



TEKNOLOGISK
INSTITUT

Projektstatus 2. kvartal 2020

KAF- projekter, danske virksomheder



Registreringssystemer for slagtedata fra kvæg

Kontaktperson:
Jørgen Christensen

Formål: 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.

Det vigtigste nye output er, at slagtedatasystemet løbende udvikles/tilpasses i forhold til:

- Nyt veterinært kodesæt 3. kvartal
- Idriftsætning af BCC-3
- Ændrede ønsker i forhold til registrering af specialproduktioner
- Omlægning af CHR-kontrol til en webbaseret løsning

Den næste store aktivitet i projektet er, at implementere det reviderede veterinære kodesæt. Der skal ændres i koder/kodetekster samt opsætning af veterinærterminalerne. Det nye kodesæt vil muligvis også medføre ændringer i rapporteringen (MesterPC-programmet).



Visionudstyr til detektion af slagtekropsforureninger

Kontaktperson:
Rikke Hansen

Formål: 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.

Det vigtigste nye output er, at visionsystemet kører fint i Aalborg.

Dog er der problemer med at holde kameraruden ren, dvs. der sidder kalk-/sæbeaflejringer på glasset, hvilket lægger en mælkevid hinde over billederne, hvilket generer gødningsdetektionen. Der er planlagt et besøg i Aalborg for at skifte glasset samt forbedre kamerakassen med nye pakninger.

Slagteriet er meget glad for systemet og medarbejderen på stationen, hvor skærmen er, bruger informationen og er glad for den ekstra støtte. Projektet har været på pause pga. Corona, dels fordi det ikke har været muligt at lave målinger, hverken hos Frontmtec eller på slagteriet, dels af hensyn til slagteriets andre prioriteter under Corona-tiden.

Den næste store aktivitet i projektet er, at der skal optages billeder med Frontmatecs kameratårne i Holsted. Det skal afgøres, om placeringen i Holsted er tilstrækkelig til, at der kan opnås billedmateriale til at træne en ny algoritme i forhold til lyssætning, vinklen, dækning af helkrop mv.



Proteinkvalitet af oksekød – bæredygtigt og sundt

Kontaktperson:
Mari Ann Tørngren

Formål: 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.

Det vigtigste nye output er, at der i løbet af sommeren udarbejdes et review om kødproteiners fordøjelighed med fokus på betydningen af tilberedningstid og -temperatur samt betydningen af tilstedeværelsen af andre fødevarer eller næringsstoffer som fx kostfibre.

Den næste store aktivitet i projektet er at samle interessenter fra Bispebjerg hospital, Århus Universitet og Københavns Universitet til en workshop omkring den bedste anvendelse af det isotop mærkede kød, samt at danne en platform for en evt. ansøgning om et større forskningsprojekt.