



# 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	<a href="#">Klik for at følge link</a>
2) Sikkerhedsmodel til saltede og tørrede produkter	<a href="#">Klik for at følge link</a>
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	<a href="#">Klik for at følge link</a>
8) Mikrobiologisk baseline for slagtesvin	
9) Sikre nøglehulsmærkede spegepølser med høj kvalitet	<a href="#">Klik for at følge link</a>
10) Udnyttelse af detaljeret råvareviden	<a href="#">Klik for at følge link</a>
11) Håndtering af fremmedlegemer	
12) Vision til kødkontrol på svineslagterierne	<a href="#">Klik for at følge link</a>
13) Udvikling af Modular Dark Field Detektor	
14) Automatisk Produkt ID med kvalitetstjek	<a href="#">Klik for at følge link</a>
15) Nye online-metoder indenfor måleteknik	
16) IT løsninger i Industri 4.0 rammer	<a href="#">Klik for at følge link</a>
17) Ny procesteknologi til kød og kødprodukter	
WP1: Procesteknologi i forædlingsindustrien	<a href="#">Klik for at følge link</a>
WP5: Ny emballering for optimeret kvalitet af kødprodukter	
WP6: Optimal forædlingsproces ved lavtemperaturvarmebehandling.	<a href="#">Klik for at følge link</a>
18) Svinekød til fjernmarkeder	<a href="#">Klik for at følge link</a>
19) Vandreduktion, genanvendelse og brug af sekundavand	<a href="#">Klik for at følge link</a>
20) Processtyring for konstant holdbarhed	
21) Dokumentationskrav til fødevarekvalitet, kemi og sensorik	<a href="#">Klik for at følge link</a>
22) Uddannelse og forskning på kødområdet	<a href="#">Klik for at følge link</a>
23) Stop for kastration – måling og kvalitet af hangrisekød	<a href="#">Klik for at følge link</a>
24) Semiforædlede produkter	<a href="#">Klik for at følge link</a>
25) Teknologier til kosteffektivfarsproduktion	
26) Kød kvalitet classic	<a href="#">Klik for at følge link</a>
27) Nye kombinationer med kød- og planteprotein	<a href="#">Klik for at følge link</a>
28) Sidestrømme med høj funktionalitet	<a href="#">Klik for at følge link</a>

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

