

## Oversigt over bevilget tilskud fra Svineafgiftsfonden til aktiviteter i 2019

- De forventede direkte resultater vil foreligge i forlængelse af, at de pågældende aktiviteter er gennemført, opgjort og klargjort til offentliggørelse
- Resultaterne offentliggøres på Teknologisk Instituts hjemmeside
- Resultaterne stilles gratis til rådighed for alle virksomheder, der er aktive i den pågældende sektor eller delsektor

Nr	Projektets titel
1	Enkeltfunktionsrobotter
2	Cellebaseret produktion
3	IT løsninger i Industri 4.0 rammer
4	Fremtidens slagteri
5	Stop for kastration - måling og kvalitet af hangisekød
6	Teknologier til kosteffektiv farsproduktion
7	Vision til kødkontrol på svineslagterierne
8	Sidestrømme med høj funktionalitet
9	Holdbarhed og sikkerhed af semiforædlede produkter
10	Optimeret rengøring og desinfektion i kødindustrien
11	Reduktion af <i>Listeria monocytogenes</i> i fersk kød
12	Kvalitetsskinker - online måling og sortering
13	Tarmhuset version 2.0
14	Ny procesteknologi til kød- og kødprodukter
15	Sikre nøglehulsmærkede spegepølser af høj kvalitet
16	Augmented Cellular Meat Production (ACMP)
17	Undgå pustning af kødprodukter og sammensatte produkter
18	Kødkvalitet classic
19	Nye kombinationer med kød- og planteprotein
20	Vandreduktion, genanvendelse og brug af sekundavand
21	Inaktivering af hepatitis E virus i kødprodukter
22	Vækst af psykrotrofe <i>C. botulinum</i> i vakuumpakket fersk grisekød
23	Nye mikrobiologiske metoder
24	Vækst af <i>Yersinia enterocolitica</i> i saltede kødprodukter
25	Udvikling af PigWatch
26	Transport af søer til slagtning
28	Processtyring for konstant holdbarhed
29	Udvikling af Modular Dark Field Detektor
30	Klassificering - EU godkendt referencemetode

## **Projekt nr. 1. Enkeltfunktionsrobotter**

---

### **Projektets formål**

Projektet har til formål at udvikle automatiserede løsninger til den danske slagteriindustri for derved at øge produktiviteten og forbedre arbejdsmiljøet ved at fjerne belastende arbejdspladser.

## **Projekt nr. 2. Cellebaseret produktion**

---

### **Projektets formål**

Formålet med projektet er at udvikle konkurrencedygtige produktionsceller i opskæringen, der via udbytteforbedring, større fleksibilitet og bedre kapacitetsudnyttelse optimerer indtjeningspotentialet, reducerer enhedsomkostningerne samt optimerer kapacitetsafhængig service og vedligehold.

## **Projekt nr. 3. IT-løsninger i Industri 4.0 rammer**

---

### **Projektets formål**

Formålet med projektet er at udvikle og validere nye IT-løsninger og -værktøjer, som kan give et teknologisk løft inden for produktionsplanlægning, produktionsafvikling og servicering af produktionsapparatet.

## **Projekt nr. 4. Fremtidens slagteri**

---

### **Projektets formål**

Projektet har til formål at udvikle en fleksibel robotplatform, der kan gøre robotteknologi lettere tilgængelig for medarbejderen på gulvet således, at et synergisk samarbejde kan opstå til gavn for medarbejderen og industrien.

## **Projekt nr. 5. Stop for kastration - måling og kvalitet af hangisekød**

---

### **Projektets formål**

Projektets formål er at optimere og automatisere den udviklede laboratoriemetode til samtidig måling af skatol og androstenon samt at belyse de dyrevelfærds- og kvalitetsmæssige implikationer ved stop for kastration af hangrise, herunder beskrive kvalitet og produktudbytter af immunokastrerede hangrise.

## **Projekt nr. 6. Teknologier til kosteffektiv farsproduktion**

---

### **Projektets formål**

Formålet med projektet er at udvikle operationelle teknologier til at sikre lave råvareomkostninger, lavt spild og tilstrækkelig kvalitet ved produktion af farsprodukter.

## **Projekt nr. 7. Vision til kødkontrol på svineslagterierne**

---

### **Projektets formål**

Formålet med projektet er at udvikle et udstyr til visioninspektion af svineslagtekroppen (ud- og indvendigt). Det dokumenteres, i hvilket omfang metoderne kan erstatte/supplere den manuelle inspektion eller alternativt kan foretage en forsortering med efterfølgende manuel inspektion.

## **Projekt nr. 8. Sidestrømme med høj funktionalitet**

---

### **Projektets formål**

Formålet er at udvikle en skånsom metode til ekstraktion af proteiner fra lavfedtholdige sidestrømme, således at proteinerne bevarer funktionaliteten og desuden kan tilsættes fødevarer/måltider, uden at spisekvaliteten af de proteinberigede fødevarer kompromitteres.

## **Projekt nr. 9. Holdbarhed og sikkerhed af semiforædlede produkter**

---

### **Projektets formål**

Formålet med projektet er at dokumentere metoder til effektivt at øge holdbarheden af semiforædlede grisekødsprodukter.

## **Projekt nr. 10. Optimeret rengøring og desinfektion i kødindustrien**

---

### **Projektets formål**

Projektets formål er at optimere industriel rengøring og desinfektion fokuseret på et mindre ressourceforbrug og en minimeret miljøbelastning. Det er endvidere formålet at evaluere og teste relevansen af alternative metoder, produkter og enheder til daglig rengøring og desinfektion samt at vurdere renhedsniveauet.

## **Projekt nr. 11. Reduktion af Listeria monocytogenes i fersk kød**

---

### **Projektets formål**

Projektets formål er at fastlægge, hvordan forekomst af Listeria monocytogenes i fersk kød kan reduceres.

## **Projekt nr. 12. Kvalitetsskinker - online måling og sortering**

---

### **Projektets formål**

Formålet med projektet er at udvikle en online måleløsning til sortering af skinker ud fra vægt, kødprocent og fedttykkelser.

## **Projekt nr. 13. Tarmhuset version 2.0**

---

### **Projektets formål**

Projektet har til formål at udvikle ny produktionsteknologi til automatisk behandling af sidestrømsprodukter på danske svineslagterier og derved bidrage med omkostningsreduktion og kvalitetsforbedring, hvilket samlet set vil forbedre industriens konkurrenceevne og indtjening.

## **Projekt nr. 14. Ny procesteknologi til kød- og kødprodukter**

---

### **Projektets formål**

Projektet har til formål at udvikle hurtigere temperering og saltning samt kontinuerlig varmebehandling og køling, der kan bringe procestider ned til maksimalt 2 skift, samt at indhente, afprøve og dokumentere nye, teknologiske muligheder, der har relevans ved produktion af forædlede kødprodukter.

## **Projekt nr. 15. Sikre nøglehulsmærkede spegepølser af høj kvalitet**

---

### **Projektets formål**

Formålet med projektet er at få viden om, hvordan nye processer og hjælpestoffer i samspil med lavt saltindhold skal kombineres for at producere sikre økologiske og Nøglehulsmærkede spegepølser med god tekstur.

## **Projekt nr. 16. Augmented Cellular Meat Production (ACMP)**

---

### **Projektets formål**

Projektet har til formål at understøtte aktiviteterne i Innovationsfondsprojektet ACMP, som skal bidrage med løsninger inden for nye måder, hvorpå man kan anvende robotter i tæt samarbejde med mennesker, herunder anvendelse af virtual reality til simulering og programmering og lærende styresystemer, som kan optimere kvalitet.

## **Projekt nr. 17. Undgå pustning af kødprodukter og sammensatte produkter**

---

### **Projektets formål**

Målet er at give anbefalinger til, hvordan pustning af emballerede kødprodukter og sammensatte produkter kan hindres.

## **Projekt nr. 18. Kød kvalitet classic**

---

### **Projektets formål**

Projektets formål er at

- kortlægge kvalitetsniveauet af dansk grisekød anno 2018
- afdække besætnings- og slagteriforskelle for at identificere årsager til kvalitetsvariation
- anvise køle- og indfrysningsprocesser for det aktuelle råvaregrundlag

## **Projekt nr. 19. Nye kombinationer med kød- og planteprotein**

---

### **Projektets formål**

Projektets formål er at udvikle generiske retningslinjer for produktion af produkter bestående af kød- og planteprotein gennem forståelse for og optimering af smag, struktur, ernæringskvalitet, holdbarhed og sikkerhed under hensyntagen til den miljømæssige belastning.

## **Projekt nr. 20. Vandreduktion, genanvendelse og brug af sekundavand**

---

### **Projektets formål**

Formålet er at anvise metoder til reduktion af forbruget af vand i svine sektoren samt at udvikle metoder og procedurer til løbende kontrol, overvågning og dokumentation af fødevarer sikkerhedsmæssige forhold og krav i svine kødsindustrien i forbindelse med genanvendelse af vand.

## **Projekt nr. 21. Inaktivering af hepatitis E virus i kødprodukter**

---

### **Projektets formål**

Formålet med projektet er at dokumentere, hvordan hepatitis E virus (HEV) inaktiveres under den industrielle fremstillingsproces af kødprodukter, der ikke varmebehandles, eller som har fået en mild varmebehandling.

## **Projekt nr. 22. Vækst af psykrotrofe C. botulinum i vakuumpakket fersk grisekød**

---

### **Projektets formål**

Projektets formål er at skabe dokumentation for, i hvilken udstrækning psykrotrofe C. botulinum kan opføres i vakuumpakket fersk grisekød. Dokumentationen skal anvendes til at fastsætte holdbarhedstider for vakuumpakket fersk grisekød.

## **Projekt nr. 23. Nye mikrobiologiske metoder**

---

### **Projektets formål**

Formålet med projektet er at vurdere perspektiverne ved de nyeste mikrobiologiske metoder i forhold til kødindustriens behov samt sikre branchen nem og hurtig adgang til den nyeste viden om mikrobiologiske problemstillinger og -metoder, således at kunde- og myndighedskrav kan imødekommes.

## **Projekt nr. 24. Vækst af Yersinia enterocolitica i saltede kødprodukter**

---

### **Projektets formål**

Formålet med projektet er at dokumentere, hvordan vækst af Yersinia enterocolitica kan minimeres under produktion af saltet kød og under lagring af saltede færdigvarer. Dokumentationen gøres tilgængelig i form af en matematisk model, hvor temperatur, pH og saltindhold kan varieres.

## **Projekt nr. 25. Udvikling af PigWatch**

---

### **Projektets formål**

Det overordnede formål med projektet er at udvikle et visionbaseret udstyr til automatisk måling af halelængde og klassifikation af halebid, som kan integreres i slagtelinjen.

## **Projekt nr. 26. Transport af søer til slagting**

---

### **Projektets formål**

Projektets overordnede formål er at anvise operationelle retningslinjer for udlevering og transport af søer, således at dyrevelfærden forbedres, slagsmål søerne imellem begrænses, og værdien af slagtekroppen øges.

## **Projekt nr. 28. Processtyring for konstant holdbarhed**

---

### **Projektets formål**

Formålet er at afklare, om og hvordan fremtidens molekylærbiologiske redskaber til identifikation af bakteriel DNA (sekventering, 16S metagenomics) kan give kødindustrien et væsentligt bedre redskab til processtyring for fastholdelse af optimal holdbarhed af forædlede kødprodukter.

## **Projekt nr. 29. Udvikling af Modular Dark Field Detektor**

---

### **Projektets formål**

Projektets overordnede formål er at udvikle en robust røntgendetektor, der kan forbedre detektionen af fremmedlegemer af lette fiberholdige materialer som fx papir og træ i fødevarer.

## **Projekt nr. 30. Klassificering - EU godkendt referencemetode**

---

### **Projektets formål**

Formålet med projektet er at følge klassificeringsområdet, så danske slagterier har adgang til ny teknologi og viden. Specifikt er det et formål at dokumentere den nyligt udviklede referencemetodes egnethed som EU's primære reference til kalibrering af klassificeringsudstyr.