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	Klik for at følge link
4) Varmedrab af Listeria i heterogene produkter	
5) Vækst af Yersinia enterocolitica i saltede produkter	
6) Målrettet industriel rengøringskemi	
7) Desinfektion af svært tilgængelige områder	Klik for at følge link
8) Mikrobiologisk baseline for slagtesvin	
9) Sikre nøglehulsmærkede spegepølser med høj kvalitet	Klik for at følge link
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	Klik for at følge link
15) Nye online-metoder indenfor måleteknik	
16)IT løsninger i Industri 4.0 rammer	Klik for at følge link
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.	Klik for at følge link
18)Svinekød til fjernmarkeder	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 fødevarekvalitet, kemi og sensorik	Klik for at følge link
22)Uddannelse og forskning på kødområdet	Klik for at følge link
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 kosteffektivfarsproduktion	
26) Kødkvalitet classic	Klik for at følge link
27) Nye kombinationer med kød- og planteprotein	Klik for at følge link
28)Sidestrømme med høj funktionalitet	Klik for at følge link

29) Transport af søer til slagtning	Klik for at følge link
30) Fremtidens slagteri	Klik for at følge link
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	Klik for at følge link
35) Cellebaseret prouktion - ACMP	