



### Oversigt over bevilget tilskud fra Fjerkræafgiftsfonden til aktiviteter i 2017

- 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 eller delsektor

Nr.	Projekternes titel
1	Monitering af træbryst ved brug af vision teknik
2	Visionhjælpeværktøj til ind- og udvendig kontrol
3	Bedre vandbindeevne i kyllingefilet kan skabe merværdi

## **Projekt nr. 1. Monitering af træbryst ved brug af vision teknik**

---

### **Projektets formål og indhold**

Projektet har til formål at udvikle en løsning til at monitere forekomst af træbryst under slagtning af slagtekyllinger. Træbryst er en betydende og tabsgivende kvalitetsdefekt for slagtekyllinger, som giver sig udslag i at brystfilet er mere hvælvet og fileten form og udseende er dermed anderledes, samtidig er fileten mere hård, end for de kyllinger, som ikke har defekten. Træbryst er vist at optræde allerede fra kyllingens 18. levedag. Til monitering af træbryst udvikles et specifikt visionsystem, som ved slagtelinje hastighed kan måle afvigelse på den enkelte kylling, ved at afdække brystets form og tykkelse og dermed identificere kyllinger med træbryst.

Herved bliver det muligt for slagterierne at give kyllingeproducenterne en direkte feedback på forekomst af træbryst i de leverede batch af slagtekyllinger. Med denne viden og information bliver det både for den enkelte leverandør og branchen som helhed muligt at foretage en mere målrettet afdækning af årsagsforhold til og regulerende tiltag for reduktion af træbryst. Forekomsten af træbryst er erfaringsmæssigt meget varierende i ellers meget sammenlignelige produktioner, og er formentlig afhængig af såvel genetiske som opvækstbetingede forhold. Der er derfor stor værdi i at få etableret en måling og tilbagemelding til kyllingeproducenterne, ligesom informationen har værdi for slagteriets håndtering af råvaren.

## **Projekt nr. 2. Visionhjælpeværktøj til ud- 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.

## **Projekt nr.3. 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 er den nuværende råvarevariation blevet afdækket, og sammenhæng mellem faktorer før og efter slagtning er blevet belyst. 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.