



## Projektstatus 1. kvartal 2020

### KAF Projekter

<b>Projektnummer:</b> KAF 2007994	<b>Projekt navn:</b> Proteinkvalitet af oksekød – bæredygtigt og sundt	<b>Projektleder:</b> Mari Ann Tørngren
Beskrivelse:	Formålet med projektet er at sikre en optimal ernæringsmæssig kvalitet af oksekød ved hjælp af tilberedningsteknologier og måltidssammensætning og dermed skabe grundlag for bæredygtig udnyttelse af oksekødet. Der skal udarbejdes et review om kødproteiners fordøjelighed og på basis af dette afholde en workshop for videndeling og initiativ til forskningsprojekt.	
Der har ikke været aktiviteter i perioden.		

<b>Projektnummer:</b> KAF 2007995	<b>Projekt navn:</b> Registreringssystemer for slagtedata for kvæg	<b>Projektleder:</b> Jørgen Christensen
Beskrivelse:	At udvikle og tilpasse et slagtedatasystem i henhold til de krav, som stilles ved slagtning af kreaturer. Virksomhederne har med en fælles platform mulighed for at sikre, at slagtedata håndteres ensartet, korrekt og effektivt. Projektet vil varetage udvikling og optimering af systemet, så det på en tidssvarende og effektiv måde tilgodeser behovet for produktstyring og dataopsamling under produktionsforløbet – herunder kommunikation og integration med øvrige systemer for effektiv produktion.	
Udfordringerne med forbindelsen til Kvægdata-basen (validering og omsætning af dyr), herunder test af forbindelse til/anvendelse af MEDIO-databasen er fulgt nøje og erfaringerne hermed anvendes i arbejdet med at udvikle en webservice-baseret adgang til validering og omsætning. BCC3 er nu integreret i slagtegangssystemet og Klassificeringskontrollen har nu, via tilføjelse af et "Morgenkontrol-flag" mulighed for løbende at kontrollere de vedtagne regler for morgenkontrol af BCC3-anlægget.		

<b>Projektnummer:</b> KAF 2007996	<b>Projekt navn:</b> Visionudstyr til detektion af slagtekropsforureninger	<b>Projektleder:</b> Rikke Hjort Hansen
<b>Beskrivelse:</b>	Formålet er at udvikle et visionsystem til detektion af slagtekropsforureninger, der kan dække større dele af slagtekroppen under produktionsvilkår, samt at afdække hvorledes systemet anvendes mest optimalt i produktionen.	
<p>Et visionsystem til detektion af slagtekropsforureninger er taget i anvendelse på produktionslinjen. Systemet består af 2 kameraer, som tager billeder af bagsiden af kreaturets bagben. På en skærm vises billederne, hvor forureningen er markeret med blå og grønne markeringer. Billederne er analyseret med en Deep learning algoritme, som detekterer forureningen på billedet. Systemet har kørt stabilt i snart 2 måneder, og i samarbejde med slagteriet skal første anvendelse af systemet evalueres.</p> <p>Der er opstartet samarbejde med slagteriudstyrvirksomheden Frontmatec i forhold til at kunne lave helkropsdækning af kreaturslagtekroppen, så forurening vil kunne detekteres på hele kroppens overflade. Der arbejdes på at optimere de fysiske og geometriske forhold omkring billedoptagelsen, hvorefter der skal optages billeder på et slagteri.</p> <p>En opdatering af detektionsalgoritmen skal færdiggøres og implementeres. Der er påbegyndt arbejde i forhold til at kunne træne algoritmen, så de andre dele af slagtekroppen inkluderes.</p>		