



Svineafgiftsfonden

Forskning og udvikling projektoversigt, 2018

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

Projekttitel	Offentliggørelse af resultater
1) Nye mikrobiologiske metoder	Klik for at følge link
2) Sikkerhedsmodel til saltede og tørrede produkter	Klik for at følge link
3) Røg for bedre sikkerhed i kødprodukter	
4) Varmedrab af Listeria i heterogene produkter	
5) Vækst af Yersinia enterocolitica i saltede produkter	
6) Måleret industriel rengøringskemi	
7) Desinfektion af svært tilgængelige områder	
8) Mikrobiologisk baseline for slagtesvin	
9) Sikre nøglehulsmærkede spegepølser med høj kvalitet	
10) Udnyttelse af detaljeret råvareviden	Klik for at følge link
11) Håndtering af fremmedlegemer	
12) Vision til kødkontrol på svineslagterierne	Klik for at følge link
13) Udvikling af Modular Dark Field Detektor	
14) Automatisk Produkt ID med kvalitetstjek	
15) Nye online-metoder indenfor måleteknik	
16) IT løsninger i Industri 4.0 rammer	
17) 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.	
18) Svinekød til fjerne markeder	Klik for at følge link
19) Vandreduktion, genanvendelse og brug af sekundavand	Klik for at følge link
20) Processtyring for konstant holdbarhed	
21) Dokumentationskrav til fødevarer kvalitet, kemi og sensorik	Klik for at følge link
22) Uddannelse og forskning på kødområdet	
23) Stop for kastration – måling og kvalitet af hangrisekød	Klik for at følge link
24) Semiforædlede produkter	Klik for at følge link
25) Teknologier til kosteffektiv farsproduktion	
26) Kød kvalitet classic	
27) Nye kombinationer med kød- og planteprotein	Klik for at følge link
28) Sidestrømme med høj funktionalitet	

29) Transport af søer til slagtning	
30) Fremtidens slagteri	
31) Teknologi til bearbejdning af sidestrømsprodukter	Klik for at følge link
32) Ny teknologi til kød- og kødproduktforarbejdning	Klik for at følge link
33) Agil produktion gennem robotteknologi	Klik for at følge link
34) Cellebaseret produktion	
35) Cellebaseret prouktion - ACMP	

