



Projektstatus 4. kvartal 2021

FAF- projekter, danske virksomheder



Reduktion af vingskader på slagtedagen

Kontaktperson:
Joanna Klaaborg

Formål: Formålet er at forbedre dyrevelfærden, højne kødkvaliteten, reducere fraskær og udgifterne til personale via digital overvågning og dokumentation af forekomst og oprindelse af vingskader hos fjerkræ på slagtedagen.

Målet er at udvikle billedanalysealgoritmer til eksisterende visionudstyr til at overvåge og dokumentere forekomst og oprindelse af vingskader samt at teste prototype på et fjerkræslagteri.

Det vigtigste nye output er, at tusindvis af billeder er blevet annoteret jf. en udarbejdet protokol til identificering af vingskader og årsag hertil. Billederne skal bruges som referencer til at træne et klassificeringsnetværk til genkendelse af vingskader. Algoritmen til at træne netværket er også udviklet.

Den næste store aktivitet i projektet er, at færdiggøre annoteringsarbejdet, hvorefter præcision af algoritmens evne til klassificering af vingskader skal bestemmes.



Proteinindhold i kyllingekød

Kontaktperson:
Marchen Hviid

Formål: Projektets formål er at dokumentere variationen i kyllingefileters proteinindhold og at undersøge, hvor stor effekt graden af træbryst har. Analyse- og beregningsmetoder til bestemmelse af tilsat vand evalueres i den forbindelse.

Målene er 1) at analysere proteinindhold i kyllingefileter fra Ross 308 med varierende grad af træbryst samt fra langsomt voksende kyllinger (Ranger Gold), 2) at dokumentere N-faktoren og 3) at verificere formelen for beregning af tilsat vand

Projektet er afsluttet efter fedt-, vand- og proteinindhold blev analyseret på 305 yderfileter udvalgt fra danske slagtekyllinger fra de to største fjerkræslagterier i 2020 og 2021. Den nitrogenfaktor (N-faktor), som blev anbefalet at benytte i 2000, er passende for langsomme voksende kyllinger; mens den er for høj for Ross 308, og den N-faktor på 3,75, der blev anbefalet i 2014 er stadig for høj til Ross 308.

I forbindelse med et specialeprojekt på DTU er der udarbejdet en protokol for måling af kogesvind i fersk kyllingefilet. Efterfølgende blev alle prøver fra 2021 analyseret, og resultaterne viste at filet med lavt proteinindhold også vil have et større kogesvind,

Projektet er afsluttet og slutrapport kan findes på projektets hjemmeside.

Resultaterne formidles bl.a. ved fjerkrækongres 2022 og i diverse fagblade.

Billedet viser et eksempel på den kogte kødprøve før saften fjernes.

