



# Svineafgiftsfonden

## Forskning og udvikling projektoversigt, 2016

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

Projekttitel	Offentliggørelse af resultater
<b>Ny procesteknologi 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	<a href="#">Klik for at følge link</a>
<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	<a href="#">Klik for at følge link</a>
WP7: Matematisk model til vurdering af henfald af patogener 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>CIP-rengøring af hårstøder</b>	<a href="#">Klik for at følge link</a>
<b>Optimeret produktion af kødprodukter nu og i fremtiden</b>	
<b>Sikker ny opvarmning i forædlingsindustrien</b>	
<b>Forudsigelse af varmebehandlede kødprodukters holdbarhed</b>	
<b>Effektivisering og nytænkning af rengøring</b>	
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>Hygiejniske produktionsforhold</b>	
<b>Henfald af patogener i saltede og tørrede produkter</b>	
<b>Røg for bedre sikkerhed i kødprodukter</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>IT-hjælpeværktøjer og sensorer til udskæring og udbening</b>	
WP2: Næste generation røntgen til detektion af fremmedlegemer	<a href="#">Klik for at følge link</a>


