



Projektstatus 4. 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 reducerede veterinære kodesæt er implementeret med enkelte slagterispecifikke ændringer.

Det er nu muligt via MesterPC brugerprogrammet at afmelde dyr/grupper af dyr. Dette har betydning, hvis der har været kommunikationsproblemer ift. CHR-registret eller hvis der er foretaget korrigerende handlinger på slagtegangen efter den normale afmeldeproces er kørt.

Det er ligeledes nu via MesterPC brugerprogrammet muligt, mens slagtekroppen er på slagtegangen, at tilknytte nye/ændrede valideringsoplysninger, f.eks. hvis der har været fejl i kategori-oplysningen, ligesom det nu er muligt at få en bedre oversigt over data registreret på staldterminalen og/eller MesterPC valideringsprogram. Der er øgede søgemuligheder og søgeresultatet kan direkte eksporteres til Excel.

Projektet afsluttes ultimo 2020.





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 desværre er en del af projektet blevet udskudt til 2021, da Covid-19 situationen har medført at adgangen til slagterierne har været, og er fortsat, meget begrænset. Der var planlagt et samarbejde med virksomheden Frontmatec, hvor kameraer til gødningsdetektion skulle indsættes i deres kameratårne, som tager billeder af hele slagtekroppen. Grundet Covid-19 er dette arbejde blevet udskudt, og afventer nærmere detailplanlægning og udførsel i 2021.

Et kamerasystem har kørt i prototypetest på et slagteri, men det har været vanskeligt at drifte og vedligeholde. Det er nødvendigt at hjemtage systemet for at opdatere og reparere dele som ikke fungerer efter hensigten. Grundet Covid-19 har det ikke været muligt at komme på slagteriet og tage systemet ned som planlagt, og derfor må også denne aktivitet udskydes til 2021.

Den næste store aktivitet i projektet er, at kamerasystemet med 2 kameraer til at dække bagbenene skal opdateres og modnes til 0-seriefaseniveau. Udstyret skal derfor hjemtages og vedligehold og opgradering skal foretages. Systemet skal forbedres, så pc'en kan flyttes til et tørt rum og dermed ikke sidde på slagtelinjen.





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 videnopsamlingen har vist, at proteinfordøjelighed og optagelse indgår i meget komplekse biologiske systemer, hvor tilberedningsteknologier og måltidssammensætning, har væsentlig betydning.

Udover betydningen af varmebehandlingen, vil en systematisk undersøgelse af forarbejdning samt pakning, være interessant at undersøge i forhold til proteinfordøjeligheden. Den mest optimale udnyttelse af protein fra oksekød i forhold til bæredygtighed, opnås i teorien ved at anvende en tilberedning af sammensatte måltider der medfører maksimal fordøjelighed, samtidig med et minimalt tab af proteiner.

Eksakt viden om ernæringskvalitet og fordøjelighed af oksekød er imidlertid mangelfuld. Kvalitet og potentiale af de forskellige muskler, kan fastsættes ved humane interventionsstudier i form af DIAAS scores, hvor det er vigtigt at inddrage forskellige målgrupper, eller have fokus på én. Betydningen af tilberedningsteknologier og måltidssammensætning for proteinfordøjeligheden, kan estimeres ud fra in vitro studier.

Den næste store aktivitet i projektet er, at afholde workshop med relevante interessenter i forhold til opstart af et større projektsamarbejde mellem den danske oksekødsbranche, vidensinstitutioner og foodservice, så det isotopmærkede oksekød anvendes bedst muligt.