



Svineafgiftsfonden

Forskning og udvikling projektoversigt, 2016

Når resultat eller anden offentliggørelse af det enkelte projekt foreligger, vil et link være anført ud for projektet.

Projekttitel	Offentliggørelse af resultater
Ny procesteknologi til kød og kødprodukter	
WP1: -løbende- Procesteknologisk overvågning	Klik for at følge link
WP4: Optimeret produktion af forædlede kødprodukter –nu og i fremtid	Klik for at følge link
Værktøjer til dokumentation af sikkerhed og holdbarhed	
WP4: Udvidelse af spegepølsemodellen til forudsigelse af drab af patogener	Klik for at følge link
WP5: IT værktøj til forudsigelse af varmebehandlede kødprodukters holdbarhed	Klik for at følge link
WP6: IT-Værktøj til beregning af vækst af Staphylococcus aureus i spegepølser og let "varmebehandlede" skinker	
WP7: Matematisk model til vurdering af henfald af patogener i saltede og tørrede kødprodukter	
Bedre kvalitetsbevarelse af kødprodukter	
WP1: Forbedret holdbarhed ved optimeret hygiejne	Klik for at følge link
Ingrediensers betydning for kvalitet og sikkerhed i kødprodukter	
WP1: Optimering af recept og proces for optimal bevarelse af nitrits effekt i kogte kødprodukter	
WP3: Kødprodukter med mindre salt, nitrit og fosfat	Klik for at følge link
CIP-rengøring af hårstøder	
Optimeret produktion af kødprodukter nu og i fremtiden	Klik for at følge link
Sikker ny opvarmning i forædlingsindustrien	
Forudsigelse af varmebehandlede kødprodukters holdbarhed	
Effektivisering og nytænkning af rengøring	
WP2: Øget produktionstid og reducerede omkostninger gennem nytænkning af rengøring	Klik for at følge link
Nye mikrobiologiske metoder	Klik for at følge link
Hygiejniske produktionsforhold	
Henfald af patogener i saltede og tørrede produkter	
Røg for bedre sikkerhed i kødprodukter	Klik for at følge link
Måleteknologi til slagterierne	
WP1:online CT	Klik for at følge link
WP3: løbende - Højt fagligt vidensniveau for måleteknik	Klik for at følge link
IT-hjælpeværktøjer og sensorer til udskæring og udbening	
WP2: Næste generation røntgen til detektion af fremmedlegemer	Klik for at følge link

Vision til kødkontrol på svineslagterierne	Klik for at følge link
Udnyttelse af detaljeret råvareviden	Klik for at følge link
IKT-udvikling - løbende	Klik for at følge link
Miljø og bæredygtighed i kødindustrien	
WP1: løbende -Miljøberedskab	
WP5: BAT for slagterier	
WP7 Øget udnyttelse og kvalitet af biprodukter	
Vandreduktion, genanvendelse og brug af sekundavand	
Dokumentationskrav til fødevarer kvalitet, kemi og sensorik	Klik for at følge link
Samtidig måling af skatol og androstenon	Klik for at følge link
Sortering og anvendelse af hangrise	Klik for at følge link
WP3: Forbrugerrespons på hangrisekød	Klik for at følge link
WP5: hangrise i industriel anvendelse	Klik for at følge link
Optimal håndtering fra udlevering til stikning	Klik for at følge link
WP1: reduktion af punktformige muskelblødninger	
WP2: IKT-baseret overvågning af dyrevelfærd på slagteriet	Klik for at følge link
Fersk kød til det globale marked	
WP1:Køling/efterkøling	
WP2:Maksimal holdbarhed	Klik for at følge link
Semiforædlede produkter	Klik for at følge link
Mættende svinekødsprodukter til forebyggelse af overvægt	Klik for at følge link
Mere animalsk protein til flere	Klik for at følge link
Nye blodprodukter med bedre funktionelle egenskaber	Klik for at følge link
Svinekød – også en hvid kødtype	
Upcycling af sidestrømme	Klik for at følge link
Fremtidens slagteri	Klik for at følge link
Teknologi til bearbejdning af sidestrømsprodukter	
Hyperfleksibel slagteteknologi	Klik for at følge link
Ny teknologi til kød- og kødproduktforarbejdning	
Agil produktion gennem robotteknologi	
Ny superkniv til slicing af pølser	
