



Projektstatus 1. kvartal 2017

FAF Projekter

Projektnummer: FAF 2005256	Projekt navn: Bedre vandbindeevne i kyllingefileter kan skabe merværdi	Projektleder: Helle Daugaard Larsen
Beskrivelse:	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.	
<p>På to slagterier fandtes en signifikant forskel i kyllingefileternes pH umiddelbart efter slagtning mellem forskellige flokke. Til gengæld var der ikke nogen konsekvent forskel i pH mellem de to deltagende slagterier, hvilket tyder på at det primært er flokrelaterede parametre, der afgør pH i kyllingefileterne. For kogesvind tegner der sig et lignende billede, med signifikante forskelle mellem flokke, og ingen signifikante forskelle mellem slagterier. Der fandtes en signifikant sammenhæng mellem pH og kogesvind. Ved lavt pH ses typisk et relativt højt kogesvind. Betydningen af pH for hele fileters evne til at holde på tilsat lage efter frysning og optøning er endvidere blevet undersøgt. Resultaterne er fortsat under opgørelse og afrapporteres i april 2017.</p> <p>N-analyse: Det undersøges, hvor stor variationen i det naturlige indhold af protein, og dermed nitrogen (N) der er i umarinerede fileter, samt om omregningsfaktoren fra nitrogenindhold til antal gram kylling er korrekt. Det undersøges, om N-indholdet varierer som funktion af filetvægt, pH eller som følge af træbryst i umarinerede fileter. Endvidere undersøges om proteinindholdet varierer i fileter med kendt lagetilsætning. Såfremt det vandindhold, der kan beregnes ud fra de kemiske analyser ikke svarer til den faktisk tilsatte mængde, vil det være muligt at korrigere omregningsfaktoren. Analyserne er igangsat, og forventes færdige primo april.</p>		

Projektnummer: FAF 2005257	Projekt navn: Vision-hjælpeværktøj til ind- og 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.	
<p>Styregruppemøde er afholdt den 27. januar 2017. Resultaterne af forundersøgelsen for indvendig kontrol blev præsenteret. Resultaterne er positive. Efter indstilling fra projektgruppen besluttede styregruppen, at der skal gennemføres en ny risikovurdering hvor "forbrugersundhed" udelades og "forbrugeropfattelse af produktkvalitet" ændres til "uegnet til konsum". Styregruppen besluttede, at projektet kan fortsætte mindst frem til næste styregruppemøde den 2. maj 2017. Der arbejdes med hvordan usikkerhed i referencen (dyrlægers bedømmelser) skal håndteres både ved udvikling af udstyret og i forbindelse med formulering af krav til udstyrets måle-/sorteringsusikkerhed. Detaljeret planlægning af resten af projektet pågår.</p>		

Projektnummer: FAF 2005260	Projekt navn: Monitering af træbryst ved brug af visionteknik	Projektleder: Niels T. Madsen
Beskrivelse:	Projektet har til formål at udvikle en løsning til at monitere forekomst af træbryst under slagtning 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.	
<p>Der arbejdes med en hypotese om at træbryst kan detekteres ved at måle rumfanget af brystet gennem et optisk 3Dsystem. Forskellige 3D-skannersystemer er blevet undersøgt og der er fundet og indkøbt et testudstyr som skal anvendes til de første forsøg, for at fastlægge endeligt design af måleudstyret.</p>		