



# Svineafgiftsfonden

## Forskning og udvikling projektoversigt, 2015

Når resultat eller anden offentliggørelse af det enkelte projekt foreligger, vil et link være anført ud for projektet.

Projekttitel	Offentliggørelse af resultater
<b>Ny proces teknologi til kød og kødprodukter</b>	
WP1: -løbende- Procesteknologisk overvågning	<a href="#">Klik for at følge link</a>
WP4: Optimeret produktion af forædlede kødprodukter –nu og i fremtid	
<b>Værktøjer til dokumentation af sikkerhed og holdbarhed</b>	
WP4: Udvidelse af spegepølsemodellen til forudsigelse af drab af patogener	<a href="#">Klik for at følge link</a>
WP5: IT værktøj til forudsigelse af varmebehandlede kødprodukters holdbarhed	<a href="#">Klik for at følge link</a>
WP6: IT-Værktøj til beregning af vækst af Staphylococcus aureus i spegepølser og let "varmenbehandlede" skinker	
WP7: Matematisk model til vurdering af henfald af patogener bakterier i saltede og tørrede kødprodukter	
<b>Bedre kvalitetsbevarelse af kødprodukter</b>	
WP1: Forbedret holdbarhed ved optimeret hygiejne	<a href="#">Klik for at følge link</a>
<b>Ingrediensers betydning for kvalitet og sikkerhed i kødprodukter</b>	
WP1: Optimering af recept og proces for optimal bevarelse af nitrits effekt i kogte kødprodukter	
WP3: Kødprodukter med mindre salt, nitrit og fosfat	<a href="#">Klik for at følge link</a>
<b>Reduceret spredning af Salmonella</b>	
WP1: Reduktion af salmonellaspredning ved plucksudtagning	<a href="#">Klik for at følge link</a>
WP2: Optimering af hygiejne ved håndtering af mørbrad	<a href="#">Klik for at følge link</a>
<b>Effektivisering og nytænkning af rengøring</b>	
WP1: CIP rengøring af hårstøder	
WP2: Øget produktionstid og reducerede omkostninger gennem nytænkning af rengøring	<a href="#">Klik for at følge link</a>
<b>Nye mikrobiologiske metoder</b>	<a href="#">Klik for at følge link</a>
<b>IKT-udvikling - løbende</b>	<a href="#">Klik for at følge link</a>
<b>IT-hjælpeværktøjer og sensorer til udskæring og udbening</b>	
WP1: Kontrol og overvågning af automatiske processer	<a href="#">Klik for at følge link</a>
WP2: Næste generation røntgen til detektion af fremmedlegemer	<a href="#">Klik for at følge link</a>
<b>Vision til kødkontrol på svineslagterierne</b>	<a href="#">Klik for at følge link</a>
<b>Måleteknologi til slagterierne</b>	
WP1:online CT	<a href="#">Klik for at følge link</a>
WP3: løbende - Højt fagligt vidensniveau for måleteknik	<a href="#">Klik for at følge link</a>

<b>Øget sporbarhed</b>	
WP1: Sporbarhed og batchstyring – højt fagligt vidensniveau (løbende projekt)	
<b>Miljø og bæredygtighed i kødindustrien</b>	
WP1: løbende -Miljøberedskab	
WP5: BAT for slagterier	
WP7 Øget udnyttelse og kvalitet af biprodukter	
<b>Højt vidensniveau – dyrevelfærd, råvareteknologi og kemi</b>	<a href="#">Klik for at følge link</a>
<b>Svinekød med fokus på sundhed og kvalitet</b>	
WP4: Sund tilberedning af svinekød	<a href="#">Klik for at følge link</a>
<b>Optimeret holdbarhed og kvalitet af svinekød</b>	<a href="#">Klik for at følge link</a>
WP1: Den udvidede holdbarhedsmodel	<a href="#">Klik for at følge link</a>
<b>Sortering og anvendelse af hangrise</b>	<a href="#">Klik for at følge link</a>
WP3: Forbrugerrespons på hangrisekød	<a href="#">Klik for at følge link</a>
WP4: Samtidig måling af skatol og androstenon	<a href="#">Klik for at følge link</a>
WP5: værdien af hangrise	
<b>Dokumentation af dyrevelfærd på slagtedagen</b>	
WP1: Enkle, målbare indikatorer for dyrevelfærd (ErhvervsPhD-studie)	<a href="#">Klik for at følge link</a>
WP2: Systematisk og rutinemæssig dokumentation af dyrevelfærd	<a href="#">Klik for at følge link</a>
WP3: Forbrugernes opfattelse af dyrevelfærd	<a href="#">Klik for at følge link</a>
<b>Optimal håndtering fra udlevering til stikning</b>	<a href="#">Klik for at følge link</a>
WP1: reduktion af punktformige muskelblødninger	
WP2: IKT-baseret overvågning af dyrevelfærd på slagteriet	<a href="#">Klik for at følge link</a>
<b>Fersk kød til det globale marked</b>	
WP1:Køling/efterkøling	
WP2:Maksimal holdbarhed	
<b>Måltider med svinekød: råvarer, teknologi &amp; ernæring</b>	<a href="#">Klik for at følge link</a>
WP1: Mættende svinekødsprodukter til forebyggelse af overvægt	
WP2: Mere animalsk protein til flere	<a href="#">Klik for at følge link</a>
WP3: Nye blodprodukter med bedre funktionelle egenskaber	<a href="#">Klik for at følge link</a>
<b>Uddannelse og forskning på kødområdet</b>	<a href="#">Klik for at følge link</a>
<b>Semiforædlede produkter til eksport</b>	
<b>Vandreduktion ved genanvendelse</b>	
<b>Automatisering af tarmområdet</b>	
WP3: Automatisk pudsning af fedtender	
WP4: Automatisk smaltarmsfinish	
WP5: Kalibersortering af smaltarme	
<b>Hyperfleksibel slagteteknologi</b>	
WP1: Automatisk sugning af flommerester	
WP2: robothårstødning på hængende slagtesvin	
WP4: Nye materialer til fedtendebor	
<b>Ny teknologi til kød og kødproduktforarbejdning</b>	
WP1: Automatisk afskæring og udtagning af mørbrad	
WP2: In-line hjælpeudstyr til løsning af singleribs på brystflæsk	
WP3: Ny superkniv til slicening af pølser	
<b>Slagteri 2025</b>	

<b>Effektivisering af pakkerier</b>	