



Projektstatus 3. kvartal 2018

FAF Projekter

Projektnummer: FAF 2006247	Projektnavn: Vision-hjælpeværktøj til ind- og udvendig kødkontrol	Projektleder: Eli V. Olsen
Beskrivelse:	Formålet er at udvælge et eksisterende udstyr, at videreudvikle dette til danske forhold (en prototype) og at teste prototypens egnethed til brug ved Kødkontrollens udvendige og indvendige PM-kontrol.	
Projektet er et støtteprojekt til et projekt støttet af GUDP og under ledelse af IHFood. Der er udarbejdet i alt fire rapporter omhandlende kravspecifikation, risikoanalyse og præcision af referencedata til henholdsvis indvendig og udvendig kontrol. Der er endvidere udarbejdet et sammendrag af rapporterne, som indgår som bilag i slutrapporten til GUDP.		

Projektnummer: FAF 2006248	Projektnavn: Reduktion af Campylobacter i fersk kylling ved skalfrysning	Projektleder: Anette Granly Koch
Beskrivelse:	Formålet med dette projekt er at undersøge, om det er muligt at reducere niveauet af Campylobacter signifikant på fersk kylling ved skalfrysning vha. impingement indfrysningsprincippet. Denne metodik vil være anvendelig til alle typer fjerkræ, men vil være mest rentabel til økologiske dyr, for hvilke der kan opnås en højere markedspris.	
En prototype til dekontaminering af kyllinger ved brug af flydende nitrogen er installeret og testet ved 3 challengetest på DMRI. Ved testene er tryk og behandlingstid varieret. Effekten kan ved optimale settings give 1,5-2 log reduktion af campylobacter på overfladen af kyllinger, som er podet med ca. 5 log campylobacter. Der ses ikke øget dryptab ved opbevaring af kyllingerne til dagen efter. Derimod ses flere kyllinger hvor blodåren på vingen træder meget tydeligt frem dagen efter behandling. Næste trin er at teste om metoden også giver en acceptabel reduktion på frisk slagtede kyllinger med naturlig forekomst af campylobacter. Planlægning med virksomheden pågår, og forsøget forventes gennemført i oktober.		