Svineafgiftsfonden

Forskning og udvikling projektoversigt, 2017

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

Projekttitel	Offentliggørelse af resultater
1) Ny teknologi til kød- og kødproduktforarbejdning	
2) Agil produktion gennem robotteknologi	
3) Hygiejniske produktionsforhold	
4) Teknologi til bearbejdning af sidestrømsprodukter	
5) Ny procesteknologi til kød og kødprodukter	
WP1: Procesteknologi i forædlingsindustrien	Klik for at følge link
WP5: Ny emballering for optimeret kvalitet af kødprodukter	
WP6:Optimal forædlingsproces ved lavtemperaturvarmebehandling.	
6) Sortering og anvendelse af hangrise	Klik for at følge link
WP1: Sortering og referencemåling	Klik for at følge link
WP2: Anvendelse af lugtende hangrisekød	Klik for at følge link
WP3: Forbrugerrespons på hangrisekød	Klik for at følge link
WP4: Værdisætning af hangrise	Klik for at følge link
WP5: hangrise i industriel anvendelse	Klik for at følge link
7) Håndtering af fremmedlegemer	
8) Fremtidens slagteri	
9) Udvikling af produktions-IT-løsninger	
10)Udnyttelse af detaljeret råvareviden	Klik for at følge link
11)Just in time-optøning af frosne produkter på eksportmarkedet	
12)Samtidig måling af skatol og androstenon	Klik for at følge link
13)Semiforædlede produkter	Klik for at følge link
14) Varmedrab af Listeria i heterogene produkter	
15)Måleteknologi til slagterierne	
WP1:online CT	Klik for at følge link
16)Optimal håndtering af slagtesvin 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
WP3: Hangrise på slagtedagen	
17)Vision til kødkontrol på svineslagterierne	Klik for at følge link
18)Mere animalsk protein til flere	Klik for at følge link
19)Upcycling af sidestrømme	Klik for at følge link

20)Nye metoder til fremstilling af skærende værktøjer	
21)Sikkerhedsmodel til saltede og tørrede produkter	
22) Vandreduktion, genanvendelse og brug af sekundavand	
23) Røg for bedre sikkerhed i kødprodukter	
24) Processtyring for konstant holdbarhed	
25) Vækst af Yersinia enterocolitica i saltede produkter	
26) Nye mikrobiologiske metoder	Klik for at følge link
27) Dokumentationskrav til fødevarekvalitet, kemi og sensorik	Klik for at følge link
28) Effektivisering og nytænkning af rengøring	
WP2: Øget produktionstid og reducerede omkostninger gennem nytænkning af rengøring	Klik for at følge link
29) Ny miljøteknologi i kødindustrien	
30) Nye online-metoder indenfor måleteknik	
31) Mættende svinekødsprodukter til forebyggelse af overvægt	Klik for at følge link
32) Sikker ny opvarmning i forædlingsindustrien	