



Projektstatus 2. kvartal 2022

FAF-projekter, danske virksomheder



Reduktion af vingskader på slagtedagen

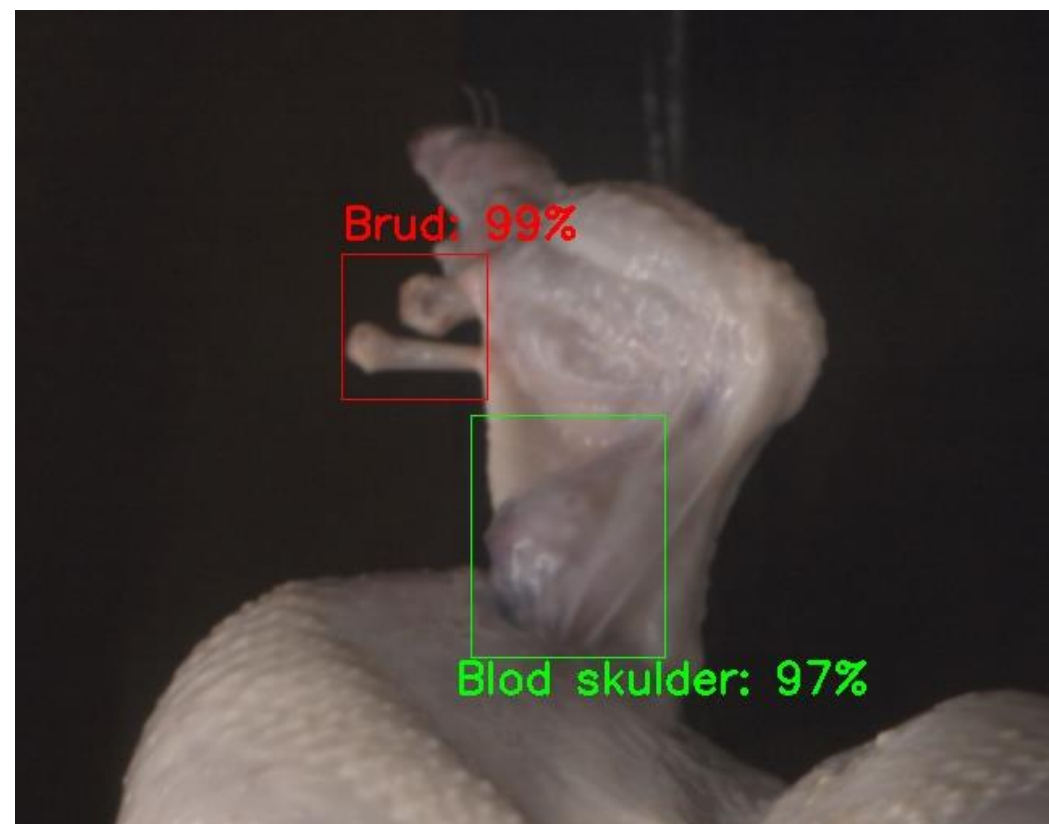
Kontaktperson:
Joanna Klaaborg

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

Det vigtigste nye output er, at annoteringsarbejdet med at vurdere type og årsag til vingskader på en stor mængde data er afsluttet. Dertil er algoritmerne til automatisk vurdering og registrering af vingskader blevet trænet på det nye og større referencedatasæt for at forbedre deres præcision.

Referencematerialet er delt med den udstyrsleverandør, som har været samarbejdspartner igennem hele projektperioden. Det videre arbejde med at få udviklet en implementerbar løsning er dermed igangsat.

Den næste store aktivitet i projektet er, at en testrapport for løsningen skal udarbejdes. Projektet afsluttes derefter.





Behandling og kvalitetsbevarelse af kyllingefødder til eksport i tilfælde af fugleinfluenza

Kontaktperson:
Lise Nersting

Formål: Projektets formål er at muliggøre eksport af kyllingefødder under udbrud af fugleinfluenza i Danmark og dermed opretholde en høj pris.

Det vigtigste nye output er, at der er udført screeningsforsøg med varmebehandling af kyllingefødder i vand. Målet var at klarlægge effekt af temperatur og holdetid ift. at bevare kvaliteten af kyllingefødder. Der er taget udgangspunkt i eksportkravene til Korea, som er følgende: *60°C i > 507 sek. eller 65°C i > 42 sek. eller 70°C i > 3,5 sek. eller 73,9°C i 0,51 sekunder eller ved en tilsvarende eller mere effektiv metode (kræver dokumentation)*. I screeningsforsøgene blev alene undersøgt, om kvalitet ift. udbening blev påvirket. Forsøgene peger på, at ved varmebehandling over 60°C begynder fødderne at blive påvirket af varmen, og kvaliteten ved udbening bliver forringet. Ved temperaturer omkring 60°C og derunder tyder resultaterne på, at der kan opnås en tilfredsstillende kvalitet.

Den næste store aktivitet i projektet er yderligere at dokumentere effekten af varmebehandling ved 60°C/507sek. ift. kvalitet. Derudover skal effekten af varmebehandling ved temperaturer under 60°C undersøges nærmere, da det sandsynligvis kan forbedre kvaliteten af kyllingefødderne. DMRI har beregnet følgende varmebehandlingstider, der svarer til en varmebehandling ved 60°C/507sek.: 57°C/41 min, 58°C/25min. og 59°C/15min. Iflg. eksportkravene kan de lavere temperaturer anvendes, da de vil have samme effekt som 60°C/507sek.. Såfremt de lavere temperaturer giver bedre resultater, vil DMRI kunne give den nødvendige dokumentation for, at de pågældende varmebehandlinger kan anvendes.