

# Klimavenlig produktion og dyrevelfærd kan kombineres

Teknologisk Institut vil i ny resultatkontakt finde løsninger, som kan mindske klimabelastningen i kødproduktionen og samtidig indfri stigende krav om dyrevelfærd.



Planen er at teste teknologier til skånsom udvinding af proteinerne. Udstyret er støttet af Norma og Frode Jacobsens Fond.

Produktionen af dansk kød skal være mere klimavenlig, og samtidig skal der endnu mere fokus på dyrevelfærd. Det er målene med en ny resultatkontrakt, som Teknologisk Institut netop har indgået. Her skal der udvikles nye teknologiske løsninger til kvalitetsbevarelse og oparbejdning af underudnyttet animalsk protein. Samtidig skal dyrevelfærden forbedres for de levende produktionsdyr. - Der er øget opmærksomhed på dyrevelfærd globalt, og forbrugerne efterspørger i stigende grad fødevarer, som er produceret klimavenligt. Produktion af animalsk protein er kåret som en af de største klimasyndere, og derfor er det helt essentielt, at vi sætter fokus på en mere effektiv udnyttelse af det animalske protein, siger seniorprojektleder Mari Ann Tørngren, Teknologisk Institut.

## Vil dokumentere dyrenes velfærd

Teknologisk Institut vil blandt andet udvikle et nyt it-system,

som skal registrere og dokumentere dyrenes velfærd - fra afhentning hos landmanden til slagteriet. Ved hjælp af for eksempel kameraer, temperatur- og lydsensorer kan man registrere dyrenes adfærd og sætte ind tidligt, hvis for eksempel øget støj eller skader på dyrene viser, at der er et problem.

- God dyrevelfærd er sund fornuft. Først og fremmest af hensyn til dyrene. Men også fordi erfaringerne viser, at problemer med dyrevelfærden kan forringe kødets kvalitet. Når dyrevelfærden er bedre, skal der kasseres mindre kød, der er større udbytte på slagterierne og derved mindre madspild, siger teamleder Dorthe Schrøder Pedersen, Teknologisk Institut.

## Proteiner kan udnyttes bedre

Udover at mindske madspild som følge af bedre dyrevelfærd vil Teknologisk Institut også arbejde på at gøre kødprodukterne mere klimasmarte

ved at anvise, hvordan man bedre kan udnytte proteinerne i underudnyttede sidestrømme som lunger, hjerte, nyrer og milt.

- Planen er at teste teknologier til skånsom udvinding af proteinerne, så deres funktionalitet bevares og de derved kan indgå som en funktionel ingrediens i blandt andet forarbejdede kødprodukter, siger Mari Ann Tørngren.

- Det er målet at kunne vise, at forskellige typer af indmad kan blive til funktionelle ingredienser i fødevarerproduktion af for eksempel kødprodukter og brød og vise, at de har poten-

tiale til at kunne erstatte blandt andet mælkeproteiner. Potentialet er stort, fordi en bedre udnyttelse af slagtekroppen vil kunne reducere klimabelastningen med op til 20 procent per kg færdigt produkt, påpeger hun.

Resultatkontrakten Klimasmarte kødprodukter med høj dyrevelfærd er støttet af Styrelsen for Institutioner og Uddannelse under Uddannelses- og Forskningsministeriet. Målggruppen for arbejdet er mere end 500 danske virksomheder; fødevarer- og ingrediensproducenter, slagterier og teknologi-leverandører.

  
  
**Det kan mærkes...**

- Inkjet
- Laser
- Etikettering
- Bordprintere
- Folieprintere
- Højopløselig inkjet
- Softwareintegration
- Produktspecifikke automationsløsninger
- Forbrugsvarer og reservedele
- Service 24/7

  
  
Fuglevangsvej 41 • DK - 8700 Horsens • Tlf.: +45 79 28 29 28 • [marking@schur.com](mailto:marking@schur.com)  
**[www.schurmarking.com](http://www.schurmarking.com)**  
