

## Oversigt over bevilget tilskud fra Svineafgiftsfonden til aktiviteter i 2020

- 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
71	Augmented Cellular Meat Production (ACMP)
72	Bakterieoverførsel mellem produkter og flader
73	Cellebaseret produktion
74	Dokumentationskrav til fødevarekvalitet, kemi og sensorik
75	Fremtidens slagteri
77	Holdbarhed og sikkerhed af semiforædlede produkter
78	Inaktivering af hepatitis E virus i kødprodukter
79	IT-løsninger i industri 4.0 rammer
80	Klimasmarte kødprodukter
81	Kortlægning og standardisering af dyrevelfærd på slagtedagen
83	Midterstykkerobotter
84	Monofunktionsrobotter
85	Multifunktionsrobotter
86	Ny procesteknologi i fødevareindustrien
87	Nye effektive køleprocesser
88	Nye mikrobiologiske metoder
89	Nye måleteknikker til kødindustrien
90	Optimeret rengøring og desinfektion i kødindustrien
91	Plast-, ben- og brusketektor
92	Reduktion af Listeria monocytogenes i fersk kød.
93	Screening af blod for antibiotikarester og sygdomsmarkører
94	Slagtegangsrobotter
95	SOTRANS
96	Stop for kastration – måling og kvalitet af hangrisekød
97	Tarmhuset version 2,0
98	Tjek af materiel – forurening og defekter
100	Udviklingen i kød%
101	Undgå pustning af kødprodukter og sammensatte produkter
102	Undgå toksinproduktion fra skimmel ved brug af mælkesyrebakterier
103	Vandreduktion, genanvendelse og brug af sekundavand
104	Vision til kødkontrol på slagterierne
105	Vækst og toksinproduktion af Bacillus cereus og Staphylococcus aureus
106	Alternativ anvendelse af blod

## **Projekt nr. 71. Augmented Cellular Meat Production (ACMP)**

---

### **Projektets formål**

Projektets formål er at:

- understøtte innovationsfondsprojektet af samme navn
- levere viden og enkeltkomponenter til projektet "Cellebaseret produktion"

Projektet omfatter følgende tre arbejdsopgaver: "Multifunktionsrobotter" (AP1), "Fiksering til multifunktionsrobotter" (AP2) og "Opmåling og formidling af råvarepotentiale" (AP3).

## **Projekt nr. 72. Bakterieoverførsel mellem produkter og flader**

---

### **Projektets formål**

Projektets formål er at skabe input til risikovurdering af, hvor meget produkt der skal tilbagekaldes ved påvisning af Listeria i produkter eller på udstyr.

## **Projekt nr. 73. Cellebaseret produktion**

---

### **Projektets formål**

Formålet er at udvikle en ny og mere konkurrencedygtig produktionsmetode baseret på produktionsceller. Produktionsceller vil forøge værdiskabelsen og forberede slagteriindustrien til en markedssituation hvor individuel tilpasning af produkterne er en væsentlig konkurrenceparameter. På videnssiden vil resultaterne opnået i projektet - sammenholdt med resultaterne fra innovationsfondsprojektet "Augmented Cellular Meat production" (ACMP) - blive en vigtig hjørnesteen, der bidrager med banebrydende, ny viden om robotsystemer og cellebaserede produktionsmetoder i kødindustrien. Projektet vil samtidig gøre slagteriet til en langt mere attraktiv arbejdsplads både i kraft af et godt arbejdsmiljø, og fordi det bliver en højteknologisk arbejdsplads, som typisk har lettere ved at tiltrække unge medarbejdere.

## **Projekt nr. 74. Dokumentationskrav til fødevarer kvalitet, kemi og sensorik**

---

### **Projektets formål**

Indsigt i udviklingen indenfor fødevarer sektoren sikrer, at kødindustrien er i front, hvad angår fødevarer kvalitet. På analyseområdet opretholdes en praktisk tilgang til mere komplicerede analysemetoder, baseret på nyere teknologier.

## **Projekt nr. 75. Fremtidens slagteri**

---

### **Projektets formål**

Projektets eneste arbejdsopgave har til formål at levere en løsning, som øger lønsomheden og effektiviteten ved at åbne for, at opgaver, som kun løses periodevis, også kan automatiseres. Løsningen skal fjerne flaskehalse, som opstår fordi hensynet til arbejdsmiljøet fordrer megen jobrotation, eller fordi opgaven kræver ekstraordinær bemanning. Endelig har arbejdsopgaven til formål at automatisere opgaver, som involverer simple arbejdsmiljøbelastende opgaver.

## **Projekt nr. 77. Holdbarhed og sikkerhed af semiforædlede produkter**

---

### **Projektets formål**

Projektets formål er at sætte virksomheder i stand til at forlænge holdbarheden af semiforædlede produkter, uden at kompromittere fødevarer sikkerheden.

## **Projekt nr. 78. Inaktivering af hepatitis E virus i kødprodukter**

---

### **Projektets formål**

Formålet med projektet er at skabe dokumentation for, hvordan hepatitis E virus elimineres som risiko i danske kødprodukter.

## **Projekt nr. 79. IT-løsninger i industri 4.0 rammer**

---

### **Projektets formål**

Projektets formål er at øge produktivitet og lønsomhed på slagteriet ved at tilvejebringe IT-løsninger, der imødekommer danske produktionsvilkår og markedernes krav til sikkerhed og troværdighed.

## **Projekt nr. 80. Klimasmarte kødprodukter**

---

### **Projektets formål**

Formålet er at skabe et vidensgrundlag for virksomhedernes produktudvikling af grønnere kødprodukter målrettet de nye forbrugerssegmenter, som ønsker at spise mere klimavenligt, uden at stoppe med at spise kød.

## **Projekt nr. 81. Kortlægning og standardisering af dyrevelfærd på slagtedagen**

---

### **Projektets formål**

Formålet med projektet er at sikre og dokumentere højest mulig dyrevelfærd på de danske slagterier fra udlevering i besætningen til bedøvelse og slagtning.

## **Projekt nr. 83. Midterstykkerobotter**

---

### **Projektets formål**

Det er projektets formål at kunne udskære midterstykker på en måde, der skaber mulighed for at hjemtage højest mulig værdi af midterstykkerne.

## **Projekt nr. 84. Monofunktionsrobotter**

---

### **Projektets formål**

Dette projekt vil fjerne nogle af disse arbejdsmiljøproblemer ved at automatisere arbejdsopgaver, der giver unødigt stor risiko for MSB-problemer. Derved forbedres arbejdsmiljøet, der spares lønkroner og produktiviteten fastholdes.

## **Projekt nr. 85. Multifunktionsrobotter**

---

### **Projektets formål**

Med dette projekt udvikles de systemer, der er nødvendige for, at en multifunktionsrobotcelle kan fungere effektivt, fleksibelt og brugervenligt. Derfor fokuserer det på at udvikle systemer til hurtigt værktøjsskift på robot, logistik omkring robotterne samt en effektiv rengøring af robotcellen. Formålet er at gøre robotcellen så autonom og fleksibel som muligt, så den kan løse de udfordringer, slagteriet har med hyppige omstillinger af produktionen.

## **Projekt nr. 86. Ny procesteknologi i fødevarerindustrien**

---

### **Projektets formål**

Projektets formål er at skabe vidensgrundlag for nye teknologier, processer og procedurer, der kan bidrage til at fastholde og udvide produktionen af forædlede kødprodukter i Danmark.

## **Projekt nr. 87. Nye effektive køleprocesser**

---

### **Projektets formål**

Formålet med projektet er at reducere den samlede procestid fra slagtekroppen påbegynder køling, til produkterne forlader slagteriet.

## **Projekt nr. 88. 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, så kunde- og myndighedskrav kan imødekommes.

## **Projekt nr. 89. Nye måleteknikker til kødindustrien**

---

### **Projektets formål**

Projektets formål er at effektivisere processer, forbedre kvalitetssikring og fødevarerikkerhed og reducere tab i form af spild og tilbagekald i kødindustrien.

## **Projekt nr. 90. Optimeret rengøring og desinfektion i kødindustrien**

---

### **Projektets formål**

Projektets formål er at fremme ressourceeffektiv industriel rengøring og desinfektion, samtidig med at miljøbelastning, vandforbrug og slid på udstyr minimeres.

## **Projekt nr. 91. Plast-, ben- og brusketektor**

---

### **Projektets formål**

Projektets formål er at forbedre lønsomheden på kødvirksomhederne ved at reducere omkostningerne (kassation, prisafslag, tab af kunder) forbundet med forekomst af fremmedlegemer i produkterne.

## **Projekt nr. 92. Reduktion af Listeria monocytogenes i fersk kød.**

---

### **Projektets formål**

Projektets formål er at medvirke til produktion af fersk grisekød uden Listeria monocytogenes.

## **Projekt nr. 93. Screening af blod for antibiotikarester og sygdomsmarkører**

---

### **Projektets formål**

Arbejdspakke 1: Projektets formål er at udvikle en automatiserbar metode til screening for antibiotikarester i griseblod. Arbejdspakke 2: Projektets formål er at skabe overblik over målbare sygdomsmarkører i blodfraktionen.

## **Projekt nr. 94 Slagtegangsrobotter.**

---

### **Projektets formål**

Projektet adresserer SAF's indsatsområde 'Bæredygtighed' ved at introducere nye teknologiske løsninger, der på den ene side fremmer værdiskabelsen og på den anden side giver et bedre arbejdsmiljø og dermed mere attraktive arbejdspladser. Indsatsområdet 'Produktivitet' adresseres ved at udvikle en løsning, som åbner for en bedre udnyttelse af en industrirobot.

## **Projekt nr. 95. SOTRANS**

---

### **Projektets formål**

Formålet med projektet er at danne evidensbaseret baggrund for udarbejdelse af anbefalinger for transport af søer med optimal dyrevelfærd.

## **Projekt nr. 96. Stop for kastration – måling og kvalitet af hangrisekød**

---

### **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.

## **Projekt nr. 97. Tarmhuset version 2,0.**

---

### **Projektets formål**

Projektet har til formål at udvikle ny produktionsteknologi til automatisk behandling af tarme på danske svineslagterier. Derved vil projektet bidrage med omkostningsreduktion og kvalitetsforbedring, hvilket samlet set vil forbedre industriens konkurrenceevne og indtjening. Projektet skal desuden skabe arbejdspladser, som forbedrer arbejdsmiljøet, og derved gør arbejdspladsen mere attraktiv med det formål at lette rekruttering af nye medarbejdere.

## **Projekt nr. 98. Tjek af materiel – forurening og defekter**

---

### **Projektets formål**

Projektets formål er at fremme effektivitet og lønsomhed i kødvirksomhederne ved at reducere omkostninger til manuelle inspektioner af materiel og til håndtering af uegnet materiel i produktionen.

## **Projekt nr. 100. Udviklingen i kød%**

---

### **Projektets formål**

Formålet er at undersøge, om forudsætningerne for måling af kød% samt værdiansættelsen af kød%, som udgør grundlaget for afregningen til producenterne, fortsat er korrekt.

## **Projekt nr. 101. Undgå pustning af kødprodukter og sammensatte produkter**

---

### **Projektets formål**

Projektets formål er at udarbejde anbefalinger til, hvordan pustning af emballerede kødprodukter og sammensatte produkter kan hindres.

## **Projekt nr. 102. Undgå toksinproduktion fra skimmel ved brug af mælkesyrebakterier**

---

### **Projektets formål**

Det er projektets formål at skabe viden, der kan hjælpe producenterne, så produktion af skimmeltoksiner kan hindres i kødprodukter.

## **Projekt nr. 103. Vandreduktion, genanvendelse og brug af sekundavand**

---

### **Projektets formål**

Formålet med projektet er at reducere svinekødsindustriens vandforbrug samt omkostninger til indvinding af vand og afledning af spildevand.

## **Projekt nr. 104. Vision til kødkontrol på slagterierne**

---

### **Projektets formål**

Formålet med projektet er at fremme lønsomheden på svineslagterierne ved at ensarte, effektivisere og (delvist) automatisere kødkontrollen samt ved at reducere risikoen for oversete bemærkninger.

## **Projekt nr. 105. Vækst og toksinproduktion af Bacillus cereus og Staphylococcus aureus**

---

### **Projektets formål**

Det er projektets formål at skabe et vidensgrundlag for produktion af tørrede saltede kødprodukter uden risiko for dannelse af toksiner fra Bacillus cereus og Staphylococcus aureus.

## **Projekt nr. 106. Alternativ anvendelse af blod**

---

### **Projektets formål**

Formålet med projektet er at skabe et vidensgrundlag, der i højere grad gør det muligt at anvende proteiner og andre komponenter fra blod til human anvendelse og medicinske formål.