



Frokostwebinar 27. januar Undgå luftproduktion i fødevarer

Læs mere »

Sensorisk vurdering af nye ingredienser

En god idé kan ikke stå alene, når det gælder produktudvikling; smagen er afgørende for et produkts succes.

Især ved brugen af nye ingredienser, som fx alternative proteiner, kan netop sensorik give den nødvendige indsigt i forhold til smag og tekstur.

Og det behøver hverken være omstændigt eller svært!

Læs
mere »



februar

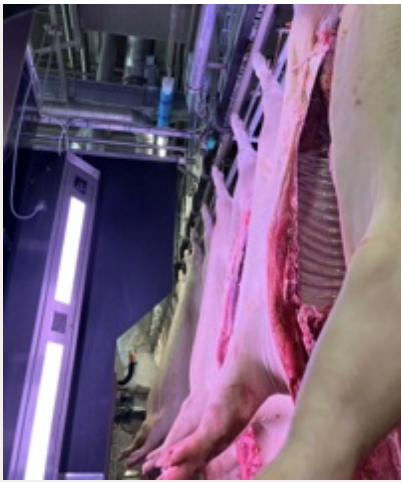
Mærkning af kosttilskud

Er jeres kosttilskud mærket, så de uden problemer kan leve op til krav fra både kunder, kontrol og konkurrenter?

Tilmeld
her »

Ensartet produktion og mindre spild





Ved at udnytte en database med over 1 million billeder fra slagtegangen er der udviklet et AI-system, der objektivt vurderer kvaliteten af processer som friskæring, midtflækning og brystbensdeling.

Den første færdigudviklede model til vurdering af friskæring opnår **over 95% nøjagtighed** og kører i realtid.

Læs
mere »



Automatisk kontrol af C-kroge skal forhindre ulykker og kødspild

På danske slagterier bruges såkaldte "juletræer" til at håndtere kødstykker rundt i produktionen og under transport. Et fyldt juletræ kan veje over 300 kg og hænger i en C-krog på en glidestang i loftet. Hvis C-krogen eller svejseskiven svigter, kan hele juletræet falde ned – med risiko for alvorlige personskader og betydeligt kødspild.

Vi har i 2025 udviklet og testet et automatisk kamerasystem, der kontrollerer C-krog og svejseskive på hvert enkelt juletræ, før det indgår i produktionen. Systemet tager et billede, analyserer vinklen på C-krogen og måler tykkelsen på svejseskiven ved hjælp af avancerede billedbehandlingsalgoritmer.

Resultaterne kan bruges til automatisk inline udsortering af defekte juletræer og gemmes i en database for efterfølgende analyse og statistik. Målingen af svejseskivens tykkelse viser sig at være meget præcis og egnet som sikker udsorteringsparameter. Også C-krogens vinkel kan bruges, så længe der ikke sidder fremmedlegemer som fx papirlabels eller store mængder sæbeskum på krogen, da det forstyrrer billedanalysen.

Projektet viser, at visionbaseret kontrol er et effektivt værktøj til at øge sikkerheden og reducere spild på slagterierne. Systemet kan tilpasses forskellige mekaniske opsætninger og giver slagterierne et nyt redskab til at sikre, at kun juletræer i god stand kommer i brug.