

## Øversigt over bevilget tilskud fra Svineafgiftsfonden til aktiviteter i 2022

- 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	Projekttitle
71	Mobile robotter
72	Nye målemetoder til kødindustrien
73	Næste generation pakkeri
74	Platfombaserede robotter
75	Tarmhuset version 2
76	Bedre arbejdsmiljø
77	Blod som næringsbooster til petfood og fødevarer
78	Ny brystflæsklinje
79	Digitalisering og sporbarhed
80	Dyrevelfærd på slagtedagen
81	Fremmedlegemedetektion i pålægsskiver fra slicer
82	Holdbarhed af fersk kød i store forpakninger
83	Holdbarhedsmodel for plucksdele til humant konsum
84	IT-løsninger i industri 4.0 rammer
85	Krav til fødevarekvalitet - kemisk dokumentation
86	Kvalitetskontrolsystem for hangrisemetoden
87	Metodiske problemstillinger indenfor mikrobiologi og sensorik
90	Ny procesteknologi i fødevarerindustrien
91	Procesoptimeret udvinding af protein fra griselunger
92	Reduceret udligningstid - tidligere opskæring
93	Reduktion af fremmedlegemer
94	Rengøring med mindre vand
95	Saltreduktion i spegepølser og bacon
96	Set-up for accelereret holdbarhedstest
97	Uddannelse og forskning på kødområdet
98	Vision til kødkontrol - plucks- og tarmsæt
99	Vision til kødkontrol på slagterierne
101	Vækstmodel, så pustning af kødprodukter og sammensatte produkter undgås

## **Projekt nr. 71. Mobile robotter**

---

### **Projektets formål**

Formålet er at gøre brugen og optimeringen af robotter tilgængelig for en bred gruppe af medarbejdere uden robotteknisk baggrund og derved styrke værdiskabelsen.

## **Projekt nr. 72. Nye målemetoder til kødindustrien**

---

### **Projektets formål**

Dette projekt vil forbedre og automatisere kvalitetssikring, procesovervågning og -kontrol samt optimere råvareanvendelsen til gavn for kødvirksomhedernes driftsøkonomi og industriens bæredygtighed.

## **Projekt nr. 73. Næste generation pakkeri**

---

### **Projektets formål**

Projektets formål er:

- At øge værdiskabelsen gennem fjernelse af unødige håndtering og dyre pakkeløsninger
- At skabe mere bæredygtige arbejdspladser gennem fjernelse af tunge løft og EGA
- At skabe en mere bæredygtig produktion gennem bedre udnyttelse af ressourcerne

## **Projekt nr. 74. Platformbaserede robotter**

---

### **Projektets formål**

Projektet skal styrke kødindustriens konkurrenceevne gennem fleksibel teknologi, som samtidig skaber bæredygtige jobs og produktioner, styrker rekrutteringen og sikrer optimeret udnyttelse af ressourcerne samt en maksimering af værdiskabelsen gennem kundetilpassede produkter.

## **Projekt nr. 75. Tarmhuset version 2**

---

### **Projektets formål**

Projektet har til formål:

- at skabe ensartet høj produktkvalitet uanset operatør og geografi
- at øge værdiskabelsen
- at styrke rekrutteringen
- at skabe bedre arbejdsmiljø og dermed mere bæredygtige jobs

## **Projekt nr. 76. Bedre arbejdsmiljø**

---

### **Projektets formål**

Projektet skal bane vejen for, at robotter kan blive et værktøj, som kan anvendes uden forudgående kendskab til programmering, og det skal forbedre arbejdsmiljøet ved at bevidstgøre operatøren om u hensigtsmæssige bevægemønstre.

## **Projekt nr. 77. Blod som næringsbooster til petfood og fødevarer**

---

### **Projektets formål**

At udvikle og teste produkter baseret på griseblod som ernæringsbooster i fødevarer og petfood.

## **Projekt nr. 78. Ny brystflæsklinje**

---

### **Projektets formål**

Projektet har til formål dels at levere en væsentlig arbejdsmiljøforbedring og dels at øge værdiskabelsen betydeligt svarende til mellem 3,5 og 4 mio. DKK. pr. skift/linje, samt at introducere et nyt fleksibelt produktionskoncept.

## **Projekt nr. 79. Digitalisering og sporbarhed**

---

### **Projektets formål**

Projektets formål er at styrke en bæredygtig produktion af grisekød ved at øge, og effektivisere, sporbarheden gennem digitale løsninger, der imødekommer danske produktionsvilkår og krav til data- og fødevarerikkerhed.

## **Projekt nr. 80. Dyrevelfærd på slagtedagen**

---

### **Projektets formål**

Formålet er at forbedre dyrevelfærden på danske slagterier med særligt fokus på at mindske grises initiale reaktion på CO<sub>2</sub>-bedøvelse og dermed påvise, at CO<sub>2</sub> kan være foreneligt med god dyrevelfærd.

## **Projekt nr. 81. Fremmedlegemedetektion i pålægsskiver fra slicer**

---

### **Projektets formål**

Projektets formål er at nedbringe antallet af fremmedlegemer i skiveskårede kødprodukter, der distribueres til forbrugerne, og dermed potentielt nedbringe antallet af tilbagekald og reklamationssager.

## **Projekt nr. 82. Holdbarhed af fersk kød i store forpackninger**

---

### **Projektets formål**

Formålet er at gøre det let for kvalitetsafdelingen at fastsætte og optimere holdbarhed på fersk grisekød pakket i store forpackninger.

## **Projekt nr. 83. Holdbarhedsmodel for plucksdele til humant konsum**

---

### **Projektets formål**

Projektets formål er at medvirke til øget brug af plucksdele, ved at kvalitetsafdelingerne med modellen/modellerne hurtigt kan fastsætte en holdbarhedstid på plucksdele til humant konsum, som opbevares på køl eller på frost. Prædiktionen baseres på håndtering på slagteriet (nedkølingen) og efterfølgende opbevaringsforhold (temperatur og pakning) under lagring/distribution.

## **Projekt nr. 84. IT-løsninger i Industri 4.0 rammer**

---

### **Projektets formål**

Formålet er at udvikle nye agile IT-løsninger til at støtte op om slagteriernes behov for digitalisering og sporbarhed, der kan håndtere ændringer i såvel IT-struktur som i kunde- og myndighedskrav.

## **Projekt nr. 85. Krav til fødevarer kvalitet – kemisk dokumentation**

---

### **Projektets formål**

Formålet er at afprøve og tilpasse laboratoriemetoder af særlig interesse for kødindustrien. Der fokuseres på afprøvning af fastfasekolonner til oprensning fra komplekse biologiske matricer forud for kemisk analyse.

## **Projekt nr. 86. Kvalitetskontrollsystem for hangrisemetoden**

---

### **Projektets formål**

Projektets formål er at etablere et endeligt kvalitetskontrollsystem på baggrund af valideringsdata og vurdere behovet for at optimere enkelte procestrin i forhold til drift.

## **Projekt nr. 87. Metodiske problemstillinger indenfor mikrobiologi og sensorik**

---

### **Projektets formål**

Formålet med projektet er at sikre kødindustrien en nem og hurtig adgang til den nyeste viden inden for mikrobiologiske og sensoriske analyser ved at være på forkant med udviklingen indenfor mikrobiologiske og sensoriske analyser ud fra en praktisk og industrinær tilgang.

## **Projekt nr. 90. 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. 91. Procesoptimeret udvinding af protein fra griselunger**

---

### **Projektets formål**

Projektet skal optimere processen for udvinding af funktionelt lungeprotein til et kvalitets- og koncentrationsniveau, der gør en efterfølgende industriel opskalering og implementering økonomisk attraktiv.

## **Projekt nr. 92. Reduceret udligningstid – tidligere opskæring**

---

### **Projektets formål**

Formålet er at reducere udligningstiden med minimum 5 timer og at fremskaffe dokumentation, der gør det muligt for slagterierne at efterleve EU-forordning 2017/1981 omkring transport af endnu ikke temperaturudlignede delstykker.

## **Projekt nr. 93. Reduktion af fremmedlegemer**

---

### **Projektets formål**

Projektets formål er at fastlægge kilder til plastforureninger på slagteriet og derefter an vise, hvordan man enten eliminerer kilder eller sekundært etablerer kompakte automatiske inspektionssystemer, således at produkter effektivt kan screenes og renses for plastfremmedlegemer.

## **Projekt nr. 94. Rengøring med mindre vand**

---

### **Projektets formål**

Det er projektets formål at reducere det samlede ressourceforbrug anvendt til rengøring i kødindustrien, uden at gå på kompromis med den nuværende rengøringskvalitet, fødevarer sikkerhed eller arbejdsmiljø.

## **Projekt nr. 95. Saltreduktion i spegepølser og bacon**

---

### **Projektets formål**

Projektets formål er at skabe et vidensgrundlag, så virksomhederne kan producere saltreduceret bacon og spegepølser med høj fødevarer sikkerhed.

## **Projekt nr. 96. Set-up for accelereret holdbarhedstest**

---

### **Projektets formål**

Formålet er at vurdere, om det er muligt at udvikle accelererede holdbarhedstest, så kødindustrien hurtigere kan få dokumentation for holdbarheden af eksisterende, nye og ændrede produkter.

## **Projekt nr. 97. Uddannelse og forskning på kødområdet**

---

### **Projektets formål**

Projektets overordnede formål er at understøtte et rekrutteringsgrundlag af veluddannede kandidater med forskellig uddannelsesbaggrund og at fremme kødforskningen i Danmark.

## **Projekt nr. 98. Vision til kødkontrol – plucks- og tarmsæt**

---

### **Projektets formål**

Formålet med projektet er at fremme lønsomheden på svineslagterierne ved at ensarte, effektivisere og semi-/fuldautomatisere kødkontrollen samt ved at reducere risikoen for oversete bemærkninger.

## **Projekt nr. 99. 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 at reducere risikoen for oversete bemærkninger.

## **Projekt nr. 101 Vækstmodel, så pustning af kødprodukter og sammensatte produkter undgås**

---

### **Projektets formål**

Formålet med projektet er give kvalitetsafdelingerne et redskab til at fastlægge nødvendig konservering for at hindre pustning af kødprodukter, hvilket kan give mulighed for eksport til nye markeder.