



Projektstatus 4. kvartal 2016

FAF Projekter

Projektnummer: 2004298-16	Projekt navn: Risikobaseret batchstyring for mindre tilbagekald	Projektleder: Hardy Christensen
Beskrivelse:	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.	
Der er foretaget besøg på to virksomheder i oktober. Der er ved at blive lagt den sidste hånd på det endelige notat, der ventes færdig ultimo december 2016		

Projektnummer: 2001520-16	Projekt navn: Vision-hjælpeværktøj til udvendig kødkontrol	Projektleder: Chris Claudi Magnussen
Beskrivelse:	Projektets formål er at teste, videreudvikle og dokumentere brug af et visionudstyr til udvendig og indvendig kødkontrol på kyllingeslagterierne. I projektet er udvalgt et lovende kommercielt visionudstyr (ClassifEYE), som skal tilpasses indvendig og udvendig kødkontrol under danske forhold.	
Første version af risikoanalysen er gennemført, rapporteret og præsenteret for projektets projekt- og styregruppe den 10. november 2016. I forbindelse med præsentationen kom det frem, at Landbrug & Fødevarer er i gang med et mindre projekt på området og det er besluttet at resultaterne medtages i risikoanalysen i det omfang, det er relevant. Det forventes at ske i starten af 2017 hvorefter en ny udgave af risikoanalysen gennemføres. Forundersøgelsen for indvendig kontrol er i fuld gang. Billeder er indsamlet og vurderes nu af en dyrlæge fra Kødkontrollen. IHFood vil herefter foretage beregninger og vil præsentere resultaterne på et nyt styregruppemøde den 27. januar 2017 hvor "go/no-go" for fortsættelse af projektet vil blive besluttet.		

Projektnummer: 2004300-16	Projekt navn: Bedre vandbindeevne i kyllingefileter kan skabe merværdi	Projektleder: Helle Daugaard Larsen
Beskrivelse:	Projektets formål er at klarlægge årsager til varierende vandbindeevne 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.	
<p>På to slagterier er der gennemført to screeninger for råvarekvalitet (kyllingefilet) i form af pH, dryptab og kogetab samt forekomst af træbryst, og resultaterne er under opgørelse. Betydningen af pH for hele fileters evne til at holde på tilsat lage efter frysning og optøning er endvidere blevet undersøgt. Resultaterne er under opgørelse og afrapporteres i 1. kv. 2017. Betydningen af pH for evnen til at holde på kødsaft og tilsat lage under fersk lagring og tilberedning undersøges i 2017. Da der i branchen er tvivl om, hvorvidt den eksisterende N-faktor er korrekt, samt i hvor høj grad det naturlige proteinindhold i kyllingefileter varierer, er der udfærdiget en foreløbig plan, som diskuteres med branchen, og iværksættes primo 2017.</p>		