dette arbejde udføres effektivt og sikkert.

Lugtmålinger

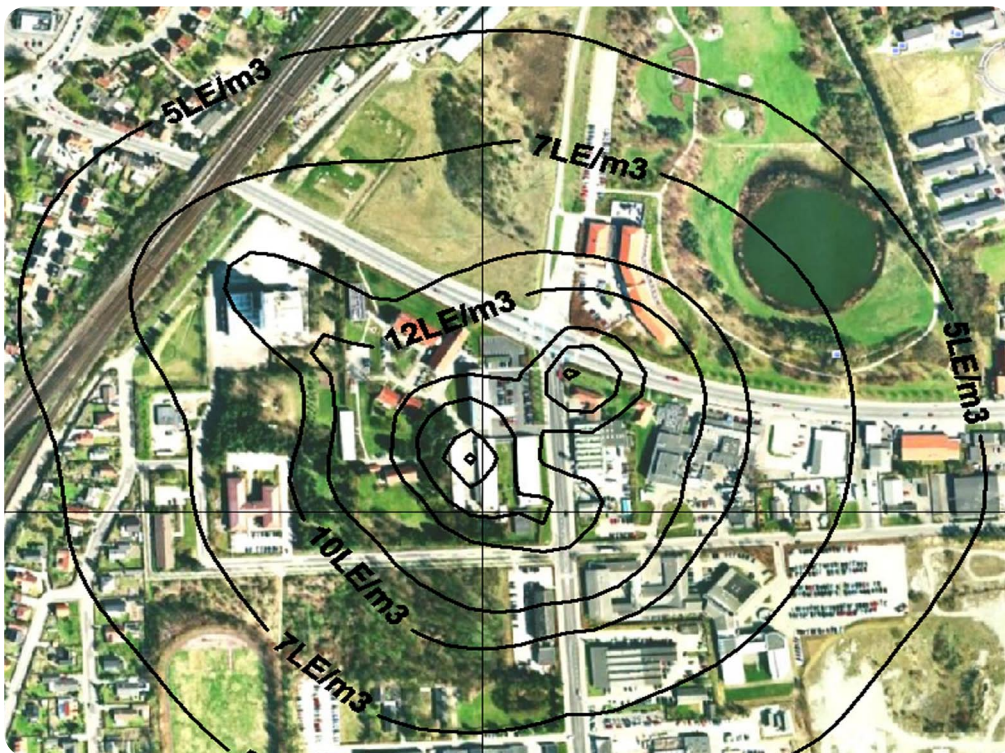
Lugtmålinger er relevante i forbindelse med undersøgelse af den aktuelle

lugtpåvirkning af omgivelserne, afprøvning af lugtbekæmpende udstyr og ved periodisk kontrol af overholdelsen af givne grænseværdier.

Vores DANAK akkrediterede lugtlaboratorium udfører lugtmålinger efter den europæiske lugtnorm og kan bedømme prøver udtaget af os i henhold til normen, eller vi kan bedømme prøver, som andre har udtaget.

Prøverne analyseres på vores moderne olfaktometer, som ud over lugtstyrke også kan anvendes til bestemmelse af lugtintensitet og hedonisk tone (graden af behag/ubehag).





"Lugtkurver" indtegnet på et landkort giver et hurtigt overblik over lugtspredningens omfang.

Lugtspredning

Ud fra kortlægning af de væsentligste kilder samt måling af lugtudsendelsen kan lugtpåvirkningen af omgivelserne beregnes med OML-Multi fra Danmarks Miljøundersøgelser. Beregningens resultat kan opgives i skemaform eller som "lugtkurver" på landkort.

Identifikation af stoffer

Ved hjælp af avanceret analyseudstyr (en gaskromatograf udstyret med et massespektrometer (GC/MS) og en specifik svovldetektor) kan den opsamlede lugtprøve analyseres for de enkeltstoffer, som lugten er sammensat af. Ved således at adskille lugten i dens bestanddele og

dermed få kendskab til de stoffer, som har betydning for lugten, kan indsatsen til lugtfjernelse målrettes mod de mest betydende stoffer.

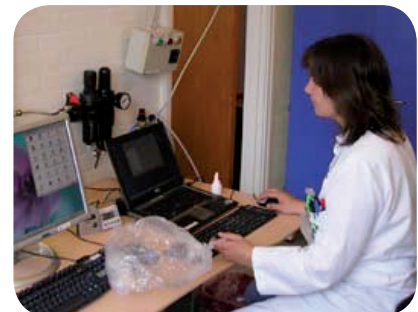
Reduktion af lugtpåvirkning

Ud fra data om lugtkilder m.v. kan vi fremsætte forslag til de mest effektive og økonomiske metoder til lugtfjernelse. Der kan bl.a. være tale om ændret behandling af afkast og ændring af aftræksforholdene.

Gentagne spredningsberegninger med ændrede afkasthøjder og lugtfjernelse på udvalgte kilder kan give overblik over, hvilke tiltag der bedst og billigst sikrer, at grænseværdier overholdes.

Myndighedsbehandling

Vi kan bistå virksomhederne ved forhandling med myndighederne om vilkår for afhjælpning af lugtgener i omgivelserne.



Danish Meat Research Institute er akkrediteret til at udføre lugtmålinger, som tilbydes danske produktionsvirksomheder.

November 2009

Profil

DMRI tilbyder rådgivning til kødindustrien baseret på forskning indenfor:

- Effektivitetsforbedringer
- Styring af produktkvalitet
- Maksimal fødevarer sikkerhed

Eksempler på ydelser

- Dyrevelfærd - transport, opstaldning og bedøvelse
- Optimering af håndtering af biprodukter
- Design og optimering af kølefaciliteter
- Forbedring af kød kvalitet
- Forbedring af fødevarer sikkerhed og hygiejne
- Effektivitetsforbedringer gennem automatisering
- Effektivitetsforbedringer gennem proces- og receptoptimering
- Optimeret råvareudbytte ved hjælp af sortering og styring
- Lugtbekæmpelse
- Spildevandsbehandling
- Reduceret vand- og energiforbrug