

Oversigt over bevilget tilskud fra Svineafgiftsfonden til aktiviteter i 2023

- 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	Projektitel
25	Automatisk kvalitetskontrol
26	Bedre arbejdsmiljø
28	Den digitale fabrik
29	Dyrevelfærd på slagtedagen
30	Holdbarhed af kød i store forpakninger
31	Holdbarhedsmodel for plucksdele til humant konsum
32	Klassificering og værdisætning af slagtekroppen
33	Krav til fødevarekvalitet – kemisk/fysisk dokumentation
34	Metodiske problemstillinger indenfor mikrobiologi og sensorik
36	Ny procesteknologi i fødevareindustrien
37	Næste generation pakkeri
38	Optimal udnyttelse af animalske sidestrømme
39	Patogenfrit kød
40	Platformbaserede robotter
41	Prædikteret fødevaresikkerhed
42	Saltreduktion i spegepølser og bacon
43	Sporbarhedsteknologi
44	Transport af ikke-færdigudlignet kød
45	Uddannelse og forskning på kødområdet
46	Undgå vækst og toksinproduktion af <i>Staphylococcus aureus</i>
47	Vision til kødkontrol på slagterierne
48	Vækstmodel, så pustning af kødprodukter og sammensatte produkter undgås

Projekt nr. 25. Automatisk kvalitetskontrol

Projektets formål

Projektets formål er at højne kvaliteten af de produkter, der distribueres til forbrugerne, og dermed nedbringe antallet af tilbagekald og reklamationssager. Kvalitetssortering og optimering af råvareanvendelsen vil også give mulighed for øget indtjening til gavn for driftsøkonomi og bæredygtighed.

AP1. Detektion af brusk på overflader

AP2. Kvalitetskontrol af slicevarer

AP3. Nye målemetoder til kødindustrien

Projekt nr. 26. Bedre arbejdsmiljø

Projektets formål

Projektet vil muliggøre udvikling og optimering af robotstyring og kunstig intelligens uden forudgående kendskab til programmering. Samtidig skal det understøtte arbejdet med at forbedre arbejdsmiljøet ved at levere analyseværktøjer, som kan bevidstgøre operatøren om u hensigtsmæssige bevægemønstre.

Projekt nr. 28. Den digitale fabrik

Projektets formål

Projektets formål er gennem digital overvågning at forbedre processekveringen på slagteriet for at opnå bedre produktudbytter og -kvalitet, bedre kapacitet og færre stop, bedre dyrevelfærd, øget automatisering af kvalitetsovervågning og dermed også grundlag for automatisering af flere produktionsprocesser på slagteriet.

AP1 Digital procesovervågning i opskæring og udbening

AP2 Detektion og håndtering af bylder

AP3 Monitorering af skærekvalitet

AP4 VisStik II

Projekt nr. 29. Dyrevelfærd på slagtedagen

Projektets formål

Formålet er at imødegå kritikken af CO₂-bedøvelse med en faglig og konstruktiv tilgang. Dette gøres ved at dokumentere, at under normal drift, med den rette håndtering af dyrene og med korrekt indstilling af bedøvelsesanlægget, kan CO₂-bedøvelse foregå hurtigt, og uden at dyrene udsættes for unødige smerte og lidelse. Det vil sige, at metoden er forenelig med god dyrevelfærd. Dertil skal projektet sikre, at den danske branche er på forkant med udviklingen inden for dyrevelfærd på slagtedagen generelt.

AP1. Stressfri bedøvelse

AP2. Viden om dyrevelfærd

Projekt nr. 30. Holdbarhed af kød i store forpakninger

Projektets formål

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

Projekt nr. 31. 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. 32. Klassificering og værdisætning af slagtekroppen

Projektets formål

Formålet er at sikre et grundlag for fair afregning og en korrekt værdisætning af danske slagtesvin, herunder at udarbejde et beslutningsgrundlag for optimal anvendelse og korrekt værdisætning af hangri-sekød.

AP1. Klassificering

AP2. Værdisætning af hangriseslagtekroppen

Projekt nr. 33. Krav til fødevarekvalitet – kemisk/fysisk dokumentation

Projektets formål

Formålet med projektet er at vedligeholde anvendte analysemetoder og akkrediteringen af disse metoder, hjemtage nyeste viden indenfor området og specifikt at give kødproducerende virksomheder viden om og mulighed for at dokumentere fysiske og kemiske egenskaber for nye ingredienser.

Projekt nr. 34. Metodiske problemstillinger indenfor mikrobiologi og sensorik

Projektets formål

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

Projekt nr. 36. 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 danske virksomheder. Der fokuseres især på reduktion af tids-, energi- og vandforbrug ved køling samt reduktion af procestid ved fremstilling af traditionel bacon.

AP1. Procesteknologi i forædlingsindustrien

AP4. Optimeret produktion af traditionel bacon

AP5. Grøn, kontinuert og hurtig køling

Projekt nr. 37. Næste generation pakkeri

Projektets formål

Projekts formål er:

- At øge værdiskabelsen gennem fjernelse af unødig 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

AP1. Hyperfleksibel pakning af brystflæsk, midterstykker og kamme

Projekt nr. 38. Optimal udnyttelse af animalske sidestrømme

Projektets formål

Projektet skal dokumentere, hvordan forskellige industrielt implementerbare processer kan bidrage til upcycling af kødindustriens sidestrømme, så potentialet udnyttes maksimalt, og der ikke tabes kostbare næringsstoffer eller funktionelle proteiner i produktionssystemet.

AP1. Procesoptimeret udvinding af protein fra griselunger

AP2. Upcycling af animalske sidestrømme

AP3. Blod som næringsbooster til petfood og fødevarer

Projekt nr. 39 Patogenfrit kød

Formålet er at identificere, hvordan produktion af patogenfrit kød kan implementeres.

Projekt nr. 40. 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.

AP1. Automatisk pudsning af mørbrad

Projekt nr. 41. Prædikteret fødevarer sikkerhed

Projektets formål

Formålet er at sikre, at kødindustrien kan fastlægge fødevarer sikkerhed og holdbarhed ved brug af prædiktive modeller på DMRI Predict. Udviklingen af nye produkter med flere grøntsager og brug af fremstillingsprocesser, der giver lang holdbarhed, kræver nye eller opdaterede modeller.

AP1. Validering af prædiktive modellers anvendelighed for hybridprodukter

AP2. Vækstmodel for *B. cereus* i varmebehandlede kødprodukter

AP3. DMRI Predict 2.0

Projekt nr. 42. 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. 43. Sporbarhedsteknologi

Projektets formål

Formålet er at forbedre produktiviteten i værdikæden ved at effektivisere sporbarhedsprocesser, fastholde fødevarer sikkerhed og markedsadgang ved at øge omfang og sikkerhed af sporbarhed, samt forbedre dyrevelfærd og bæredygtighed ved at reducere omfanget af såvel skinketatoveringer som mængder ved tilbagekald.

AP1 Track gris fra landmand til slagteri

AP2 Automatisk registrering af leverandørnummer og kønskode

AP3 Sporbarhed med visiontracking

AP4 Rettidig udvikling af produktions-IT

Projekt nr. 44. Transport af ikke-færdigudlignet kød

Projektets formål

Formålet med projektet er at fremskaffe dokumentation, der gør det muligt for slagterierne at efterleve EU-forordning 2017/1981 omkring transport af ikke-færdigudlignet kød og samtidig give mindst mulig CO₂-belastning.

AP1. Transport af ikke-færdigudlignet kød

Projekt nr. 45. 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. 46. Undgå vækst og toksinproduktion af *Staphylococcus aureus*

Projektets formål

Formålet er at gøre det let for kvalitetsafdelinger at dokumentere fødevarer sikkerheden af tørrede og mildt varmebehandlede produkter.

Projekt nr. 47. Vision til kødkontrol på slagterierne

Projektets formål

Ved at automatisere kontrollen af slagtekroppen opnås en mere ensartet kvalitet, foruden at risikoen for oversete bemærkninger reduceres. Der åbnes samtidig op for mulig rationalisering af den nuværende kontrol. Endvidere skal systemet hjælpe med at sikre, at efterkontrollen får afrenset fund ved at fortælle operatøren, hvor fund er placeret på slagtekroppen.

AP1. Vision til kødkontrol (slagtekrop)

AP2. Vision til kødkontrol (plucks- og tarmsæt)

Projekt nr. 48 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.