



## Projektstatus 4. kvartal 2017

### FAF Projekter

<b>Projektnummer:</b> FAF 2005256	<b>Projekt navn:</b> Bedre vandbindeevne i kyllingefileter kan skabe merværdi	<b>Projektleder:</b> 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>I fase 1 fandtes at flokvariationen i pH og kogesvind var betydelig. Forskelle i kyllingefileters pH mellem slagterierne var variable, sandsynligvis med flokforskelle som en vigtig potentiel forklaringsfaktor. På denne baggrund vurderes det, at den mest fordelagtige strategi til optimering af kyllingefileteres vandbindeevne vil være at undersøge, og så vidt muligt, korrigere årsagerne til flokvariationer i vandbindeevne i et eventuelt fremtidigt projekt, i stedet for at iværksætte optimeringer på slagterierne, hvor resultaterne ikke var entydige (Fase 2).</p> <p>N-analyser til belysning af variation i N-faktor foreligger, og er under opførelse. Kyllingefileters evne til at holde på tilsat lage under henholdsvis kølelagring og tilberedning undersøges og afrapporteres, sammen med resultaterne fra den tilsvarende undersøgelse for frost/optøning, i 4. kvartal.</p>		

<b>Projektnummer:</b> FAF 2005257	<b>Projekt navn:</b> Vision-hjælpeværktøj til ind- og udvendig kødkontrol	<b>Projektleder:</b> Eli V. Olsen
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>Linco Har gennemført FAT test på opstilling til udvendig kontrol. Der er behov for justeringer og ny FAT test. Implementering på slagteri i januar 2018.</p> <p>Der er gennemført workshop hos IHFood vedrørende indvendig kontrol. Tre dyrlæger bedømmer i øjeblikket billeder af organsæt fra 4000 kyllinger.</p>		

<b>Projektnummer:</b> FAF 2005260	<b>Projekt navn:</b> Monitering af træbryst ved brug af visionteknik	<b>Projektleder:</b> Jeppe Seidelin Dam
Beskrivelse:	<p>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>	
<p>Det testede kamera er indkøbt i 2 eksemplarer så både ryg og bryst af kyllingen kunne måles. Der er foretaget en måling på Danpo i Aars, hvor kødkontrollen var så venlige at markere nogle kyllinger med træbryst med et snit i låret. Ud fra målingerne af de markerede kyllinger er der lavet en algoritme til at klassificere kyllinger med træbryst.</p>		