

# **Svineafgiftsfonden**

**Budgetredegørelse  
ændringsbudget for 2011**

## Kommentarer til budgetændringer for 2011

På Svineafgiftsfondens budgetmøde den 24. juni blev det besluttet, at gennemføre en ekstra ansøgningsrunde for alle tilskudsmodtagere den 8. december 2011 for ansøgninger til projekter med fokus på sektorens udfordringer inden for hangriseproduktion.

Bestyrelsen vedtog at imødekomme fire ansøgninger på projekter om hangriseproduktion inden for områderne dyrevelfærd samt forskning og forsøg. Samtidig vedtog bestyrelsen at imødekomme en ansøgning inden for sygdomsbeskyttelse med fokus på værn mod indslæbning af uønskede husdyrsygdomme, en aktivitet som tidligere har modtaget støtte fra Svineafgiftsfonden og hvor behovet for støtte igen er opstået som følge af en regelændring.

På baggrund af bestyrelsens beslutning indstilles følgende budgetændringer for 2011

### Produktionsafgifter

Forslag til revideret budget for 2011 er baseret på en forhøjelse af satser for produktionsafgift til

#### Eksport

smågrise til og med 15 kg. - afgift kr. 0,65

smågrise over 15 kg. til og med 50 kg. - afgift kr. 1,90

svin, søer, orner over 50 kg. til og med 135 kg. - afgift kr. 4,45

svin, søer, orner over 135 kg. - afgift kr. 9,30

#### Slagtning

svin, søer, orner under 110 kg. - afgift kr. 4,45

svin, søer, orner på 110 kg. og derover - afgift kr. 9,30

Afgiftsforhøjelsen foreslås gennemført til finansiering af de nævnte fem nye projekter.

Beregningen af provenu i forslag til revideret budget er baseret på seneste prognose over slagtning og eksport. Afgiftssatserne er fastsat på baggrund af en summarisk eksportredegerelse, udarbejdet for at sikre balance i mellem provenu fra relevante afgiftsbetalende segmenter i forhold til, hvordan budgetfor-slaget tilskud er bevilget til samme segmenter.

Afgiftsforhøjelsen ønskes gennemført med ikrafttræden snarest muligt.

### Tilskudsmodtagere

Tilskudsmodtager: Teknologisk Institut fik på bestyrelsemødet den 8/12 godkendt projektet "Human nose metode til detektion af hangriselugt" (TI2011/01)

Tilskudsmodtager: Videntcenter for Svineproduktion/Landbrug&Fødevarer fik på bestyrelsesmødet den 8/12 godkendt projektet "Økologiske hangrise" (VSP2011/01) og projektet "Kontrol af transport standard" (VSP2011/02)

Tilskudsmodtager: Udviklingscenter for Husdyr på Friland K/S fik på bestyrelsesmødet den 8/12 godkendt projektet "Hangrise og reduceret frasortering" (UHF2011/01) og projektet "Anvendelse af hangrise-kød" (UHF2011/02)

<b>Projektets titel</b>	<b>SSF09/10/02</b> <b>Afsætningsfremme af svinekød – England</b>
<b>Projektejer / Tilskudsmodtager</b>	Landbrug & Fødevarer, Svineslagteriforum Axelborg, Axeltorv 3 1609 København V
<b>Hovedformål</b>	<b>Afsætningsfremme</b> af svinekød til forarbejdningsindustrien, detailhandel og food service i UK.
<b>Projektbeskrivelse</b>	Projektet skal støtte salget af svinekød til forarbejdningsindustrien, detailhandel og food service i UK, og indsatsen omfatter påvirkning af disse segmenter med henblik på et øget salg af svinekød og specielt baconprodukter. Aktiviteterne omfatter kommunikation med kunder, beslutningstagere, medier og dialog med relevante aktører i svinekødsektoren. Kommunikationen vil indeholde elementer som fødevarerikkerhed, dyrevelfærd, miljø og kvalitetsforhold både i relation til produktet og produktionsforhold i det hele taget.
<b>Offentliggørelse</b>	Alt materiale er offentligt tilgængeligt og formidles desuden via web.
<b>Effektevaluering</b>	Projektets effekt afspejles i afsætningen af svinekød og bacon på det engelske marked og måles mere præcist via tracking-analyser og forbrugerundersøgelser af præference for bacon.

<b>Projektets titel</b>	<b>SSF09/10/03</b> <b>Afsætningsfremme af svinekød – Tyskland</b>
<b>Projektejer / Tilskudsmodtager</b>	Landbrug & Fødevarer, Svineslagteriforum Axelborg, Axeltorv 3 1609 København V
<b>Hovedformål</b>	<b>Afsætningsfremme</b> af svinekød til forarbejdningsindustrien, detailhandel og food service i Tyskland.
<b>Projektbeskrivelse</b>	<p>Aktiviteterne skal støtte salget af svinekød til forarbejdningsindustrien, detailhandel og food service i Tyskland, og indsatsen omfatter generiske reklameaktiviteter rettet mod disse kundegrupper.</p> <p>Projektet indeholder følgende aktiviteter:</p> <p><u>Annoncering/presse</u> Annoncekampagne rettet mod fagpressen.</p> <p><u>Udarbejdelse af basismateriale</u> Kvalitetshåndbogen, der beskriver forholdene i svinekødsbranchen Billedmateriale til anvendelse i markedsføringen</p> <p><u>Markedsføring print (B-t-B kommunikation)</u> Kommunikation til beslutningstagere i industri, detail og food service via nyhedsbreve og brochurer.</p> <p><u>Kunderettede aktiviteter</u> Deltagelse i seminarer, foredrag samt elektronisk kommunikation via mindre postkortkampagne.</p>
<b>Offentliggørelse</b>	Alt materiale er offentligt tilgængeligt og formidles desuden via web.
<b>Effektevaluering</b>	Blandt B-t-B kunder vil afsætningsmængden for svinekød blive målt, og produktets image måles i den i hvert andet år gennemførte kommunikationskontrolanalyse, hvor præference og image i henhold til kvalitetsparametrene fødevarer sikkerhed, dyrevelfærd, kvalitet og miljø vurderes.

<b>Projektets titel</b>	<b>SSF09/10/04</b> <b>Afsætningsfremme af svinekød – Sverige</b>
<b>Projektejer / Tilskudsmodtager</b>	Landbrug & Fødevarer, Svineslagteriforum Axelborg, Axeltorv 3 1609 København V
<b>Hovedformål</b>	<b>Afsætningsfremme</b> af svinekød til forarbejdningsindustrien, detailhandel og food service i Sverige.
<b>Projektbeskrivelse</b>	<p>Aktiviteterne skal understøtte salget af svinekød ved at påvirke økonomiske aktører inden for forarbejdningsindustrien, detailhandel og food service. Derudover skal de proaktivt bidrage til produktets positive image. Inden for rammerne af den udarbejdede strategi skal aktiviteterne bidrage til at genvinde de svenske forbrugeres tillid til svinekød via påvirkning af beslutningstagere og interessenter samt gennem budskabet om en "nordisk standard" inden for svineproduktion.</p> <p>Projektet omfatter følgende aktiviteter:</p> <p><u>Påvirkning af beslutningstagere</u> Kommunikation til vigtige madjournalister, kokke, kokebogsforfattere samt kortlægning af relevante nye kontakter, samt udsendelse af elektronisk nyhedsbrev "Tasty News" 2-3 gange årligt.</p> <p><u>B-t-B kommunikation</u> Udsendelse af kvartalsvise nyhedsbreve, web-aktiviteter samt kvalitetshåndbogen, som beskriver forholdene i svinekødsbranchen. Derudover gennemføres en annoncekampagne (produktets image) i relevante fagmedier. Med en mindre postkortkampagne flyttes kontakter fra postal til elektronisk kommunikation.</p>
<b>Offentliggørelse</b>	Alt materiale er offentligt tilgængeligt og formidles via web.
<b>Effektevaluering</b>	Den gradvise forøgelse af de svenske forbrugeres præference for svinekød vil blive målt i gennemførte imagemålinger, og disse anvendes som styreværktøj for indsatsen. Blandt B-t-B-kunderne foretages en kommunikationskontrolanalyse, hvor præference og image i henhold til kvalitetsparametrene fødevarer-sikkerhed, dyrevelfærd, kvalitet og miljø vurderes.

<b>Projektets titel</b>	<b>SSF09/10/05</b> <b>Afsætningsfremme af svinekød – Kina</b>
<b>Projektejer / Tilskudsmodtager</b>	Landbrug & Fødevarer, Svineslagteriforum Axelborg, Axeltorv 3 1609 København V
<b>Hovedformål</b>	<b>Afsætningsfremme</b> af svinekød til detailhandlen i Kina.
<b>Projektbeskrivelse</b>	<p>Aktiviteterne skal støtte salget af svinekød til detailhandlen i Kina.</p> <p>Eksporten af biprodukter er veletableret og profitabel for de danske eksportører, og aktiviteterne skal bidrage til at gøre dette segment endnu mere profitabelt.</p> <p>Fokus vil være på detailhandlen, og projektet skal etablere en pull-effekt fra detailhandlen, der sikrer en bedre afsætning af biprodukter til dette segment.</p> <p>Projektet omfatter reklameaktiviteter (annoncering, in-store promotion, mærkning mv.) og gennemføres i samarbejde med den primære kundegruppe. Muligheden for branding eller co-branding skal undersøges i forhold til kæder som for eksempel Tesco-China og Balian. Der skal gennemføres aktiviteter i samarbejde med denne type kunder.</p> <p>Nye muligheder for salg af andet end biprodukter skal undersøges, herunder for eksempel ribs, slicede frosne kamme og bryst.</p> <p>Som en del af projektet gennemføres en analyse af fordele og muligheder ved at gennemføre et større projekt over en 3-årig periode, eventuelt med støtte fra EU's program for tredjelands-promotion og eventuelt i samarbejde med andre EU-lande.</p> <p>Danmark er blandt de meget få aktører og den eneste af de betydende eksportører, der har direkte adgang til det kinesiske marked.</p>
<b>Offentliggørelse</b>	Alt materiale er offentligt tilgængeligt og formidles via web.
<b>Effektevaluering</b>	Projektet vil blive evalueret gennem udvikling i markedsdata, antal kunder involveret i projektet og omfanget af aktiviteter gennemført i samarbejde med kunderne. Feedback fra kunder og eksportører indgår også i evalueringen.

<b>Projektets titel</b>	<b>SSF09/10/06</b> <b>Svinekød – mad, måltider og ernæring</b>
<b>Projektejer / Tilskudsmodtager</b>	Landbrug & Fødevarer, Svineslagteriforum Axelborg, Axeltorv 3 1609 København V
<b>Hovedformål</b>	Afsætningsfremme
<b>Projektbeskrivelse</b>	<p>Projektet handler om at fastslå svinekødets ernæringsmæssige fordele på et sagligt, dokumenteret grundlag. Projektet skal også inspirere til øget brug af svinekød ved at give viden om den kulinarisk bedst mulige tilberedning af svinekød og retter heraf.</p> <p>Projektet indeholder videnformidling om svinekød, så positive informationer udnyttes bedst muligt til svinekødets fordel, og negativ omtale afbødes ved at videregive informationer på en saglig, nuanceret måde.</p> <p>Perspektivering af denne viden har stor betydning for den generiske markedsføring samt for produktudvikling af sundere produkter.</p> <p>Aktiviteterne tilpasses målgruppen og nye metoder i kommunikationen bruges, hvor det vil øge gennemslagskraften.</p> <p>Der gøres en særlig indsats for at kontakte formidlere, som har kontakt til de yngre målgrupper, der har et vigende svinekødsforbrug.</p> <p>Så meget materiale som muligt laves til downloading fra vores hjemmesider, som målgrupperne benytter</p> <p>Gennem kontinuerlig information over for økonomiske aktører, sikres og udbygges indsigten i svinekødets anvendelsesmuligheder og dermed forøges præferencen for svinekød.</p>
<b>Offentliggørelse</b>	Al udarbejdet materiale er offentligt tilgængeligt og offentliggøres på web
<b>Effektevaluering</b>	<p>Projektets effekt måles ved:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Fastholdelse af salget af svinekød til private husholdninger via GfK</li> <li>- Antal besøgende på hjemmesiderne: Diaetistforum.dk og Hjemkundskabsforum.dk</li> <li>- Antal deltagere i møder om svinekød</li> <li>- Antal svinekødsopskrifter i ugeblade med vores tilberedningsanvisninger</li> </ul> <p>Antal besøgende på Voresmad.dk, samt den tid de er inde på opskrifter og informationssider om svinekød</p>

<b>Projektets titel</b>	<b>SSF09/10/07</b> <b>Afsætningsfremme af svinekød – Danmark</b>
<b>Projektejer / Tilskudsmodtager</b>	Landbrug & Fødevarer, Svineslagteriforum Axelborg, Axeltorv 3 1609 København V
<b>Hovedformål</b>	<b>Afsætningsfremme</b> af svinekød til detail- og foodservicesektoren i Danmark.
<b>Projektbeskrivelse</b>	<p>Projektet skal understøtte salget af svinekød gennem påvirkning af aktørerne i detail- og foodservicesektoren.</p> <p>Der er de senere år sket et skred i kompetencerne i sektoren, derfor sættes der yderligere fokus på at løfte niveauet for råvarekendskab og råvarehåndtering gennem formidling af information og viden. Sektoren er ikke blandt de mest søgte blandt nyuddannede unge og trænger derfor til et positivt imageløft. Der skal satses på at nå ud til de ansatte med formidling om, at de har en del af ansvaret for danskernes daglige måltid. De skal proaktivt gennem viden og indsigt bidrage til produktets positive image og en øget afsætning.</p> <p>Aktiviteterne omfatter i mindre omfang også imagepleje over for forbrugere og øvrige beslutningstagere gennem en langsigtet strategi om, at kød er en naturlig og sund del af et måltid. Kommunikationen bliver lagt i kølvandet på den positive platform, der er omkring det nordiske køkken, og den ansvarlighed og balance, der er skabt over til miljø, dyr og mennesker ved brugen af nordiske råvarer.</p>
<b>Offentliggørelse</b>	Alt materiale er offentligt tilgængeligt og offentliggøres derudover på web.
<b>Effektevaluering</b>	Projektet evalueres via markedsdata for salg og forbrug af svinekød, specielt tracking via GfK consumer scan. Involveringsgraden fra målgrupperne måles ift deres click-rate på web, deltagelse i arrangementer og efterfølgende spørgeskema undersøgelser. Det generelle imageløft for produktet måles via synlighed i presse, magasiner og relevant fagpresse.



<b>Projektets titel</b>	<b>SSF09/10/08</b> <b>Markedsorienterede kvalitetsstandarder</b>
<b>Projektejer / Tilskudsmodtager</b>	Landbrug & Fødevarer, Svineslagteriforum Axelborg, Axeltorv 3 1609 København V
<b>Hovedformål</b>	<b>Afsætningsfremme</b> af svinekød gennem udvikling og påvirkning af kvalitetsstandarder
<b>Projektbeskrivelse</b>	Projektets mål er at udvikle og vedligeholde kvalitetsstandarderne Global Red Meat Standard og QS. Aktiviteterne skal skabe grundlag for afsætning af svinekød ved at sikre, at produktionen er dokumenteret på niveau med produktionen i andre lande, og at denne dokumentation via internettet og i kvalitets håndbøger på flere sprog gøres tilgængelig for alle.
<b>Offentliggørelse</b>	Alt materiale er offentligt tilgængeligt og formidles desuden via web.
<b>Effektevaluering</b>	Projektet evalueres gennem udvikling i markedsdata over salget af svinekød. Gennem virksomheder og eksportører fås feedback fra markederne, hvor de anvendes, på om standarderne er dækkende.

<b>Projektets titel</b>	<b>SSF09/10/09</b> <b>Markedsdata og bearbejdning</b>
<b>Projektejer / Tilskudsmodtager</b>	Landbrug & Fødevarer, Svineslagteriforum Axelborg, Axeltorv 3 1609 København V
<b>Hovedformål</b>	<b>Afsætningsfremme</b> Ej statsstøtte. Projektet påvirker ikke konkurrenceforhold og er derfor ikke omfattet af EU - statsstøtteregler.
<b>Projektbeskrivelse</b>	<p>Projektet går ud på at skaffe præcis og konkret viden om det danske svine-kødsmarked, således at svinebranchen har det rigtige grundlag for at træffe strategiske og markeds-mæssige beslutninger.</p> <p>Forbruger- og kundeindsigten øges gennem udarbejdelse og anskaffelse af markedsdata, der bruges til analyser og overvågning af svine-kødsmarkedet. Den øgede indsigt gør branchen i stand til at træffe konkrete beslutninger, som kan øge salget af svine-kød.</p> <p>Det statistiske grundlag vil blive tilvejebragt i tæt samarbejde med anerkendte analyseinstitutter herunder bl.a. GfK.</p> <p>Der skal samtidig også ske en overvågning af tendenser og megatendenser, så de langsigtede og strategiske beslutninger er funderet i konkret viden.</p>
<b>Offentliggørelse</b>	Alle analyser og materialer er offentlig tilgængelige. De vil bl.a. blive offentliggjort på <a href="http://www.lf.dk">www.lf.dk</a> .
<b>Effektevaluering</b>	Det er væsentligt at se effekterne af de iværksatte aktiviteter, derfor vil der blive gennemført forbrugermålinger, som viser ændringerne i forbrugernes præferencer i forhold til svine-kød.

<b>Projektets titel</b>	<b>SSF09/10/10</b> <b>Statistik og prognoser</b>
<b>Projektejer / Tilskudsmodtager</b>	Landbrug & Fødevarer, Svineslagteriforum Axelborg, Axeltorv 3 1609 København V
<b>Hovedformål</b>	<b>Afsætningsfremme</b> Ej statsstøtte, da aktiviteterne sikrer alle en lige adgang til statistiske oplysninger om produktionen af svin i Danmark samt en lige adgang til prognoser i prisudviklingen på svinekødsmarkedet. Projektet påvirker ikke konkurrenceforhold og er derfor ikke omfattet af EU - statsstøtteregele.
<b>Projektbeskrivelse</b>	Aktiviteten omfatter bl.a.:  Prognoser over produktionen af svin i Danmark. Udarbejdes i samarbejde med Danmarks Statistik, der løbende sender prognoserne til EU Kommissionens statistiske kontor Eurostat, og som er baggrundsmateriale for møder i Kommissionen. Materialet drøftes bl.a. i EU Kommissionens prisprognosegruppe for svinekød. Prognoserne udarbejdes hvert kvartal på grundlag af Danmarks Statistiks svinetællinger.  Udarbejdelse og offentliggørelse af ugentligt Markedsnyt for svinekød, der omhandler aktuelle markedsoplysninger.  Løbende orientering om priser, produktion, markedsforhold m.v. i Danmark og andre lande via diverse udsendelser, artikler, foredrag, m.v.  Udarbejdelse og offentliggørelse af årligt statistikhæfte, der belyser forhold i relation til svinesektorens struktur, produktion, prisudvikling, eksport og import af svinekød etc.
<b>Offentliggørelse</b>	Alt udarbejdet og udsendt markedsinformation og statistikker vil være offentligt tilgængelige og vil i videst muligt omfang blive lagt på L&F's hjemmeside.
<b>Effektevaluering</b>	

<b>Projektets titel</b>	<b>SSF09/10/11</b> <b>Videnformidling om svinekød</b>
<b>Projektejer / Tilskudsmodtager</b>	Landbrug & Fødevarer, Svineslagteriforum Axelborg, Axeltorv 3 1609 København V
<b>Hovedformål</b>	Afsætningsfremme
<b>Projektbeskrivelse</b>	Gennem videnformidling i presse, trykte publikationer og regionalt TV er målet at øge kendskabet til svinekødets egenskaber og erhvervets produktionsmetoder med henblik på at bidrage til en øget afsætning nationalt og internationalt.
<b>Offentliggørelse</b>	Artikler offentliggøres i dagblade, magasiner samt på landets seks regionale MUX1 TV kanaler (Regionale TVkanaler der samsender med TV2 regionerne med en seerandel (april 2010) på 27 – 44% af seerne i de pågældende regioner.
<b>Effektevaluering</b>	En effektevaluering ville forholdsmeæssigt koste for meget at gennemføre i forhold til denne ene indsats, men Landbrug & Fødevarer foretager løbende imagemålinger, hvor man måler på den samlede indsats.

<b>Projektets titel</b>	<b>SSF09/10/01</b> <b>Afsætningsfremme af svinekød – Japan</b>
<b>Projektejer / Tilskudsmodtager</b>	Landbrug & Fødevarer, Svineslagteriforum Axelborg, Axeltorv 3 1609 København V
<b>Hovedformål</b>	<b>Afsætningsfremme</b> af svinekød til forarbejdningsindustri og food service sektoren i Japan.
<b>Projektbeskrivelse</b>	<p>Aktiviteterne skal støtte salget af svinekød til forarbejdningsindustrien og food-service sektoren i Japan. Den primære målgruppe er forarbejdningsindustrien, hvor målet er at fastholde positionen som den foretrukne leverandør af frosne råvarer til dette segment.</p> <p>Aktiviteterne omfatter reklameaktiviteter (annoncering, in-store promotion, mærkning mv.) og gennemføres i samarbejde med den primære kunde-gruppe som en integreret del af kundens markedsføring og omfatter produkter baseret på svinekød som råvare.</p> <p>Der vil også blive gennemført en formidling af information af betydning for anvendelse og valg af råvarer, herunder emner som fødevarer-sikkerhed, kvalitet og produktionsmetoder med henblik på at øge salget af svinekød til dette segment.</p>
<b>Offentliggørelse</b>	Alt materiale er offentligt tilgængeligt og formidles desuden via web.
<b>Effektevaluering</b>	Projektet vil blive evalueret gennem udvikling i markedsdata, antal kunder involveret i projektet og omfanget af aktiviteter gennemført i samarbejde med kunderne. Feedback fra kunder og eksportører indgår også i evalueringen.

<b>Projektets titel</b>	<b>SSF09/10/13 + 16</b> <b>Veterinært beredskab og information</b>
<b>Projektejer / Tilskudsmodtager</b>	Landbrug & Fødevarer, Svineslagteriforum Axelborg, Axeltorv 3 1609 København V
<b>Hovedformål</b>	Sygdomsforebyggelse og sygdomsbekæmpelse.  Ej statsstøtte, da aktiviteterne er til bred gavn for hele svinebranchen. Projektet påvirker ikke konkurrenceforhold og er derfor ikke omfattet af EU - statsstøtteregler.
<b>Projektbeskrivelse</b>	<p>Der er behov for løbende at styrke svinebranchens beredskab i forbindelse med ondartede smitsomme sygdomme, som f.eks. klassisk svinpest og mund og klovsyge, i tæt samarbejde med myndighederne, herunder håndtering af mistanker og evt. udbrud således, at svinebranchens og primærproducenternes tab minimeres mest muligt.</p> <p>Derudover deltagelse i Fødevarerstyrelsens udarbejdelse af beredskabsplaner for de aktuelle sygdomme ligesom det er målet at deltage i planlægningen af de beredskabsøvelser myndighederne holder.</p> <p>Levering af GIS rapporter ved mistanke eller udbrud af smitsomme sygdomme i svine- og fjerkræbesætninger til brug for beredskabet og i forbindelse med etablering af nye besætninger, ved udvidelse af besætninger og sanering.</p> <p>Formidling af viden og resultater, der vedrører beredskabet for svinekød.</p> <p>Aktiviteten skal desuden sikre en opdateret viden om eksportkrav, egenkontrol, samt et velfungerende beredskab vedr. fødevarer sikkerhed, dyrevelfærd og veterinære forhold.</p> <p>Indsamling og opdatering af viden i branchen sikrer, at alle aktører i svinebranchen har adgang til viden om nationale og internationale regler, herunder certifikater samt mulighed for faglig sparring herom. Dette gælder såvel problemstillinger på eksportmarkeder og lokalt i branchens virksomheder. Den pågældende viden kan endvidere danne grundlag for såvel den internationale regeldannelse på området som ved udarbejdelse af veterinæraftaler.</p>
<b>Offentliggørelse</b>	Resultaterne af projektet offentliggøres på Landbrug & Fødevarers hjemmeside. Hvor muligt publiceres artikler i danske og internationale tidsskrifter.
<b>Effektevaluering</b>	Risikovurderingsrapporter evalueres med samarbejdspartnere og interessenter.

<b>Projektets titel</b>	<b>SSF09/10/14</b> <b>Risikovurdering for fødevarerikkerhed &amp; smitsomme husdyrsygdomme</b>
<b>Projektejer / Tilskudsmodtager</b>	Landbrug & Fødevarer, Svineslagteriforum Axelborg, Axeltorv 3 1609 København V
<b>Hovedformål</b>	Sygdomsforebyggelse
<b>Projektbeskrivelse</b>	<p>Risikoanalyse og især risikovurdering er et vigtigt beslutningsstøtteværktøj, når svinebranchen skal vurdere og håndtere kendte såvel som nye risici vedrørende fødevarerikkerhed og smitsomme, eksotiske husdyrsygdomme.</p> <p>Kombineret med cost-benefit analyser (CBA) gør risikovurderinger det muligt at sikre en effektiv bekæmpelse af zoonoser og andre sygdomme, som sætter ind dér, hvor relevante risici håndteres mest effektivt.</p> <p>Risikoanalyse kombineret med CBA gør det desuden muligt, at optimere overvågningsprogrammer ud fra risikobaserede principper og mhp. at øge kosteffektiviteten af forebyggelse, overvågning og kontrol.</p>
<b>Offentliggørelse</b>	Resultaterne af projektet offentliggøres på Landbrug & Fødevarers hjemmeside. Hvor muligt publiceres artikler i danske og internationale tidsskrifter.
<b>Effektevaluering</b>	Risikovurderingsrapporter evalueres med samarbejdspartnere og interessenter.

<b>Projektets titel</b>	<b>SSF09/10/15</b> <b>Fødevaresikkerhed</b>
<b>Projektejer / Tilskudsmodtager</b>	Landbrug & Fødevarer, Svineslagteriforum Axelborg, Axeltorv 3 1609 København V
<b>Hovedformål</b>	Kontrol  Ej Statsstøtte, da aktiviteterne sikrer, at alle kan opnå en opdateret viden om regler og lovgivning i relation til fødevaresikkerheden. Projektet påvirker ikke konkurrenceforhold og er derfor ikke omfattet af EU - statsstøtteregele.
<b>Projektbeskrivelse</b>	Projektet skal sikre svinebranchens aktører opdateret videnskabelig dokumentation til deres hazard analyser.  På specifikke lovgivningsområder kan der med fordel udarbejdes branchekoder. Formålet hermed er, at få dokumenteret ensartet tolkning af reglerne. Branchekoder vurderes centralt af Fødevarestyrelsen med henblik på at forebygge uensartet tolkning og sanktionering.  Projektet skal bidrage til modernisering af kødkontrollen således, at der fokuseres på nutidige fødevaresikkerhedsmæssige udfordringer.
<b>Offentliggørelse</b>	Resultaterne af projektet offentliggøres på Landbrug og Fødevarers hjemmeside.
<b>Effektevaluering</b>	Projektet evalueres via løbende dialog med aktører i branchen.



<b>Projektets titel</b>	<b>SSF09/10/18</b> <b>Salmonellahandlingsplan for svin, zoonosekontrol og –koordinering samt resistensområdet</b>
<b>Projektejer / Tilskudsmodtager</b>	Landbrug & Fødevarer, Svineslagteriforum Axelborg, Axeltorv 3 1609 København V
<b>Hovedformål</b>	Kontrol  Ej statsstøtte. Projektet påvirker ikke konkurrenceforhold og er derfor ikke omfattet af EU - statsstøtteregler.
<b>Projektbeskrivelse</b>	<p><b>Salmonellahandlingsplan for svin:</b> Område for Fødevarer sikkerhed og Veterinære forhold (FV) administrerer handlingsplanens regelsæt på vegne af Fødevarestyrelsen (FVST). FV overvåger, rådgiver og udarbejder desuden materiale om overvågningen i primærproduktionen og i det ferske kød samt overfører data til FVST, DTU og SPF-Sundhedsstyring. Desuden serviceres producenter i relation til salmonella-status, salmonellareduktion og prøveudtagning. Opgaver vedr. primærproduktionen koordineres med Videncenter for Svineproduktion (VSP). Slagterierne serviceres i relation til salmonella-status, forskellige prøveudtagninger fra slagtekroppe samt ferskkødsovervågning og skærpet salmonella-indsats ved månedlige opgørelser. Diverse problemstillinger vedr. salmonella-analyser varetages i samarbejde med Eurofins   Steins, DTU, Laboratorium for Svinesygdomme og slagteriernes laboratorier. FV varetager formandsskabet for Teknikergruppen for Salmonellahandlingsplanen for svin. FV forhandler samt afklarer øvrige spørgsmål i relation til salmonellahandlingsplanen med FVST.</p> <p><b>Zoonosekontrol og -koordinering:</b> FV holder sig opdateret om aktuelle emner på zoonoseområdet som fx Listeria og Hepatitis E, og forestår den faglige opdatering af branchens presseberedskab på området. FV udveksler erfaringer i gruppen 'Fødevarer sikkerhed på tværs', som har eksisteret i mere end 10 år, og som i høj grad medvirker til videndeling og koordinering internt såvel som eksternt samt på tværs af dyrearter.</p> <p><b>Resistensområdet:</b> FV holder sig fagligt opdateret på resistensområdet og medvirker til opdatering branchens presseberedskab. Deltager i øvrigt i møder og forhandlinger med myndighederne. Arbejdet koordineres med risikoanalyseteamets forskningsmæssige aktiviteter samt med VSP's beredskab og forskning i relation til primærproduktionen.</p>
<b>Offentliggørelse</b>	<p><b>Salmonellahandlingsplan for svin:</b> Der udarbejdes løbende opgørelser, minimum én gang om måneden. Desuden skrives artikler og udarbejdes materiale til L&amp;F's og VSP's hjemmesider. Desuden udarbejdes en årsrapport i regi af Teknikergruppen i samarbejde med myndighederne.</p> <p><b>Zoonosekontrol og koordinering:</b> Der udarbejdes materiale til L&amp;F's hjemmeside samt presseberedskab.</p> <p><b>Resistensområdet:</b> Der udarbejdes materiale til L&amp;F's hjemmeside samt presseberedskab.</p>

<b>Projektets titel</b>	<b>SSF09/10/20</b> <b>Svinekødssektorens konkurrenceevne</b>
<b>Projektejer / Tilskudsmodtager</b>	Landbrug & Fødevarer, Svineslagteriforum Axelborg, Axeltorv 3 1609 København V
<b>Hovedformål</b>	Forskning og Forsøg
<b>Projektbeskrivelse</b>	<p>Svinekødssektoren er internationalt orienteret og en betydelig aktør i den globale handel. Konkurrenceevnen og adgangen til eksportmarkederne er af væsentlig betydning for svinekødssektorens udvikling. I lyset af den økonomiske krise, liberalisering og bilaterale handelsaftaler er det af afgørende betydning at have et samlet billede af virksomhedernes konkurrenceevne samt udviklingen af den.</p> <p>Overordnet er målet, at konkurrencen på svinekødsmarkedet overvåges, så branchens konkurrenceevne kan identificeres samt, at der kan gives et samlet mål for konkurrencesituationen.</p> <p>Projektet omfatter:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Udvikling af model, der på enkel vis muliggør en årlig afrapportering af konkurrenceevnen og som omfatter:</li> <li>• Opstilling af benchmark for fødevarerhvervets konkurrenceevne i sammenligning med en gruppe centrale konkurrentlande.</li> <li>• Benchmarking med specifikke lande</li> <li>• Flerårlig udvikling</li> </ul> <p>Modellen opdeles i overordnede emne, som: skatter, afgifter, kontrol, offentlige godkendelser, statsstøtte, forskning, uddannelse, investerings- og etableringsvilkår. Derudover skal indgå elementer som råvaregrundlag, arbejdskraft mv.</p> <p>Analysens fokus vil være fødevarerens virksomhedernes konkurrencevilkår, men centrale elementer fra primærsiden skal indgå, herunder bl.a. adgangen til råvarer.</p>
<b>Offentliggørelse</b>	Resultaterne vil løbende blive offentliggjort på <a href="http://www.lf.dk">www.lf.dk</a> , samt der vil blive udarbejdet en årsrapport med benchmarking resultater.
<b>Effektevaluering</b>	Der vil blive iværksat en model til måling af konkurrenceevnen.

<b>Projektets titel</b>	<b>TI09/10/20</b> <b>Reduktion af salt- og fedtindhold</b>
<b>Projektejer / Tilskudsmodtager</b>	Teknologisk Institut – DMRI, Maglegaardsvej 2, 4000 Roskilde.
<b>Hovedformål</b>	Forskning og forsøg.
<b>Projektbeskrivelse</b>	<p>Fra forbrugere og myndigheder er der øget fokus på betydning af fedt, salt og nitrit i forhold til befolkningens sundhedstilstand. Niveauet af salt og nitrit skal reduceres i produkterne for at minimere eventuelle sundhedsmæssige risici. Samtidig er der fokus på reduktion af fedtindholdet og på den sundhedsmæssige kvalitet af fedt i kødprodukter. Den sundhedsmæssige kvalitet af fedt kan øges ved at udskifte noget af det animalske fedt med andre fedtkilder, hvor indholdet af umættet fedt er højere.</p> <p>Reduktion af salt vil have betydning for både udbytte, funktionalitet, sikkerhed og smag i kødprodukter, mens reduktion af nitrit i konserves især har betydning for den mikrobiologiske sikkerhed og holdbarhed. Reduktion af fedt vil have betydning for især smag og funktionalitet og til en vis grad holdbarhed og sikkerhed. I projektet skabes grundlag for, at der industrielt kan produceres kødprodukter med reduceret indhold af salt, nitrit, fedt og mættet fedt, uden at produkternes smag, funktionelle egenskaber, sikkerhed og holdbarhed kompromitteres. For at afhjælpe de gener, reduceret salt og fedt kan forårsage, testes tilsætning af fibre, vegetabilier, korn, tang mv. i produkterne. Disse tilsætninger vil samtidig kunne øge sundhedsprofilen af produkterne.</p>
<b>Offentliggørelse</b>	Slutresultater offentliggøres på Teknologisk Instituts hjemmeside samt i populærvidenskabelige medier (f.eks. FoodCulture, Ingeniøren, Plusproces).
<b>Effektevaluering</b>	Ved afslutning af de enkelte WP'er evalueres projektforsløb og udbytte af de deltagende virksomheder.

<b>Projektets titel</b>	<b>TI09/10/22</b> <b>Nye produkttyper med merværdi</b>
<b>Projektejer / Tilskudsmodtager</b>	Teknologisk Institut – DMRI, Maglegaardsvej 2, 4000 Roskilde.
<b>Hovedformål</b>	Forskning og forsøg.
<b>Projektbeskrivelse</b>	<p>Industrielt forarbejdede levnedsmidler forventes i stigende grad at være så naturlige som muligt. Tendensen går mod 'clean label' og dermed minimering af indholdet af kunstige tilsætninger til det absolut nødvendige samt anvendelse af skånsomme processer. Med udgangspunkt i disse trends skal projektet skabe grundlag for produktion af nye kødprodukter og nye emballagetyper, der muliggør produktion og salg af kødprodukter med forhøjet kommerciel værdi. I projektet undersøges, i hvilket omfang højtryksbehandling kan anvendes som en "skånsom" forarbejdningsmetode til at skabe helt nye kødprodukter med mindre salt og færre tilsætningsstoffer. På emballage siden udvikler samarbejdspartnerne forbedrede bioemballager. Disse ny bioemballagers egnethed til detailemballering og distribution af fersk kød og kødprodukter undersøges ved holdbarhedsforsøg på udvalgte kødprodukter og fersk kød.</p>
<b>Offentliggørelse</b>	<p>Slutresultater offentliggøres på hjemmesiden for Teknologisk Institut samt i flere populærvidenskabelige medier (f.eks. FoodCuture, Ingeniøren og Plus-proces).</p> <p>Endvidere offentliggøres løbende videnskabelige artikler i samarbejde med universiteterne samt postere og artikler til fagtidsskrifter.</p>
<b>Effektevaluering</b>	Ved afslutning af de enkelte delopgaver foreligger en række anbefalinger for, hvordan de nye produkter med merværdi kan fremstilles. Anvendeligheden af disse anbefalinger samt projektets resultater generelt evalueres af de deltagende virksomheder.

<b>Projektets titel</b>	<b>TI09/10/23</b> <b>Konservering af kødprodukter</b>
<b>Projektejer / Tilskudsmodtager</b>	Teknologisk Institut – DMRI, Maglegaardsvej 2, 4000 Roskilde.
<b>Hovedformål</b>	Forskning og forsøg.
<b>Projektbeskrivelse</b>	<p>Projektet vil give anbefalinger til, hvordan forskellige konserveringsprincipper og -metoder påvirker overlevelse og vækst af sygdomsfremkaldende bakterier i kødprodukter. I 2007-08 steg antallet af humane tilfælde af <i>Yersinia</i> med svinekød som den sandsynlige, primære smitekilde. Derfor dokumenteres, hvordan forskellige fremstillingsprocesser og recepter kan reducere <i>Y. enterocolitica</i> med mindst 2 log cfu/g i ikke-varmebehandlede kødprodukter, samt hvordan produkterne kan sikres mod vækst i holdbarhedsperioden. Endvidere forventes industrielt forarbejdede levnedsmidler i stigende grad at være så naturlige som muligt. De nye 'naturlige' produkter skal samtidig matche kravene til sikkerhed, holdbarhed, kvalitetsbevarelse og lovgivning i et moderne distributionssystem. Derfor undersøges, hvordan traditionel konservering (E-numre) kan erstattes af planter, urter og bær med antimikrobiel effekt, samt om nye konserveringsteknologier (kold plasma, bakteriofager mv.) helt eller delvist kan erstatte traditionel konservering. Endvidere fokuseres på, hvordan produktsikkerhed i fermenterede produkter kan øges ved brug af starterkulturer med øget antimikrobiel effekt i kombination med naturlige ekstrakter og fremstillingsteknologien. Projektet har tidligere udviklet en model, som beregner risiko for vækst af <i>C. botulinum</i> i kølede, MA-pakkede kødprodukter.</p>
<b>Offentliggørelse</b>	Resultaterne videreformidles til de deltagende virksomheder gennem projektmøder, notater og rapporter samt 2 årlige statusmøder. Slutresultaterne vil som minimum blive offentliggjort på Teknologisk Instituts hjemmeside. I samarbejde med universiteterne vil der ligeledes blive offentliggjort resultater i videnskabelige tidsskrifter, som poster ved konferencer, i populærvidenskabelige magasiner samt i "master" og "bachelor" specialer.
<b>Effektevaluering</b>	<p>Projektets resultater vil kunne måles på, at</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Clostridium modellen er implementeret af de danske forædlingsvirksomheder</li> <li>• mikrobiologisk sikkerhed og sensorisk accept af 1-2 nye kødprodukter konserveret med f.eks. nordiske urter eller ny teknologi er opnået</li> <li>• guidelines i forhold til <i>Yersinia</i> er implementeret i virksomhedernes HACCP</li> <li>• der foreligger anbefaling til, hvordan spegepølser kan produceres, så der opnås 6-7 log reduktion af listeria</li> </ul>

<b>Projektets titel</b>	<b>TI09/10/24</b> <b>Mikrobiologisk sikkerhed af fersk kød</b>
<b>Projektejer / Tilskudsmodtager</b>	Teknologisk Institut – DMRI, Maglegaardsvej 2, 4000 Roskilde.
<b>Hovedformål</b>	Forskning og forsøg.
<b>Projektbeskrivelse</b>	<p>Mikrobiologisk sikkerhed af fersk kød afhænger af forekomst af patogene bakterier, renholdelse af procesudstyr og lokaler, korrekt betjening af udstyr samt fjernelse af eventuelle forureninger.</p> <p>Øget produktion og flerholdsdrift betyder mindre tid til rengøring og udtørring af produktionslokaler, slagtelinjer m.m. Da der samtidig stilles skærpede krav til rengøringen, er der behov for at udarbejde og afprøve rengøringsmetoder, som er systematiske, hurtige samt ikke mindst cost effektive.</p> <p>Antallet af sygdomstilfælde hos mennesker som følge af <i>Y. enterocolitica</i> O:3 har de senere år vist en stigende tendens. Da de seneste undersøgelser af forekomsten af <i>Y. enterocolitica</i> O:3 i fersk svinekød på det danske marked er omkring 10 år gamle, er der behov for opdateret viden på dette område for at kunne vejlede om eventuelle tiltag.</p> <p>På USA-autoriserede virksomheder er der indført 0-tolerance for gødningsforurening på slagtekroppe. Gødningsforurening sker ofte i forbindelse med ud-boring af fedtenden. Der findes ikke udstyr, som kan benyttes sammen med de robotter, som i dag benyttes på de danske slagterier. I projektet udvikles udstyr, som håndterer fedtenden hygiejnisk og fjerner eventuel gødningsforurening ved dampugning af bækkengang og på bagsiden af skinkerne. Udstyret vil reducere mandskabsforbruget på slagtelinjen, mindske fraskær og give virksomhederne bedre muligheder for at opfylde hygiejnekravene.</p>
<b>Offentliggørelse</b>	Resultaterne offentliggøres på Teknologisk Instituts hjemmeside samt ved afrapportering i nyhedsbreve, ved informationsmøder med branchen og eventuelt i relevante tidsskrifter. Der søges patenter, hvis dette er relevant.
<b>Effektevaluering</b>	<p><b>WP3:</b> Effekten synliggøres gennem forbedring og effektivisering af rengøringsprocedurer.</p> <p><b>WP5:</b> Aktiviteten giver et opdateret billede af forekomst og forbrugerrisiko ved <i>Y. enterocolitica</i> O:3. Effekten af projektet bliver et fagligt, objektivi grundlag for risikovurdering i forbindelse med forekomst af <i>Y. enterocolitica</i> O:3 i svinekød.</p> <p><b>WP6:</b> Det forventes, at udstyret tages i brug på virksomhederne.</p>

<b>Projektets titel</b>	<b>TI09/10/25</b> <b>Ny procesteknologi til kød og kødprodukter</b>
<b>Projektejer / Tilskudsmodtager</b>	Teknologisk Institut – DMRI, Maglegaardsvej 2, 4000 Roskilde.
<b>Hovedformål</b>	Forskning og forsøg.
<b>Projektbeskrivelse</b>	<p>Projektet har som formål at skabe et højt fagligt vidensniveau om nye tendenser og teknologier, der understøtter produkttilpasning, proces- og produktudvikling i forædlingsvirksomheder. Desuden kortlægges, undersøges og afprøves nye teknologier til hurtigere opvarmning og nedkøling i udvalgte produktioner og det testes hvordan syntetiske farver og antioxidanter kan erstattes. Arbejdspakken ”procesteknologisk overvågning” vil bestå af videnindsamling og formidling gennem litteraturovervågning, løbende kontakt til videncentre i ind- og udland og orienterende afprøvninger af nye teknologier, ingredienser og tilsætninger. Arbejdspakken ”Accelererede processer” kortlægger, udpeger og tester egnede nye teknikker til hurtigere opvarmning og nedkøling i kødforædlingsindustrien, så der samtidig tilgodeses krav til forbedret produktionsøkonomi, lavere energiforbrug og/eller mindre miljøbelastning. I den sidste arbejdsopgave, er der fokus på hvordan det teknologisk er muligt at erstatte syntetiske farver og antioxidanter med naturlige farver og antioxidanter, så kødprodukternes kvalitet og stabilitet bevares i hele holdbarhedsperioden.</p>
<b>Offentliggørelse</b>	<p><b>WP1:</b> Nyhedsbreve, rapporter og notater mailer direkte til danske kødforædlingsvirksomheder og stilles til rådighed via DMRI's projektportal.</p> <p><b>WP2 og WP3:</b> Slutresultater offentliggøres via hjemmesiden for Teknologisk Institut. Derudover bliver relevante resultater publiceret i videnskabelige tidsskrifter samt i diverse populærvidenskabelige magasiner i ind- og udland.</p>
<b>Effektevaluering</b>	<p><b>WP1:</b> Der gennemføres løbende tilfredshedsanalyser for modtagere af Procesteknologisk nyhedsbrev.</p> <p><b>WP2:</b> Økonomiberegninger skal dokumentere de nye teknologiers egnethed. Udbytte og produktkvalitet skal godkendes af projektets følgegruppe.</p> <p><b>WP3:</b> Der er givet anbefalinger, så virksomhederne kan anvende naturlige farvestoffer og antioxidanter.</p>

<b>Projektets titel</b>	<b>TI09/10/26</b> <b>Beredskab af mikrobiologiske og kemiske metoder og laboratoriefaciliteter</b>
<b>Projektejer / Tilskudsmodtager</b>	Teknologisk Institut – DMRI, Maglegaardsvej 2, 4000 Roskilde.
<b>Hovedformål</b>	Forskning og forsøg. Ej statsstøtte Projektets formål er, at vedligeholde et højt vidensniveau. Projektet påvirker ikke konkurrenceforhold og er derfor ikke omfattet af EU – statsstøtteregele.
<b>Projektbeskrivelse</b>	I projektet sikres en opdateret viden om krav og faktuelle forhold om slagtehygiejne samt om nyheder inden for mikrobiologiske og kemiske metoder. Dette bidrager til en målrettet gennemførelse af udviklingsprojekter samt til en rationel laboratoriedrift. Denne viden bruges løbende, når kødbranchens virksomheder har behov for faglig sparring. Akutte og ofte hastende problemstillinger opstår både på eksportmarkederne og lokalt på virksomhederne. Hertil leveres faglig viden og sparring.
<b>Offentliggørelse</b>	Der udarbejdes årsrapporter fra de to laboratorier samt løbende rapportering af afprøvninger.
<b>Effektevaluering</b>	Projektet evalueres via løbende dialog med interessenterne.



<b>Projektets titel</b>	<b>TI09/10/27</b> <b>Højt vidensniveau - dyrevelfærd og råvareteknologi</b>
<b>Projektejer / Tilskudsmodtager</b>	Teknologisk Institut – DMRI, Maglegaardsvej 2, 4000 Roskilde.
<b>Hovedformål</b>	Forskning og forsøg. Statsstøttehenvi- sning: Ej statsstøtte. Vedrører DMRI's ikke-økonomiske aktiviteter. Projektet påvirker ikke konkurrenceforhold og er derfor ikke omfattet af EU - statsstøtteregler.
<b>Projektbeskrivelse</b>	Sammenlignet med kød fra andre svineproducerende lande er dansk svinekød fortsat af høj og ensartet kvalitet. Konkurrenternes kvalitetsniveau forbedres dog gradvist, ligesom markedskravene ændres og skærpes. For at være på forkant med denne udvikling er der behov for at få indsigt i den nyeste globale viden inden for dyrevelfærd, kvalitet, kødteknologi og kvalitetsdokumentation. Projektet skal derfor sikre muligheden for at kunne indgå i diverse nationale og internationale aktiviteter, der skønnes relevante. Dette kan f.eks. være kontakt til videncentre, myndigheder og dyreværnsorganisationer. Deltagelse i diverse arbejdsgrupper og projekter - såvel nationalt som i EU-regi, og deltagelse i seminarer og kongresser samt litteratursøgning og indledende forsøg.
<b>Offentliggørelse</b>	Relevante resultater og videnhjemtagning vil blive offentliggjort på Teknologisk Instituts hjemmeside og via nyhedsbrevet Forspring.
<b>Effektevaluering</b>	

<b>Projektets titel</b>	<b>TI09/10/28</b> <b>Dokumentation af dyrevelfærd på slagtedagen</b>
<b>Projektejer / Tilskudsmodtager</b>	Teknologisk Institut – DMRI, Maglegaardsvej 2, 4000 Roskilde.
<b>Hovedformål</b>	Forskning og forsøg.
<b>Projektbeskrivelse</b>	<p>EU-kommissionen har vedtaget en aktionsplan omhandlende beskyttelse og velfærd af dyr. To af de fem hovedområder er opgradering af minimumstandarder for dyrevelfærd og introduktion af standardiserede indikatorer for dyrevelfærd. I EU-projektet "Welfare Quality" er indikatorer for dyrevelfærd identificeret for såvel primærproduktion som under håndtering på slagtedagen. Imidlertid er de opstillede kriterier ikke umiddelbart anvendelige under praktiske forhold.</p> <p>I nærværende projekt testes og opkvalificeres de foreslåede indikatorer set i forhold til håndtering af slagtesvin og søer under danske forhold. Det faglige grundlag for opstilling af standarder for dyrevelfærd udarbejdes. Endvidere anvises enkle metoder til dokumentation af dyrevelfærd, og endelig udarbejdes forslag til system for virksomhedernes kontrol og dokumentation af dyrevelfærd.</p> <p>Projektarbejdet vil blandt andet omfatte et erhvervsPhD-studie. Ansøgningen er - sammenlignet med sidste års ansøgning - udvidet med et delprojekt omfattende systematisk og rutinemæssig dokumentation af dyrevelfærd til brug for virksomhedernes løbende overvågning for derigennem at sikre, at resultaterne af erhvervsPhD-studiet implementeres.</p>
<b>Offentliggørelse</b>	Resultater vil blive offentliggjort på DMRI/TI's hjemmeside. Endvidere vil resultaterne fra PhD-studiet blive publiceret i videnskabelige artikler, ligesom der vil blive tale om bidrag ved relevante kongresser.
<b>Effektevaluering</b>	Fødevarestyrelsen indgår i en følgegruppe for at sikre myndighedsaccept af anvendte metoder og opnåede resultater. De opstillede metoder til dokumentation af dyrevelfærd formidles til slagterivirksomhederne, og deres brug af metoderne vil derfor være et mål for anvendelighed af projektresultaterne.

<b>Projektets titel</b>	<b>TI09/10/29</b> <b>Kvalitetssikring af hangrisekød</b>
<b>Projekt ejer / Tilskudsmodtager</b>	Teknologisk Institut – DMRI, Maglegaardsvej 2, 4000 Roskilde.
<b>Hovedformål</b>	Forskning og forsøg.
<b>Projektbeskrivelse</b>	<p>Kastration af grise er genstand for stigende opmærksomhed og debat i Europa, og ophør med kastration er et muligt fremtidsscenario. En del af de ukastrede hangrise vil imidlertid udvikle den såkaldte 'hangriselugt', der er uacceptabel for mange forbrugere, og som derfor giver problemer på såvel eksportmarkederne som hjemmemarkedet. Det lugtende hangrisekød skal derfor sorteres fra på slagteriet.</p> <p>Der findes ingen internationalt anerkendt metode til online detektion og frasortering af lugtende hangrisekød, og hovedformålet med dette projekt er derfor at indgå i et samarbejde med internationale partnere om udvikling af en sådan metode. Derudover vil projektet også opstille realistiske sorteringsscenerier og komme med forslag til optimal anvendelse af det frasorterede, lugtende hangrisekød. Såfremt produktion af ukastrede hangrise skal ske i større omfang, er der også behov for at udarbejde procedurer for håndtering af hangrise på slagtedagen for at imødegå de problemer, der kan opstå som følge af den øgede aggressivitet, som hangrise udviser. Denne problemstilling er ikke indeholdt i nærværende ansøgning.</p>
<b>Offentliggørelse</b>	Resultaterne offentliggøres på TI's hjemmeside. Derudover vil der blive publiceret i populærvidenskabelige og eventuelt videnskabelige tidsskrifter.
<b>Effektevaluering</b>	Effekten af resultaterne vil blive evalueret sammen med repræsentanter fra branchen.

<b>Projektets titel</b>	<b>TI09/10/30</b> <b>Måleteknologi til slagterierne</b>
<b>Projektejer / Tilskudsmodtager</b>	Teknologisk Institut – DMRI, Maglegaardsvej 2, 4000 Roskilde.
<b>Hovedformål</b>	Forskning og forsøg
<b>Projektbeskrivelse</b>	<p>Tre delprojekter, som sikrer optimal måleteknologi til kødindustrien:</p> <p><i>WP1: Udvikling af on-line CT</i> Automatiske maskiner overtager manuelt arbejde for at effektivisere produktionsprocesserne, men dermed går menneskets evne til at korrigere for afvigelser tabt. I projektet udvikles og implementeres en On-line CT-skanner der giver detaljerede data om råvarerne, f.eks. mængden og fordelingen af kød, fedt og knogler i en slagtekrop. Herefter kan processen optimeres med hensyn til udbytter, produktværdi mv. Partnerne har kompetencer inden for X-ray hardware, hurtige processorer og billedbehandling, og projektet støttes af Højteknologifonden.</p> <p><i>WP2 AutoFOM-DK opdatering</i> De nyimplementerede måleudstyr, AutoFOM DK, til klassificering på slagterierne overvåges løbende med henblik på at opnå erfaringer efter implementering. Det gælder specifikt problemstillinger i forbindelse med eventuelle procesændringer.</p> <p><i>WP3 Højt fagligt vidensniveau for måleteknologi</i> Denne del omfatter kompetence og rådgivning inden for måleteknologi. Det er vitalt for rådgivningen, at udviklingen løbende følges og vurderes i forhold til de behov, der kendes fra kødproduktionen. Konkrete nye muligheder for anvendelse af måleteknologi identificeres.</p>
<b>Offentliggørelse</b>	<p>WP1: Forskningsresultater vil blive publiceret i anerkendte tidsskrifter, medens beskrivelse af måleudstyret vil blive publiceret i "Forspring" og andre fagtidsskrifter.</p> <p>WP2: Kvartalsrapporter offentliggøres i "Projektportalen"</p> <p>WP3: Resultater formidles gennem artikler i "Forspring"</p>
<b>Effektevaluering</b>	WP1: Ved projektets afslutning bliver projektet evalueret af ekstern evalueringsgruppe i regi af Højteknologifonden.

<b>Projektets titel</b>	<b>TI09/10/31</b> <b>Optimal udnyttelse af slagtesvin</b>
<b>Projektejer / Tilskudsmodtager</b>	Teknologisk Institut – DMRI, Maglegaardsvej 2, 4000 Roskilde.
<b>Hovedformål</b>	Forskning og forsøg
<b>Projektbeskrivelse</b>	<p>Projektet består af to delprojekter:</p> <p>WP1: OPUS+ optimal udnyttelse af slagtesvin.</p> <p>Fundamentet i projektet er en database med 3D-modeller af CT-skannede slagtekroppe, som virtuelt kan skæres til kendte og nye produkter og anvendes til:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Moduler til virtuel skæring, bestemmelse af vægt og indhold af kød, fedt etc.</li> <li>• Matematiske modeller af produktionsprocesser og produktflow.</li> <li>• Værktøj til økonomisk driftsopfølgning baseret på nye udbyttemodeller.</li> </ul> <p>WP2: Værktøj til produktspecifikation og omkostningssimulering – salgsværktøj.</p> <p>Der udvikles et værktøj til produktspecifikation og omkostningssimulering der kan anvendes i forbindelse med prissætning af nye varianter af hovedprodukter. Der skabes nøgleinformation som f.eks.:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Omkostningssimulering til brug i forbindelse med prissætning.</li> <li>• Følsomhedsanalyser med konsekvensberegninger der viser hvorledes omkostningerne kan reduceres ved at ændre i produktspecifikationen.</li> <li>• Automatiseret vurdering af usikkerheden i udbytteberegningerne.</li> </ul> <p>Værktøjet anvender de meget præcise virtuelle udbytter fra OPUS+ projektet kombineret med mere traditionelle udbytter. Værktøjet sikrer kvalitet i salget, hurtig og "korrekt" omkostningsbestemmelse til brug for prissætning samt forkortet "time-to-market" for nye produkter. Prissætning kan inkluderes efter ønske.</p>
<b>Offentliggørelse</b>	Projektets resultater offentliggøres via Teknologisk Instituts hjemmeside, som videnskabelige artikler og for så vidt angår WP2 tillige i form af demonstrationssoftware.
<b>Effektevaluering</b>	<p><b>WP1:</b></p> <p>Resultaterne evalueres igennem praktisk anvendelse på slagterierne.</p> <p><b>WP2:</b></p> <p>Projektets resultater evalueres igennem 3 cases på hver af de to demonstrationsvirksomheder, hvor udbytte- og omkostningsberegningernes nøjagtighed samt værktøjets brugervenlighed vurderes.</p>

<b>Projektets titel</b>	<b>TI09/10/32</b> <b>Dokumenteret holdbarhed og kvalitet af fersk kød</b>
<b>Projektejer / Tilskudsmodtager</b>	Teknologisk Institut – DMRI, Maglegaardsvej 2, 4000 Roskilde.
<b>Hovedformål</b>	Forskning og forsøg.
<b>Projektbeskrivelse</b>	<p>Superkøling, holdbarhedstid og hurtige metoder til sensorisk kvalitetsmåling er centrale i dette projekt. Opbevaring lige over kødets frysepunkt - superkøling - er for nuværende teknologisk set meget svært. Projektet skal udvikle et nyt koncept for superkøling, der vil gøre det muligt at forlænge holdbarheden markant uden at fryse kødet. Dette vil åbne for nye eksportmarkeder for fersk, dansk kød og tillige være væsentligt mere energioekonomisk end frost.</p> <p>Et web-baseret værktøj til forudsigelse af holdbarhedstid for fersk kød vil også blive udviklet. Værktøjet vil på basis af temperatur og pakkemetode kunne forudsige en maksimal holdbarhedstid for sensorisk og mikrobiologisk kvalitet. Værktøjet vil dække vakuum-, MA- og wrap-pakket kød, der enten er hakket eller er i hele stykker.</p> <p>Traditionelle sensoriske analyser er typisk meget tids- og ressourcekrævende, hvilket er et problem for mange virksomheder. Der vil derfor blive udviklet nye sensoriske metoder, som er væsentligt hurtigere at udføre, men som stadig giver valide og troværdige resultater. De nye metoder vil f.eks. kunne bruges til at dokumentere en bestemt kvalitet over for en kunde, til kvalitetskontrol eller i forbindelse med produktudvikling.</p>
<b>Offentliggørelse</b>	Resultaterne forventes offentliggjort ved populære artikler, gennem bidrag til kongresser og symposier samt ved videnskabelige artikler. Yderligere vil de udarbejdede 'best practice' blive offentliggjort på Teknologisk Instituts hjemmeside.
<b>Effektevaluering</b>	Den primære effektvurdering udføres ved at projektgruppen evaluerer implementeringen af de anvendte metoder og procesforløb i branchen.

<b>Projektets titel</b>	<b>TI09/10/33</b> <b>Høj spisekvalitet af fersk svinekød</b>
<b>Projektejer / Tilskudsmodtager</b>	Teknologisk Institut – DMRI, Maglegaardsvej 2, 4000 Roskilde.
<b>Hovedformål</b>	Forskning og forsøg.
<b>Projektbeskrivelse</b>	Spisekvaliteten af svinekød kan påvirkes af flere led i 'jord til bord' kæden, og i dette projekt undersøges effekten af race og af tilberedning. Næsten alle grise, som slagtes i Danmark, er en krydsning mellem Duroc og Landrace/Yorkshire (DLY). I projektet undersøges, om alternative racer, som f.eks. ungarske uldgrise og iberiske svin, kan forbedre spisekvaliteten. Målet er at finde en optimal krydsning til produktion af gourmetkød. I tilberedningsdelen af projektet undersøges, hvordan lang tids tilberedning ved lav temperatur kan anvendes til at forbedre spisekvaliteten. Da tilberedningstemperatur er kritisk for sikkerheden, vil denne problemstilling også blive inddraget, og de grundlæggende mekanismer bag forbedringerne af spisekvaliteten vil blive undersøgt af universitetspartnerne i projektet. Endelig omfatter projektet DMRI's involvering i EU-projektet Q-PorkChains, der har til formål at forbedre kvaliteten af svinekød til glæde for forbrugerne og at udvikle innovative, bæredygtige 'jord til bord' løsninger med en minimal effekt på det omgivende miljø.
<b>Offentliggørelse</b>	Resultater offentliggøres på TI's hjemmeside. Rapporter sendes til relevante virksomheder og organisationer. Resultater fra Q-PorkChains offentliggøres tillige på projektets hjemmeside og via offentlige seminarer og workshops.  Endvidere har delprojekt 1 været refereret jævnligt i fagpresse og nyhedspresse som en god historie, hvilket forventes fortsat. De endelige resultater forventes publiceret såvel populærvidenskabeligt som i peer reviewed videnskabelige artikler.  Resultater fra LTLT vil blive publiceret i populærvidenskabelige tidsskrifter samt i internationale tidsskrifter via PhD-studiet på Det Biovidenskabelige Fakultet/KU.
<b>Effektevaluering</b>	Projektet vil skabe vidensgrundlag for virksomhedernes beslutning om igangsætning af en egentlig produktion af alternative krydsninger. Denne beslutning vil dels afhænge af i hvor høj grad kvaliteten afviger markant positivt, og hvor omkostningstung produktionen forventes at blive. Effekten kan derfor måles som kvaliteten af beslutningsgrundlaget og kan evalueres af de deltagende virksomheder.

<b>Projektets titel</b>	<b>TI09/10/34</b> <b>Svinekødet og human sundhed - grundlæggende viden</b>
<b>Projektejer / Tilskudsmodtager</b>	Teknologisk Institut – DMRI, Maglegaardsvej 2, 4000 Roskilde.
<b>Hovedformål</b>	Forskning og forsøg.
<b>Projektbeskrivelse</b>	<p>Set fra et sundhedsmæssigt perspektiv har kød såvel positive som negative værdier. Det er væsentligt for kødindustrien at kunne udnytte produktets positive sider - ikke mindst i en tid hvor der af hensyn til bæredygtighed etc. stilles spørgsmålstejn ved det forsvarlige i et stort kødindtag. Samtidig er kød associeret med visse kræftformer, og ny viden om sammenhæng mellem kost og kræft betyder, at Fødevarestyrelsen pt. revurderer kostrådene. For at kunne markedsføre svinekød på et kvalificeret og nuanceret grundlag er det vigtigt at udbygge vidensgrundlaget om kødets sundhedsmæssige aspekter.</p> <p>Nærværende projekt fokuserer på bioaktive komponenter med positive sundhedsmæssige egenskaber i svinekød og i restprodukter. De bioaktive komponenter vil blive identificeret, og deres biologiske aktivitet testet. Endvidere omhandler projektet dannelsen af kræftfremkaldende stoffer under tilberedning og processering af svinekød. En større viden om dannelsen af kræftfremkaldende stoffer vil danne grundlag for anvisninger om varmebehandling af svinekød, så risikoen for de kræftfremkaldende stoffer reduceres.</p>
<b>Offentliggørelse</b>	Resultaterne offentliggøres løbende på TI's hjemmeside. Derudover vil der blive publiceret i populærvidenskabelige og videnskabelige tidsskrifter. Der vil blive afholdt seminarer med brancherepræsentanter for at informere om resultaterne, ligesom der kan blive informeret til madpublicister og andre interessenter.
<b>Effektevaluering</b>	<p>Der er tilknyttet en branchegruppe til delprojektet om bioaktive komponenter. Denne branchegruppe evaluerer løbende relevansen af de opnåede resultater. Resultaterne vil dels blive dokumenteret i rapporter og dels i videnskabelige artikler.</p> <p>For delprojektet kød og kræft er der nært samarbejde med Landbrug &amp; Fødevarer, hvilket sikrer, at resultaterne omsættes til tilberedningsråd målrettet for brugerne. Dokumentation vil ligeledes ske i form af rapporter og artikler, og effekten vil kunne måles gennem ændrede råd og opskrifter fra madpublicister m.m. Endvidere vil der blive tilknyttet en branchegruppe, hvor især information om resultater vedrørende procesforholds betydning for dannelse af carcinogene stoffer vil blive formidlet. Dette vil ske ved seminarer i tilknytning til andre ernærings- og sundhedsrelaterede emner.</p>



<b>5. Projektets titel</b>	<b>TI09/10/36</b> <b>Miljø og bæredygtighed i kødindustrien</b>
<b>Projektejer / Tilskudsmodtager</b>	Teknologisk Institut – DMRI, Maglegaardsvej 2, 4000 Roskilde.
<b>6. Hovedformål</b>	Forskning og forsøg. Ej statsstøtte. Projektet påvirker ikke konkurrenceforhold. Projektets formål er at fastholde et højt vidensniveau og er derfor ikke omfattet af EU – Statsstøtteregler.
<b>7. Populærvidenskabelig beskrivelse</b>	Miljøforhold i industrien er et fokusområde, hvor der er behov for at have et tilstrækkeligt beredskab til at møde tidens udfordringer og for at formulere nye projekter inden for lugt, renere teknologi og EU-regler for animalske biprodukter. DMRI skal sikre ny viden inden for miljøområdet for at kunne rådgive og supportere kødindustrien. Fagområdet omfatter lugtområdet, herunder lovgivning og regulering af lugtforhold samt lugtreduktion. Hertil kommer renere teknologi og BAT (Best Available technology). Projektet skal endvidere fastholde og udbygge viden om miljøbelastningen ved slagtning og forarbejdning samt miljøforhold i relation til animalske biprodukter. Ud over det løbende arbejde skal der specifikt arbejdes med systematisering af data om lugt fra enkeltkilder og med at mindske forurening fra tarmrensere. Der er stort fokus på kødprodukters miljøbelastning, og der tales om at mærke produkter med CO <sub>2</sub> -belastning eller "Carbon Footprint" til brug for at sammenligne produktgrupper. Det er derfor vigtigt at kende kødprodukternes belastning, og denne vil blive undersøgt for forskellige produkter. Denne viden vil også give information om, hvor i produktionen af forarbejdede kødprodukter der kan energioptimeres, samt give et redskab til bedre allokering af energiforbrug på forskellige produkter.
<b>Offentliggørelse</b>	Resultaterne formidles direkte i kontakten med virksomhederne, på møder i Forum for Virksomhedsmiljø og på Teknologisk Instituts hjemmeside.
<b>Effektevaluering</b>	Effekten synliggøres gennem prægning af miljøregulering med faglige input samt virksomhedernes overholdelse af denne.

<b>Projektets titel</b>	<b>TI09/10/37</b> <b>Automatisering af tarmområdet</b>
<b>Projektejer / Tilskudsmodtager</b>	Teknologisk Institut – DMRI, Maglegaardsvej 2, 4000 Roskilde.
<b>Hovedformål</b>	Forskning og forsøg
<b>Projektbeskrivelse</b>	<p><b>WP1: Automatisk pudsning af maver</b> Der udvikles en maskine, der automatisk kan afskære netfedtet samt kirtel- og fedtresten fra maven. Ved at automatisere dette arbejde opnås et forbedret arbejdsmiljø og en bedre økonomi i produktionen af maver.</p> <p><b>WP2: Automatisk skylning af bundender</b> Bundenden er et appendiks på grisens tarm. Den fjernes i dag manuelt, hvorefter den tømmes for gødning, skylles indvendig og vendes, for derefter at blive skyllet udvendig og sluttelig lagt i is. Processen er mandskabskrævende og skal gennemføres, inden tarmsættet kan videreforarbejdes. Den automatiske proces vil øge produktiviteten, da hver operatør kan producere langt højere styktal. Vandforbruget kan reduceres væsentligt, da hovedparten af gødningen kan fjernes mekanisk. Endelig vil miljøbelastningen reduceres, da der bruges mindre vand og gødningskoncentrationen vil være ubetydelig sammenlignet med den nuværende proces.</p>
<b>Offentliggørelse</b>	Slutrapporter og andre resultater offentliggøres på Teknologisk Instituts hjemmeside efterhånden som de foreligger.
<b>Effektevaluering</b>	Effekten måles med cost-benefit-analyser og måling af produktivetsforbedringer på virksomhederne.

<b>Projektets titel</b>	<b>TI09/10/38</b> <b>Automatisering af slagtegangen</b>
<b>Projektejer / Tilskudsmodtager</b>	Teknologisk Institut – DMRI, Maglegaardsvej 2, 4000 Roskilde.
<b>Hovedformål</b>	Forskning og forsøg
<b>Projektbeskrivelse</b>	<p><b>WP1: Udtagning af hjerteplucks, udstikning af kæber</b> Der udvikles en maskine, der skærer tungen ud, trækker pluckset ud og udstikker kæberne ved 450 svin i timen. Maskinen fjerner fysisk belastende arbejde, mindsker risiko for knivstader og reducerer krydskontaminationen.</p> <p><b>WP2: Automatisk sugning af flommerester</b> Der udvikles en maskine, der fjerner flommefedt fra slagtekroppen ved 625 svin i timen. Dampsugning anvendes til reduktion af det bakterielle kimal.</p> <p><b>WP3: Optimal svidning</b> Optimering af svideovnen går ud at reducere vedligeholdelsesomkostningerne, energiforbruget og øge kapaciteten ved at styre lufttilførslen og optimere dyser. Den hygiejniske effekt af svidningen bevares.</p> <p><b>WP4: Forbedrede, skærende værktøjer til slagtegangsmaskiner</b> Skærende værktøjer på slagtegangsmaskinerne optimeres med hensyn til hærkning, slibning m.v. Derved øges slagte kvalitet og arbejdet lettes.</p>
<b>Offentliggørelse</b>	Slutrapporter og andre resultater offentliggøres på Teknologisk Instituts hjemmeside efterhånden som de foreligger.
<b>Effektevaluering</b>	Effekten måles med cost-benefit-analyser og måling af produktivetsforbedringer på virksomhederne.

<b>Projektets titel</b>	<b>TI09/10/39</b> <b>Automatisering af opskæring, udbening og pakning</b>
<b>Projektejer / Tilskudsmodtager</b>	Teknologisk Institut – DMRI, Maglegaardsvej 2, 4000 Roskilde.
<b>Hovedformål</b>	Forskning og forsøg
<b>Projektbeskrivelse</b>	<p><b>WP1: Automatisk afskæring af kamben</b> Afprøvning færdiggøres af en nyudviklet maskine, der automatisk afskærer kamben og fladben. Maskinen sparer omkostninger og muliggør nyt produkt-mix.</p> <p><b>WP2: 3D-afsværing af kamme og backs</b> Der udvikles en maskine til automatisk, præcis afsværing af kamme og backs. Der opnås ensartet afsværing, mandskabsreduktion og større udbytter.</p> <p><b>WP3: Fleksible, automatiske pakkesystemer - RoboPackman</b> Målet er at udvikle en robot, der ved hjælp af følesans, computervision og et intelligent beslutningssystem kan pakke flere forskellige produkter.</p> <p><b>WP4: Højere effektivitet i pakkerierne</b> Alle operationer i pakkerierne gennemgås og det undersøges, hvad der findes af gode løsninger på markedet. Herefter afprøves et antal nye løsninger.</p> <p><b>WP5: Opskæringsanlæg med røntgen – forprojekt</b> Det undersøges om røntgenmåling kan forbedre det automatiske opskæringsanlæg. De tekniske muligheder og de økonomiske fordele afdækkes.</p> <p><b>WP6: Automatisk tilskæring af brystflæsk i bredden</b> Det undersøges om der ved tilpasning af eksisterende udstyr på markedet, f.eks. vandstråleskæring, kan opnås markant højere præcision af bredden.</p>
<b>Offentliggørelse</b>	Slutrapporter og andre resultater offentliggøres på Teknologisk Instituts hjemmeside efterhånden som de foreligger.
<b>Effektevaluering</b>	Effekten måles med cost-benefit-analyser og måling af produktivetsforbedringer på virksomhederne.

<b>Projektets titel</b>	<b>TI09/10/40</b> <b>Forbedret arbejdsmiljø</b>
<b>Projektejer / Tilskudsmodtager</b>	Teknologisk Institut – DMRI, Maglegaardsvej 2, 4000 Roskilde.
<b>Hovedformål</b>	Forskning og forsøg
<b>Projektbeskrivelse</b>	<p><b>WP1: Øget brugervenlighed af produktionssystemer</b>  Projektet omfatter aktiviteter, som skal hjælpe virksomhederne med at udnytte de automatiske maskiner optimalt. Den væsentligste aktivitet er opbygningen af et samlet system til træning og certificering af operatører. Resultatet af projektet er lavere produktionsomkostninger, forbedring af det psykiske arbejdsmiljø, større medarbejdertilfredshed og højere kvalitet og udbytter.  Et pilotprojekt startede i 2009 i samarbejde med industrien.</p> <p><b>WP2: Automatisk rengøring af svinetransportvogne på slagteriet - AUVO</b>  Der udvikles en stationær vaskerobot på slagteriet, der automatisk rengør og desinficerer svinetransportvognene indvendigt.  Baggrunden for projektet er, at rengøring og desinfektion af svinetransportvogne efter aflæsning af svin er et tidskrævende, hårdt, koldt, vådt og beskidt arbejde for chaufførerne, hvilket gør det vanskeligt at finde arbejdskraft til denne type job. Der er desuden et økonomisk potentiale ved at automatisere denne proces.</p>
<b>Offentliggørelse</b>	Slutrapporter og andre resultater offentliggøres på Teknologisk Instituts hjemmeside efterhånden som de foreligger.
<b>Effektevaluering</b>	Effekten måles med cost-benefit-analyser og måling af produktivetsforbedringer på virksomhederne.

<b>Projektets titel</b>	<b>TI09/10/41</b> <b>Øget sporbarhed</b>
<b>Projektejer / Tilskudsmodtager</b>	Teknologisk Institut – DMRI, Maglegaardsvej 2, 4000 Roskilde.
<b>Hovedformål</b>	Forskning og forsøg
<b>Projektbeskrivelse</b>	<p>Sporbarhed betyder meget i kødindustrien, og der stilles til stadighed øgede krav til virksomhedernes sporbarhed både internt og eksternt. Dette projekt består af 4 delprojekter som alle handler om sporbarhed, både til internt brug i form af proceskontrol, men også til eksternt brug i form af individuel registrering af slagtesvin. De enkelte delprojekter er kort beskrevet her:</p> <p><b>WP 1: Sporbarhed og batchstyring – højt fagligt vidensniveau (løbende projekt):</b> Et højt fagligt vidensniveau inden for sporbarhed og batchstyring. Løbende identificeres nye muligheder eller anvendelser som kan føre til nye separate projekter.</p> <p><b>WP 2: Batchvis indtransport.</b> Projektet er afsluttet.</p> <p><b>WP 3: Visionsystemer til reduktion af fejlomkostninger (fortsættende projekt):</b> Projektet handler om at udvikle et visionssystem som kan hjælpe slagterierne med at øge indtjeningen. Det er besluttet at udvikle et visionsprojekt til kontrol af kvaliteten i kasserne med trimmings (røde ben), som transporteres fra udbeningen. Systemet giver automatisk feedback til operatør, så kvaliteten hurtigt kan rettes til ønskeligt niveau.</p> <p><b>WP 4: PigTracker (fortsættende projekt):</b> At udvikle et nyt RFID-baseret øremærke til svin og vise de potentielle gevinster ved individuel mærkning af slagtesvin.</p>
<b>Offentliggørelse</b>	<p>Projektets resultater offentliggøres via Teknologisk Instituts hjemmeside og udbudte tema-arrangementer.</p> <p><b>WP 4: PigTracker (fortsættende projekt):</b> Projektets resultater offentliggøres via projektet hjemmeside, <a href="http://www.pigtracker.dk">www.pigtracker.dk</a></p>
<b>Effektevaluering</b>	<b>WP 4: PigTracker (fortsættende projekt):</b> De forventede effekter knytter sig til gevinsten ved fuld dokumentation af produkternes oprindelsessted og behandling, herunder f.eks. en risikobaseret veterinærkontrol.

<b>Projektets titel</b>	<b>TI09/10/42</b> <b>Udvikling af innovationsevne</b>
<b>Projektejer / Tilskudsmodtager</b>	Teknologisk Institut – DMRI, Maglegaardsvej 2, 4000 Roskilde.
<b>Hovedformål</b>	Forskning og forsøg Ej statsstøtte. Projektet påvirker ikke konkurrenceforhold og er derfor ikke omfattet af EU - statsstøtteregler.
<b>Projektbeskrivelse</b>	<p><b>WP 1: Undersøgelse af ideer til nye projekter og ny slagteriteknologi</b> Oplysninger om nye teknologiske muligheder indsamles og sammenholdes med de behov og problemstillinger instituttet løbende indsamler fra industrien. På det grundlag genereres ideer til nye udviklingsprojekter. Disse ideer udvikles i form af analyser og forundersøgelser, hvorefter de mest lovende føres videre som selvstændige projekter.</p> <p><b>WP 2: Evaluering af tidligere gennemførte projekter</b> Der foretages empiriske studier af hidtil gennemførte projekter, og der opbygges ny viden om virksomhedsindretning, kapacitetsbehov, samspil mellem produktionsanlæg og den praktiske håndtering af udstyr m.v. Der udvikles metoder og procedurer, der på tværs af projekterne sikrer en problemløs drift af det nyudviklede udstyr.</p> <p><b>WP3: Patenter</b> Varetagelse af DMRI's IPR-interesser (IPR = Intellectual Property Rights; immaterielle rettigheder). Hvor det er hensigtsmæssigt, udarbejdes og indleveres patentansøgninger på DMRI's opfindelser. Patenterne er grundlag for aftaler med fabrikanter om produktion og salg af de udviklede produkter.</p> <p>Det forventede resultat af projektet er dobbelt:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• AT beskytte og friholde udviklingsområder inden for interessefeltet. Dette er nødvendigt for at sikre ting, der er opfundet, og sikre rum – "freedom to operate" til senere at arbejde videre med egne opfindelser.</li> <li>• AT skabe forudsætning for licensindtægter. I det omfang, at det resulterer i licensindtægter, er Teknologisk Institut forpligtet til at tilbageføre midlerne til Svineafgiftsfonden.</li> </ul>
<b>Offentliggørelse</b>	Offentliggørelse sker som led i patenteringen.
<b>Effektevaluering</b>	Effekten af patentarbejdet evalueres i form af opnåede licensindtægter. Effekten af ideer til nye produktionsløsninger måles med cost-benefit-analyser.

<b>Projektets titel</b>	<b>TI09/10/43</b> <b>IKT-udvikling</b>
<b>Projektejer / Tilskudsmodtager</b>	Teknologisk Institut – DMRI, Maglegaardsvej 2, 4000 Roskilde.
<b>Hovedformål</b>	Forskning og forsøg
<b>Projektbeskrivelse</b>	<p>At udvikle IKT-systemer der på en tidssvarende og effektiv måde sikrer behovet for produktstyring og dataopsamling under produktionsforløbet. Aktiviteten omfatter såvel udvikling af nye funktioner og anvendelsesområder som udvikling af nye programversioner og indførelse af nye systemarkitekturer i takt med den teknologiske udvikling. Aktiviteten omfatter også udarbejdelse og sikring af den nødvendige systemdokumentation og opretholdelse af faciliteter til afprøvning og kvalitetssikring af systemerne.</p> <p>Som nogle af de centrale applikationer kan nævnes:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Veterinærssystemer til opsamling af data til brug for sikring og dokumentation af den høje veterinære status, som er en helt central konkurrenceparameter.</li> <li>• Systemer til opsamling af data til brug for klassificering og afregning til producenterne.</li> <li>• Systemer til effektiv råvarestyring, der muliggør effektiv udnyttelse af de tilgængelige råvarer i forhold til aktuelle ordrer og markedskrav.</li> <li>• Systemer til styring og overvågning af automatiske processer som led i fastholdelse af en konkurrencedygtig produktion.</li> </ul>



<b>Projektets titel</b>	<b>TI09/10/44</b> <b>Uddannelse og forskning på kødområdet</b>
<b>Projektejer / Tilskudsmodtager</b>	Teknologisk Institut – DMRI, Maglegaardsvej 2, 4000 Roskilde.
<b>Hovedformål</b>	Forskning og forsøg. Statsstøttehenvielse: Ej statsstøtte. Vedrører DMRI's ikke-økonomiske aktiviteter. Projektet påvirker ikke konkurrenceforhold og er derfor ikke omfattet af EU - statsstøtteregler.
<b>Projektbeskrivelse</b>	En fortsat udvikling af kødbranchen fordrer bl.a., at den danske kødforskning er på internationalt niveau samt en tilgang af veluddannede kandidater. Den offentlige forskning samt uddannelse af forskere på kødområdet understøttes gennem medfinansiering af PhD-uddannelse og aktiv medvirken i relevante forskerskoler. Endvidere varetages opgaven med at tilrettelægge praktikforløb for studerende i mellemlange og lange videregående uddannelser inden for kødområdet. Endelig omfatter projektet sekretariatsfunktionen for kødforskningsudvalget, som har til opgave at koordinere forskningsaktiviteter på kødområdet og at initiere nye forskningsaktiviteter i dansk kødforskning.
<b>Offentliggørelse</b>	PhD-afhandlinger offentliggøres på normal vis. Resultater fra studieopgaver indgår og offentliggøres via projektarbejdet.
<b>Effektevaluering</b>	Mindst 50 % af praktikanterne skal vælge at skrive speciale indenfor kødforskning.

<b>Projektets titel</b>	<b>TI09/10/46</b> <b>Bibliotek</b>
<b>Projekt ejer / Tilskudsmodtager</b>	Teknologisk Institut – DMRI, Maglegaardsvej 2, 4000 Roskilde.
<b>Hovedformål</b>	Forskning og forsøg. Statsstøttehenvielse: Ej statsstøtte. Vedrører DMRI's ikke-økonomiske aktiviteter. Projektet påvirker ikke konkurrenceforhold og er derfor ikke omfattet af EU - statsstøtteregler.
<b>Projektbeskrivelse</b>	Effektiv og hurtig indhentning af ny viden og eksisterende forskning er afgørende for at fastholde et højt vidensniveau og for at sikre, at nye forsknings- og udviklingsprojekter igangsættes på et tilstrækkeligt oplyst grundlag. Professionel vidnehåndtering sikrer ligeledes, at nye forsknings- og udviklingsresultater samt informationer i øvrigt er tilgængelige for udviklingsaktiviteter i regi af DMRI, VSP og branchen i øvrigt. Biblioteket i Roskilde er branchens fagbibliotek og varetager disse funktioner.
<b>Offentliggørelse</b>	
<b>Effektevaluering</b>	Det er afgørende, at brugerne af biblioteket får den hjælp og service, som de efterspørger. Brugernes tilfredshed er derfor et mål for aktivitetens succes.
<b>Offentliggørelse</b>	Projektets resultater offentliggøres via Teknologisk Instituts hjemmeside og udbudte tema-arrangementer.
<b>Effektevaluering</b>	Effekterne knytter sig til en større brugervenlighed, tidssvarende IKT-systemer samt implementering af gældende krav i forhold til dataregistrering og håndtering. Effekten af systemerne vurderes løbende i samarbejde med brugere og myndighedsrepræsentanter.

<b>Projektets titel</b>	<b>TI09/10/48</b> <b>Nemme og hurtige værktøjer til dokumentation af produksikkerhed</b>
<b>Projektejer / Tilskudsmodtager</b>	Teknologisk Institut – DMRI, Maglegaardsvej 2, 4000 Roskilde.
<b>Hovedformål</b>	Forskning og forsøg.
<b>Projektbeskrivelse</b>	Matematiske modeller, som beregner den mikrobiologiske sikkerhed af kød og kødprodukter, er vigtige redskaber for virksomhederne, når sikkerheden skal dokumenteres over for kunder og myndigheder. For at modellerne fortsat kan bruges, skal de opdateres og valideres. Opdateringen sikrer, at modellerne dækker de produkter og konserveringsmidler, der anvendes i dag, samt at forudsigelserne også dækker de bakterier, som isoleres ved kontrol af produkter og sygdomsudbrud. Projektet sikrer, at listeria-stammer, som har været årsag til det øgede antal listeriose tilfælde i 2009, også er omfattet af modellens beregninger. Endvidere udvides Listeria-modellen, så ikke-varmebehandlede produkter og flere koncentrationer af konserveringsmidler og vækst under skiftende temperaturer indgår. Første del af spegepølsemodellen, som beskriver drab af patogene bakterier under produktion af spegepølser færdiggøres og udvides med flere kombinationer af recepter og procesforløb samt mild varmebehandling. Desuden udvikles en model, som beskriver vækst af <i>S. aureus</i> i fermenterede, saltede og/eller tørrede produkter ved stuetemperatur. Modellerne up-loades på en fælles hjemmeside, så det daglige arbejde med fødevarer sikkerhed i virksomhederne gøres lettere.
<b>Offentliggørelse</b>	De udviklede matematiske modeller formidles ved workshops for kødvirksomheder. Resultaterne vil resultaterne som minimum blive offentliggjort på Teknologisk Instituts hjemmeside. I samarbejde med universiteterne vil der ligeledes blive offentliggjort resultater i videnskabelige tidsskrifter, som poster ved konferencer samt i "master" og "bachelor" specialer.
<b>Effektevaluering</b>	Ved afslutning af de enkelte WP'er evalueres projektforsløb og udbytte af styrefølgegrupperne Modellernes tilgængelighed, brugervenlighed og anvendelsesområde evalueres af de deltagende virksomheder.

<b>Projektets titel</b>	<b>TI09/10/49</b> <b>Produktionseffektive værktøjer</b>
<b>Projektejer / Tilskudsmodtager</b>	Teknologisk Institut – DMRI, Maglegaardsvej 2, 4000 Roskilde.
<b>Hovedformål</b>	Forskning og forsøg
<b>Projektbeskrivelse</b>	<p>Projektet består af 2 delprojekter:</p> <p><b>WP 1: Proceskontrol – Hjælp til justering af maskiner (fortsættende projekt):</b> Proceskontrollen udbygges med flere kontrolpunkter og udvides med et programmodul, der hjælper mesteren og teknikeren til at afgøre hvor og hvordan, der skal gribes ind.</p> <p><b>WP2: Overblik med niveau-opdelt produktionsovervågning</b> Et hjælpeværktøj, som reducerer antallet af alarmer og giver mester et effektivt overblik over produktionen. Værktøjet kan integreres i eksisterende systemer.</p> <p>Princippet om at problemer så vidt muligt skal løses lokalt er helt centralt. På mester-niveau opsamles erfaringer fra hele processen. Den erfaring indgår i problemløsningen. Værktøjet skal fastholde og udnytte opnåede erfaringer på to niveauer:</p> <p>Et <u>overbliksniveau</u>, som binder de specifikke dele af processen sammen til en helhed på en "intelligent" måde, så alle relevante informationer indgår til at anvise en løsning på en given problemstilling. Der opnås et bedre overblik på mesterniveau – overbliksniveauet - mens alarmer, som kun relaterer til en specifik procesenhed, løses lokalt - på <u>modul-niveau</u>.</p> <p>Visionen: Problemer løses on-line - kun problemer, som ikke kan løses lokalt sendes til overbliksniveauet.</p>
<b>Offentliggørelse</b>	Projektet offentliggøres via film og demonstrationseksempler på DVD (alternativt hjemmeside). Demo-version med model-data vil være en del af rapporteringen af projektet.
<b>Effektevaluering</b>	I projektets første del (opgave 2) dokumenteres proceskapacitet og nøgletal samt et måltal for forbedring. I projektets sidste del (opgave 5) bestemmes proceskapacitet og nøgletal igen og graden af forbedring fastlægges.

<b>Projektets titel</b>	<b>TI09/10/50</b> <b>Dyrevelfærd - implementering af ny EU forordning</b>
<b>Projektejer / Tilskudsmodtager</b>	Teknologisk Institut – DMRI, Maglegaardsvej 2, 4000 Roskilde.
<b>Hovedformål</b>	Forskning og forsøg.
<b>Projektbeskrivelse</b>	<p>EU har vedtaget en ny forordning, som træder i kraft 1. januar 2013. I henhold til forordningen skal slagterierne udpege en "dyrevelfærds-officer", som er ansvarlig for niveauet for dyrevelfærd på virksomheden. Endvidere er der krav om, at personale, som håndterer slagtedyr, skal modtage undervisning. Såvel undervisningsmateriale som undervisere skal være godkendte af relevante myndigheder. Virksomhederne skal endvidere kunne dokumentere, at anvendte procedurer og udstyr til håndtering af slagtedyrene tilgodeser dyrevelfærd.</p> <p>Målet med projektet er at sikre, at slagterierne er i stand til at imødekomme kravene, når den nye EU-forordning træder i kraft. I samarbejde med Landbrug &amp; Fødevarer samt myndighederne udvikles standardprocedurer og metoder til dokumentation af den måde, hvorpå slagtesvinene håndteres. Endvidere opbygges et undervisningsprogram for kommende dyrevelfærds-officerer og personale, som håndterer levende dyr. Programmet skal opfylde EU-kravene og være godkendt af de nationale myndigheder.</p>
<b>Offentliggørelse</b>	Arbejdet med metoder til dokumentation af dyrevelfærd vil blive formidlet ved seminarer for slagterierne og udstyrsleverandørerne.
<b>Effektevaluering</b>	Fase 1 vil blive gennemført i samarbejde med virksomhederne og udstyrsleverandører, hvilket sikrer involvering og indblik i de frembragte forslag til dokumentation. Dokumentationsmetoderne vil løbende blive testet i praksis. Fase 2 afsluttes med et testkursus, og på den baggrund foretages en endelige tilretning af undervisningsprogrammet.

<b>Projektets titel</b>	<b>TI09/10/51</b> <b>Sunde, velsmagende og mættende kødprodukter</b>
<b>Projektejer / Tilskudsmodtager</b>	Teknologisk Institut – DMRI, Maglegaardsvej 2, 4000 Roskilde
<b>Hovedformål</b>	Forskning og forsøg.
<b>11. Projektansvarlig</b>	Teknologisk Institut – DMRI Maglegaardsvej 2, 4000 Roskilde
<b>Projektbeskrivelse</b>	<p>Projektet omfatter tre indsatsområder.</p> <p><b>Indsatsområde 1. Hvordan opnås den bedste mæthedsfølelse?</b>  Periode: 2011 - juli 2012.  Der gennemføres en række mæthedsstudier.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Det afklares, hvornår de kødrige produkter skal spises for at opnå den største effekt i forhold til mæthed og for at begrænse det generelle fødevarerindtag. 2011.</li> <li>• Dosis-respons forholdene belyses, ligesom det undersøges, om effekten af at indtage kødproteinrige produkter holder ved indtag gennem en længere periode. 2011.</li> <li>• Det undersøges, i hvilket omfang den mæthedsfremmende effekt af kødproteinrige produkter afhænger af, om kødet indtages sammen med andre fødevarer som f.eks. brød (fibre). I den forbindelse belyses den optimale ernæringsmæssige sammensætning. 2012.</li> </ul> <p><b>Indsatsområde 2. Hvad ønsker forbrugerne, og er der et marked?</b>  Periode: Oktober 2011 - 2012.  Forbrugerundersøgelser omfattende relevante målgrupper - børn og unge, erhvervsaktive samt sportsfolk - gennemføres.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Forbrugernes ønsker til sunde kødprodukter samt deres nuværende vaner i forbindelse med morgenmad, mellemmåltider og frokost, undersøges. Det afklares bl.a., om forbrugerne foretrækker produkter, hvor kød ikke nødvendigvis udgør hovedbestanddelen, men som er en blanding af kød samt frugter, grønsager og/eller kornprodukter. 2011 - juli 2012.</li> <li>• Prototyper af produkter, der forventes at være mættende, sunde og velsmagende, udvikles, og forbrugeranalyser af disse gennemføres for at se, om produkterne rammer de ønsker og handlemønstre, der er kortlagt i første del. 2012.</li> <li>• Det undersøges, hvordan produkterne bedst markedsføres f.eks. via lancering til kantiner, vidensspredning via facebook m.m. afhængig af forbrugergruppe for at sikre, at forbrugerne får kendskab til de nye produkttyper/-koncepter. 2012.</li> </ul> <p><b>Indsatsområde 3. Grundlaget for nye, sunde basisprodukter</b>  Grundlaget for de enkelte virksomheders produktudvikling udarbejdes.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• En "kogebog" udarbejdes, der redegør for elementer, der skal være til stede for at opnå den mættende effekt.</li> </ul> <p>Basiselementer eller sammensatte produkter målrettet morgenmad, mellemmåltid og frokost udvikles. Funktionalitet, sikkerhed og smag undersøges og optimeres.</p>
<b>Offentliggørelse</b>	Projektresultater offentliggøres løbende på DMRI/TI's hjemmeside. Endvidere udarbejdes populærvidenskabelige artikler og conferencebidrag. Seminarer, hvor resultaterne formidles sammen med andre ernærings- og sundhedsrelaterede emner, vil blive afholdt for kødindustrien og andre interesserede.

<b>Projektets titel</b>	<b>TI2011/01 Human nose metode til detektion af hangriselugt</b>
<b>Projektejer / Tilskudsmodtager</b>	Teknologisk Institut – DMRI, Maglegaardsvej 2, 4000 Roskilde.
<b>Hovedformål</b>	Forskning og forsøg.
<b>Projektbeskrivelse</b>	<p>Slutmålet med arbejdet er at have udviklet, valideret, dokumenteret og demonstreret en 'human nose metode' til detektion af hangriselugt fra økologiske hangrise på slagteriet samt en procedure for træning og kalibrering af lugtdommere.</p> <p>Aktiviteterne vil forløbe i to faser.</p> <p><u>Fase 1: Udvikling og kalibrering af detektionsmetode.</u></p> <p>En metode, baseret på 'human nose', skal udvikles. Den påtænkte metoder er en 'hot water method', hvor en kød-/fedtprøve udtages fra slagtekroppen, opvarmes i varmt vand og efterfølgende lugtbedømmes. Det er en at-line metode, hvor selve bedømmelsen foretages i et separat rum, hvor indflydelsen fra andre lugte kan kontrolleres.</p> <p>Træningsprocedurer for metoden vil blive udviklet. Fire personer udvælges som lugtdommere baseret på deres evne til at kunne lugte androstenon og skatol. De udvalgte dommere trænes efterfølgende i den praktiske udførelse af metoden.</p> <p>Kød- og fedtprøver fra ukastrede hangrise med varierende indhold af androstenon og skatol vil blive indsamlet sammen med prøver fra so-grise med lave niveauer af skatol. Fedtprøverne analyseres for indhold af androstenon, skatol og indol, mens sensoriske analyser vil blive udført på kødprøverne. Disse resultater vil blive brugt som reference til de to ovenfor nævnte human nose metoder. Lugtdommerne vil bedømme kød-/fedtprøver fra samme slagtekrop og human nose resultaterne vil blive sammenholdt med referenceresultaterne.</p> <p><u>Fase 2: Validering og demonstrering</u></p> <p>Ansatte fra et slagteri vil blive udvalgt til lugtdommere baseret på deres evne til at kunne lugte androstenon og skatol. Dommerne vil efterfølgende blive optrænet i begge human nose metoder og påbegynde lugtbedømmelse af slagtekroppe. Prøver vil blive udtaget fra bedømte slagtekroppe, hvorpå kemiske og sensoriske referenceanalyser vil blive foretaget. Følgende dokumentation vil efterfølgende blive udarbejdet: Lugtdommernes stabilitet over tid; den enkelte dommers evne til at gentage samme resultat på samme prøve (reproducerbarhed); forskellen mellem forskellige lugtdommers bedømmelse af samme prøve (reproducerbarhed). Procedure for udvælgelse, træning og kalibrering af dommere vil blive dokumenteret. Afslutningsvis vil metoden blive demonstreret for branchen.</p>
<b>Offentliggørelse</b>	Resultaterne offentliggøres på Teknologisk Instituts hjemmeside, og der vil endvidere blive afholdt et demonstrationsarrangement i slutningen af projektperioden for branchen og andre interessenter.
<b>Effektevaluering</b>	Effekten af resultaterne vil blive evalueret sammen med repræsentanter fra branchen.

For projekterne fra Videncenter for Svineproduktion (VSP) er elementerne *projekter, offentliggørelse og effektevaluering* enslydende for samtlige projekter og de er derfor redegjort for herunder.

<b>Projektejer / Tilskudsmodtager</b>	Videncenter for Svineproduktion, Landbrug & Fødevarer Axelborg, Axeltorv 3, 1609 København V.
<b>Offentliggørelse</b>	<p>Offentliggørelse sker i henhold til reglerne i Svineafgiftsfonden. Så snart resultater fra delprojekter foreligger, vil de løbende blive offentliggjort med henvisning til hovedprojektets ID.</p> <p>Projektet præsenteres på Videncenter for Svineproduktions hjemmeside <a href="http://www.vsp.lf.dk">www.vsp.lf.dk</a>, hvor der løbende vil blive afrapporteret resultater.</p> <p><i>Meddelelser:</i> Resultaterne af undersøgelsen publiceres i en meddelelse på VSP's Info-Svin. Disse meddelelser er offentligt tilgængelige via Internettet.</p> <p><i>Artikler:</i> Der skrives faglige artikler i Landbrugsavisen, fagmagasinet SVIN, Hyologisk Tidsskrift og international svinerelateret fagpresse.</p> <p><i>Foredrag:</i> Resultaterne formidles til besætningsejere, ansatte og rådgivere i svineproduktionen på følgende møder og seminarer: Fagligt nyt (ca. 180 svineproduktionskonsulenter). Kongres for Svineproducenter (ca. 2.000 svineproducenter, medarbejdere og rådgivere). Fodringsseminar (250 deltagere). Møde med firmaer i bygge- og inventarbranchen (ca. 90 deltagere af udviklings- og salgsansvarlige fra ca. 60 forskellige firmaer).</p> <p><i>Kurser og efteruddannelse:</i> Resultaterne implementeres via lokale rådgivere som i temagrupperne præsenteres for projektets fremdrift, resultater og anvendelighed. "Den lokale rådgivning" afholder årligt 100 foredrag og møder for lokale svineproducenter, hvor de sidste nye resultater fra Videncenter for Svineproduktions undersøgelser fremlægges.</p>
<b>Effektevaluering</b>	Effektevaluering og dokumentation af projektets resultater tager udgangspunkt i de opstillede mål for projektet/hvert delprojekt, som der løbende følges op på i bl.a. projekt- og styregruppe. Nyttевærdien af projektet/delprojekterne indgår i de anbefalinger, som formidles til svineproducenterne og rådgivere via artikler, foredrag, møder og undervisning.



## VSP – Medfinansiering af initiativer under EU programmer

<b>Projektets titel</b>	<b>VSP 09/10/48</b> <b>Optimering af økologisk svineproduktion</b>
<b>Hovedformål</b>	Medfinansiering af initiativer under EU- programmer
<b>Projektbeskrivelse</b>	<p>Projektet er et samarbejdsprojekt med Dyrenes Beskyttelse, Friland A/S, Økologisk Landsforening, DMRI. Der søges medfinansiering via Grøn Vækst, Fonden for Økologisk Jordbrug og/eller DFFE, Landdistriktsprogrammet.</p> <p>Økologisk produktion er en nicheproduktion, for hvilken det i stærkt stigende grad er nødvendigt at forbedre foderøkonomi, arbejdstidsforbrug og produktivitet. Fra 2011 øges udfordringerne yderligere, på grund af dels et ønske om ophør af kastration, dels krav om 100 procent økologisk foder. Projektets formål er at forbedre og effektivisere produktionen.</p> <p>Projektet omfatter afprøvninger af hangrise fra økologisk produktion til kortlægning af frasorteringsprocent. Produktiviteten i økologisk svineproduktion søges forøget bl.a. gennem reduktion af pattegrisedødelighed via nyt hyttedesign. Sammensætningen af økologisk foder analyseres for at forebygge problemer med diarre.</p>

<b>Projektets titel</b>	<b>VSP 09/10/51</b> <b>Bedre foderudnyttelse hos slagtesvin.</b>
<b>Hovedformål</b>	Medfinansiering af initiativer under EU- programmer
<b>Projektbeskrivelse</b>	<p>Projektet modtager tilskud fra Landdistriktsprojektsprogrammet som afsluttes pr. 30.09.11. Resten af projektperioden er endnu ikke støttet af eksterne midler.</p> <p>Projektet indeholder en række delprojekter, som alle har til formål at forbedre foderudnyttelsen. Foder udgør ca. 55 pct. af omkostningerne i svineproduktionen. En væsentlig forbedring af foderudnyttelsen i slagtesvinebesætninger vil derfor reducere omkostningerne pr. kg produceret svinekød.</p> <p>Foderudnyttelsen har målt over de senere år ikke udviklet sig markant i en positiv retning. Resultaterne fra besætninger med de bedste produktionsresultater og tal fra vores avlsdyr viser, at der er et stort uudnyttet potentiale. Det er ikke urealistisk at kunne opnå en foderudnyttelse på 2,5 FEsv pr. kg tilvækst mod det nuværende landsgennemsnit på cirka 2,8 FEsv pr. kg tilvækst i vægtintervallet 30-100 kg.</p> <p>Projektets formål er at skaffe ny viden, der sikrer den ønskede positive udvikling i foderudnyttelsen, herunder viden om fodringsprincipper (styring af fodertildeling i våd- og tørfodringssystemer, foderkurver mm), anvendelse af enzymer, styring af foderkvalitet, kendskab til fodermidler, forbedring af fodervurderingssystemet for at leve op til "VSP's strategi 2013", som hedder: "Foderudnyttelsen skal forbedres 5-8 pct. over fem år". Det betyder, at der på landsgennemsnitstillene målt oktober 2012/2013 skal være opnået en foderudnyttelse korrigeret til vægtintervallet 30-100 kg på højest 2,65 FEsv/kg tilvækst.</p> <p>Projektet omfatter en lang række foderafprøvninger, herunder stivis fodring, sammenligning af vådfoder og tørfoder, vurdering af værdien af kønssortering ifm. fasefodring set i forhold til foderudnyttelse, vurdering af forskellige foder-systemer i forhold til effektiv foderudnyttelse og iværksat analyse af aminosyreindhold i vådfoder i 20 besætninger samt afklaring af formalingsgrad i vådfoder og tørfoder for smågrise og slagtesvin.</p>

<b>Projektets titel</b>	<b>VSP 09/10/52</b> <b>Billigere foder</b>
<b>Hovedformål</b>	Medfinansiering af initiativer under EU- programmer
<b>Projektbeskrivelse</b>	<p>Råvarer som fx majs og raps kan reducere foderprisen. Svineproducenter med jordtyper egnet til dyrkning af kernemajs vil kunne høste højere udbytter og dermed spare foderomkostninger ved at have et mindre indkøb af korn. Dette forudsætter, at lagrings- og håndteringsomkostningerne ikke overstiger de sparede handelsomkostninger. Dyrkning af kernemajs til svinefoder er interessant på lun sandjord, fordi udbyttet målt som FEsv pr. ha kan øges med 50-100 pct. i forhold til dyrkning af byg.</p> <p>Arealet med raps i Danmark er stigende og det samlede areal i 2009/2010 var på over 200.000 ha. Raps anvendes i mindre omfang i svinefoder til trods for at iblanding af raps reducerer foderprisen. Dette skyldes bl.a. at raps indeholder væksthæmmende stoffer. Det undersøges om forskellige procesbehandlinger samt fermentering af rapsproteinet kan forbedre foderværdien.</p> <p>For både majs og raps gælder det, at brugen i foder begrænses pga. at det påvirker spækkvaliteten. Der blev tilbage i 70'erne fastlagt et maksimalt jodtal på spæk på 70. Gennem årene er danske grise blevet magre, og fedtet mere umættet, og jodtallet i danske slagtesvin fodret med traditionelt foder ligger i dag på gennemsnit på 70. Der er derfor rejst berettiget tvivl om, hvorvidt den eksisterende grænse for god fedtkvalitet stadig er gældende, og da grænseværdien begrænser muligheden for brug af billige fodermidler som rapsskrå, majs og andre biprodukter i slagtesvinefoderet, er det væsentligt at få klarlagt en nutidig grænseværdi.</p>

<b>Projektets titel</b>	<b>VSP 09/10/53</b> <b>35 fravænnede grise pr. årssø.</b>
<b>Hovedformål</b>	Medfinansiering af initiativer under EU- programmer
<b>Projektbeskrivelse</b>	<p>Med det fortsat stigende krav om konkurrenceevne, fører avlsmålet "LG5" til et stigende antal grise ved fødsel og på dag 5. For at sikre optimal produktivitet, velfærd og overlevelse af det stigende antal grise, fokuseres der på de begrænsende faktorer i farestalden. Ved at øge gennemsnitsproduktionen i Danmark fra de nuværende 27 til 35 fravænnede grise pr. årssø, øges antallet af fravænnede grise med 30 pct. Ved 1 mio. årssøer betyder dette, at der fravænnedes 8 mio. flere levedygtige grise end i dag (værdi 1,6 mia. kr.).</p> <p>Når der skal passes flere grise i hvert kuld, stilles der større krav til soen og til managementet i farestalden. Projektet sikrer, at de fremskridt, der opnås ved avl for kuldstørrelse på dag 5, udnyttes optimalt i produktionsbesætningerne, uden at det truer soens velfærd eller overlevelse.</p> <p>Hvad er nyt? Søerne føder nu flere grise end de har pætter, og betydeligt flere grise end der er erfaring med at passe. Dette har man tidligere løst ved at etablere ammesøer, så den enkelte so ikke er kommet til at passe flere grise. Der er imidlertid grænser for, hvor mange ammesøer, der kan etableres. Desuden kan der opnås et større udbytte, hvis søerne selv passer grisene. Jo flere grise søerne passer, jo større krav stilles der til stidesign, sygdomshåndtering, fodring og generelt management.</p> <p>Projektet omfatter bl.a. følgende aktiviteter:</p> <p>"Avl for moderegenskaber", hvor det registreres hvilke faktorer der har betydning for at soen har gode moderegenskaber.</p> <p>"Somælk til alle" hvor de faktorer der har betydning for soens mælkeydelse belyses. Projektet gennemføres i samarbejde med det Jordbrugsvidenskabelige Fakultet, Aarhus Universitet og med hjælp fra specialestuderende fra KU-Life.</p> <p>"Spædgrisediarre", hvor årsagerne til diarreproblemerne hos nyfødte grise beskrives ud fra patologisk, immunologisk og virologisk synsvinkel. Projektet koordineres med Danamrks Veterinærinstitut, hvor der etableres to Ph.d.-projekter.</p> <p>"Nyt stidesign til farestier" Kassesti med boks er den foretrukne faresti for flertallet af svineproducenter. Projektet skal forbedre procedurene omkring fravænning, de arbejdsmiljømæssige forhold skal forbedres og der antal grise pr. faresti søges forøget.</p>

<b>Projektets titel</b>	<b>VSP 09/10/54</b> <b>Fremtidens produktionssystemer.</b>
<b>Hovedformål</b>	Medfinansiering af initiativer under EU- programmer
<b>Projektbeskrivelse</b>	<p>I fremtiden forventes at besætningerne kommer til at bestå af meget store enheder, og dette rejser en række spørgsmål om, hvordan de store enheder indrettes så logistik, drift og sundhed kommer til at spille sammen. Der kan udvikles forskellige modeller for opbygning af store systemer, i forhold til hvor adskilte dyregrupperne skal være, samt hvor stabilt aldersgrupperne skal opstaldes gennem vækstperioden. Dette har i høj grad betydning for opbygningen og dermed prisen på produktionsanlægget.</p> <p>I første del af projektet blev der givet et kvalificeret bud på indretningen af store stalde på baggrund af de forventede rammebetingelser mht. miljø og dyrevelfærd. Der blev også givet anvisninger til, hvordan tabsvoldende sygdomme kan håndteres i store besætninger gennem en effektiv polteimmunisering, sektionering af farehold, samt korrekt behandling og højt hygiejneniveau. Dette udmøntede sig konkret i en beskrivelse af hvordan 2-3 store produktionsanlæg kan indrettes under hensyn til logistik, smittebeskyttelse, fodring, dyrevelfærd, miljø samt de økonomiske rammevilkår.</p> <p>Imidlertid er der en lang række områder, hvor der ikke er konkret dokumentation for de produktionsmæssige forudsætninger, og der er derfor behov for dette vidensgrundlag for yderligere at gøre fremtidsscenerierne realistiske og produktionsorienterede.</p> <p>En kritisk vurdering af det planlagte byggeri er også hensigtsmæssig både i forhold til pris og kvalitet. Ofte skal der skæres i projektkostningerne, og det er vigtigt, at dette ikke sker tilfældigt og ukritisk, men at der tages hensyn til arbejdsmiljø, dyrevelfærd, produktionsikkerhed og produktionsresultater og sidst men ikke mindst: totaløkonomi.</p>

<b>Projektets titel</b>	<b>VSP 09/10/55</b>  <b>IKT og Produktionsstyring</b>
<b>Hovedformål</b>	Medfinansiering af initiativer under EU- programmer
<b>Projektbeskrivelse</b>	<p>"IKT (informations- og kommunikationsteknologi) og produktionsstyring" har til formål at medvirke til udvikling af nye redskaber til styring, overvågning og optimering i svineproduktionen, samt til intern datafangst, datasikring og dokumentation.</p> <p>Det forventes, at stigende besætningsstørrelser, knaphed på arbejdskraft, samt øget fokus på dyrevelfærd og miljø vil øge behovet for anvendelse af IKT til styring, overvågning og optimering i svineproduktionen. Endvidere forventes det, at IKT i stigende grad fremover vil blive anvendt til etablering af sporbarhed og dokumentation herfor i hele produktionskæden. Sidstnævnte kan anvendes som en fremtidig konkurrenceparameter og som et fremtidigt myndighedskrav.</p> <p>Med mange udbydere af IKT-løsninger på markedet, og med stadig flere data fra primærproduktionen, bliver koordinering og integration et nøgleord, og det er derfor et vigtigt mål for VSP at sikre denne integration via aktiv deltagelse i relevante projekter. Dette sker f.eks. via etablering af fælles datastandarder og via medvirken ved udvikling af managementsystemer til håndtering og analyse af data fra produktionen. Projektet vedrører også medvirken ved udvikling af helt ny teknologi f.eks. i "Pigtracker", "Den intelligente faresti" i "Hogthrob" samt i StaldTek projekterne.</p> <p>Internt i VSP er det vigtigt at sikre en effektiv datafangst og dokumentation af data m.h.p. at udnytte data og viden på den mest effektive og sikre måde. Ligeledes arbejdes der på at effektivisere datafangst og databehandling gennem automatisk dataopsamling samt udvikling af programmer der kan lette arbejdet med databehandlingen.</p>

<b>Projektets titel</b>	<b>VSP 09/10/60</b> <b>Reduktion af lugt fra stalde</b>
<b>Hovedformål</b>	Medfinansiering af initiativer under EU- programmer
<b>Projektbeskrivelse</b>	En af de store udfordringer for dansk svineproduktion i Danmark er begrænsninger i udvidelsesmuligheder på grund af skrappe lugtkrav. Overordnet betragtet vedrører dette projekt dels udredningsaktiviteter mhp. at få ændret lugtkravene for større svinebesætninger og dels aktiviteter der øger muligheden for økonomisk realistisk lugtreduktion ved luftrensning og gyllebehandling. Som en ny aktivitet vil der blive satset på optimering af luftrensere tilkoblet gulvudsugningen i stalde med kombineret gulv- og loftsudsugning.

<b>Projektets titel</b>	<b>VSP 09/10/61</b> <b>Reduceret N-udskillelse og NH3 fordampning</b>
<b>Hovedformål</b>	Medfinansiering af initiativer under EU- programmer Statsstøttebestemmelse: §-11
<b>Projektbeskrivelse</b>	At gennemføre udviklings- og afprøvningsopgaver der reducerer N-udledning og ammoniakfordampning samt sikre acceptable rammevilkår når det gælder krav til ammoniakreduktion.



<b>Projektets titel</b>	<b>VSP 09/10/62</b> <b>Miljøindsats i svinestalde</b>
<b>Hovedformål</b>	Medfinansiering af initiativer under EU- programmer
<b>Projektbeskrivelse</b>	<p>Størsteparten af lugt- og ammoniakemissionen fra svinestalde stammer fra gødningskummen inde i stalden. Foreliggende projekt har fokus på at begrænse lugt og ammoniak fra gødningskummen, dels ved gyllebehandling og dels ved afprøvning af ventilationsprincipper med kombineret gulv- og loftsudsugning, hvor hensigten er at det kun er udsugningsluften fra gulvudsugningskanalen, der skal ledes til en luftrenser. Når kun en del af udsugningsluften skal renses, vil det reducere prisen til kanal anlæg og luftrensere.</p> <p>Det er erfaret at svovlbrinte-, lugt- og ammoniakemissionen reduceres umiddelbart efter gylleudslusning. Såfremt at gyllen udsluses hyppigt, vil der derfor kunne forventes en reduceret lugt- og ammoniakemission. Myndighederne kan acceptere at ændrede managementmetoder kan anvendes til miljøforbedringer, hvis der opnås positive testresultater fra to besætninger.</p>

<b>Projektets titel</b>	<p><b>VSP 09/10/63</b></p> <p><b>Foderets effekt på miljø.</b></p>
<b>Hovedformål</b>	Medfinansiering af initiativer under EU- programmer
<b>Projektbeskrivelse</b>	<p>Sammensætning og udnyttelse af foder har en meget stor betydning for svineproduktionens påvirkning af det omgivende miljø. Der stilles myndighedskrav til reduktion af udledning af kvælstof, ammoniak, fosfor og lugt.</p> <p>Vandmiljøplan III stiller krav om at brugen af foderfosfat reduceres fra 15.000 tons i 2001 til 5.000 tons i 2015 og en evaluering af Vandmiljøplan III i 2009 har vist, at landbruget har opfyldt delmålet med hensyn til fosfor. For at opnå en yderligere reduktion er det nødvendigt at øge fordøjeligheden af fosfor i foderet.</p> <p>Dette gøres bl.a. via fytase og de fytaseprodukter, der er på markedet, undersøges dels for deres relative effektivitet til at frigøre fosfor og dels de forskellige produkters evne til at overleve varmebehandlingen på foderfabrikkerne.</p> <p>Anvendelse af store mængder zink lige efter fravæning kan reducere fytaseeffekten og dette belyses. Ligeledes undersøges om fermentering af korn kan nedbryde fytinsyre i foderet og frigøre fosfor.</p> <p>Projektet har også til formål at skaffe viden om, hvordan fodersammensætning kan medvirke til reduktion af ammoniak og lugt. Der gennemføres forsøg i klimakamre med forskellige fodringstiltag, bl.a. benzoesyre, reduceret svovl og fibertilsætning. Forsøgene laves i første omgang på slagtesvin, da de står for ca. 70 % af lugtemissionen fra svinestalde.</p> <p>For yderligere at kunne reducere kvælstofudledningen uden at gå på kompromis med produktiviteten undersøges idealproteinets sammensætning og niveau for smågrise som modeldyr. Flere aminosyrer kan nu fås i syntetisk form og effektiviteten af dem undersøges.</p>

<b>Projektets titel</b>	<b>VSP 09/10/57</b> <b>Kastration</b>
<b>Hovedformål</b>	Medfinansiering af initiativer under EU- programmer
<b>Projektbeskrivelse</b>	Formålet med projektet er at belyse forskellige muligheder for at løse problemet med at hangrise kasteres for at undgå hangriselugt i kødprodukter. Der satses dels på at udvikle og afprøve metoder til at smertelindre kastration, og der belyses også muligheder for, hvis kastration fremover skal undgås, at reducere problemet med skatol i hangrisene. For at fastlægge det økonomisk potentiale ved en hangriseproduktion, belyses de produktionsmæssige forskelle mellem so-, galt- og hangrise.

<b>Projektets titel</b>	<b>VSP 09/10/65</b> <b>Sunde løsgående søer (Tidligere - Holdbarhed af søer).</b>
<b>Hovedformål</b>	Medfinansiering af initiativer under EU- programmer
<b>Populærvidenskabelig beskrivelse</b>	<p>Rundt regnet 75 pct. af de danske søer er nu løsgående i drægtighedsperioden og søerne fungerer mere eller mindre optimalt i de forskellige fodrings- og produktionssystemer der anvendes. Senest i 2013 er alle drægtige søer løsgående, og medarbejderne er den alt afgørende kompetence for, at dette bliver en succes. Systemernes funktion, soens naturlige adfærd og trivsel skal synliggøres, så forholdene for godt landmandskab sikres hos de medarbejdere, der udfører den daglige overvågning, indgriben og håndtering af den løsgående so.</p> <p>De store besætninger kræver store fysiske rammer, hvor der stilles ekstra store krav til en optimal indslusning af nye dyr, planlægning af flow'et i besætningen og effektiv udnyttelse af personale. Yder mere skal sådanne besætninger kunne leve op til højest mulig sundhed og lovens krav om dyrevelfærd af det enkelte individ. Det er derfor nødvendigt, at udvikle modeller til store driftsikre sohold, der effektivt kan forebygge og håndtere alle former for sygdomme og sygdomsudbrud, har en sikker objektiv velfærdsstyring, en effektiv holdstyring og optimal produktionsøkonomi.</p>

<b>Projektets titel</b>	<b>VSP 09/10/66</b> <b>Halebid og øresår.</b>
<b>Hovedformål</b>	Medfinansiering af initiativer under EU- programmer
<b>Projektbeskrivelse</b>	<p>Halebid og øresår har økonomisk og dyrevelfærdsmæssig betydning. Lidelserne medfører øget dødelighed, sygdom, kassationer på slagterierne, øget medicinforbrug og problemer med at afsætte smågrise.</p> <p>Grise i besætninger og stier, hvor der forekommer halebid er meget foretagssomme/reaktive i forhold til omgivelser, andre grise og personer som kommer ind i stierne. Der er ofte konstant undersøgende aktivitet og grisene virker rastløse og urolige. Dette reaktionsmønster fremkaldes sandsynligvis af de belastninger som grisene udsættes for fra nærmiljøet i form af fejl ved opstaldning, pasning, fodring og sundhed. En del fejl i grisenes nærmiljø er der vist for kan fremkalde halebidsproblemer mens andre er formodninger. Ved indsættelse i smågrise- og slagtesvinestier blandes grise typisk fra flere kuld. Sammenblandingen giver rangkampe. Disse kampe kan føre til halebid. Størrelsessortering af grise ved fravæning foretages for at mindske vægtspredningen mellem grisene. Denne sortering og sammenblanding af grise kan dermed føre til rangkampe og måske halebid.</p> <p>Ved kuldvis opstaldning vil der ikke forekomme sammenblanding af grise fra flere forskellige kuld. Forsøgsresultater viser at grise, der opstaldes kuldvis, har en større tilvækst ved fravæning end grise der blandes, desuden reduceres mængden af rangkampe.</p> <p>Formålet med projektet er at undersøge om en mere stabil gruppesammensætning i løbet af vækstperioden kan mindske forekomsten af halebid.</p> <p>Formålet er desuden at sikre, at rådgivere og svineproducenter holdes opdateret med viden om forebyggelse mod halebid og øresår.</p>

<b>Projektets titel</b>	<b>VSP 09/10/68</b> <b>Beskæftigelses- og rodematerialer</b>
<b>Hovedformål</b>	Medfinansiering af initiativer under EU- programmer
<b>Projektbeskrivelse</b>	<p>Ifølge lov om indendørs hold af smågrise-, avls- og slagtesvin skal grise tildeles en tilstrækkelig mængde halm eller andet manipulerbart materiale, der kan opfylde deres behov for beskæftigelses- og rodemateriale. Det er imidlertid vanskeligt at definere dyrenes behov, da der ikke findes et sikkert mål for, at det er opfyldt. En måde, at vurdere om grisenes behov er opfyldt, er, at se på, om dyrene retter meget af deres adfærd mod beskæftigelsesmaterialet og udviser mindre unormal adfærd. Unormal adfærd defineres som undersøgende adfærd rettet imod stifæller eller inventar.</p> <p>Imidlertid kan der ikke kun tages hensyn til dyrenes behov. Tildelingen af materialer skal også kunne fungere i praksis både i forbindelse med tildeling, bortskaffelse og pris på de pågældende materialer. Det tildelte materiale skal kunne håndteres uden at give problemer med gylleudslusningen. Dette er baggrunden for, at det er nødvendigt at se på alternativer til halm. Her tænkes på andre naturmaterialer som gør håndteringen nemmere og forbruget mindre og dermed prisen lavere. Forskellige kombinationer af materialer og tildelingsmetoder kan være en vej til at begrænse materialeforbruget men stadig fastholde opfyldelsen af grisenes behov for beskæftigelses- og rodemateriale. Automatisk tildeling af beskæftigelses- og rodemateriale bør videreudvikles i forhold til driftssikkerhed i forbindelse med påfyldning af materiale, transport rundt i staldsystemet, doseringsnøjagtighed og tildelingshyppighed.</p>

<b>Projektets titel</b>	<b>VSP 09/10/72</b> <b>Farestier og –stalde til løsgående søer</b>
<b>Hovedformål</b>	Medfinansiering af initiativer under EU- programmer
<b>Projektbeskrivelse</b>	<p>Projektets formål er at udvikle farestier til løsgående søer , som kan være et konkurrencedygtigt alternativ til det i Danmark mest kendte og anvendte opstaldningsprincip – en kassesti med fareboks.</p> <p>Der er en stigende interesse blandt svineproducenter for farestier til løsgående søer, men også meget fokus på dette område i omverdenen. I 2010 skal regeringen således fremlægge en plan for løse søer i Danmark.</p> <p>VSP's aktiviteter fokuserer dels på funktionssikkerhed ved farestier til løse søer dels på ressourceforbrug og output ved anlæg i større skala. Erfaringer fra de første år med en række besætninger med et begrænset antal farestier til løse søer per besætning har vist, at der er et potentiale. Men erfaringerne viser også, at der er meget stor spredning på de opnåede resultater, og at der er betydelig risiko for høj pattegrisedødelighed og dårlig stihygiejne. Derudover viser erfaringerne fra produktionsbesætninger, at der er behov for øget fokus på pasning og management.</p>

<b>Projektets titel</b>	<b>VSP10/11/79</b> <b>Optimalt brug af antibiotika</b>
<b>Hovedformål</b>	Medfinansiering af initiativer under EU- programmer
<b>Projektbeskrivelse</b>	<p>Projektets formål er at få standset stigningen i antibiotikaforbruget. Dette gøres bl.a. ved at optimere brugen af antibiotika i den danske svineproduktion, ved at forebygge sygdom hos grisene, ved at sikre valide tal i Vetstat samt ved at efteruddanne landmænd og deres rådgivere.</p> <p>Projektet omfatter bl.a. følgende aktiviteter:</p> <p>"På forkant med medicinforbruget" I samarbejde med de offentlige myndigheder, KU-LIFE, og større dyrlæge-praksis valideres registreringen og opgørelsen af data i Vetstat. Vha. stikprøve kortlægges dyrlæges medicinordination og landmænds anvendelse antibiotika.</p> <p>"Antibiotikaresistens – afsæt i virkeligheden" Deltagelse i et projekt til udvikling af værktøjer til resistensovervågning på besætningsplan. Samarbejdsprojekter med Statens Serum Institut, KU-LIFE og DTU omkring udvikling af metoder til vurdering af resistensudviklingen i husdyrbesætninger, herunder udbredelsen af MRSA og ESBL i danske besætninger.</p> <p>"Optimal anvendelse af antibiotika" Med henblik på at nedbringe antibiotikaforbruget udarbejdes en handlingsorienteret manual til optimal anvendelse af antibiotika. I 18-20 demonstrationsbesætninger implementeres ny viden i praksis og det dokumenteres at brugen af manualen reducerer antibiotikaforbruget.</p>



<b>Projektets titel</b>	<b>VSP 09/10/75</b> <b>Forbedring af sundhed hos svin.</b>
<b>Hovedformål</b>	Medfinansiering af initiativer under EU- programmer
<b>Projektbeskrivelse</b>	<p>Projektets formål er grundlæggende at sikre en optimal og robust dyresundhed og derved dels en god dyrevelfærd dels en stabil produktion med minimale udsving over tid. Den optimale sundhed søges opnået gennem en række aktiviteter indenfor områderne: bedre forståelse af sygdomsårsager, bedre diagnostik, vurdering af behandlingsstrategier, udvikling og afprøvning af vacciner samt vurdering af sygdommes økonomiske betydning. Endvidere er projektets formål at medvirke til at sikre fødevarer sikkerheden. Salmonellaovervågningen optimeres således ved at gøre den mere effektiv og billigere.</p> <p>Projektet omfatter bl.a. følgende aktiviteter:</p> <p><u>Sygdomsforebyggelse</u>  "Salmonella overvågning" Udvikling af netværksbaseret salmonellaovervågning ved at kombinere overvågningsdata med data om flytningerne af svin.</p> <p><u>Medfinansiering af initiativer under EU - programmer</u>  "Smertebehandling" Undersøgelse af effekten af smertebehandling med NSAID præparater af søer med farefeber samt svin med infektionssygdomme  "Kanylefri injektion" Videnindsamling omkring brugen af kanylefri sprøjter samt vurdering af økonomien ved brugen af disse.  "Virusinfektion ved luftvejsygdomme" Deltagelse i EU - projekter vedr. PRRS og nye vaccinemuligheder og EU – projekt om Luftvejskompleksitet i samarbejde med Dansk Veterinærinstitut og DTU.  "Navlebrok" I tre besætninger gennemføres forsøg for nye metoder til forebyggelse af navlebrok og reducere antibiotikaforbruget.</p>

<b>Projektets titel</b>	<p><b>VSP 09/10/59</b></p> <p><b>Turbo på slagtesvineproduktionen</b></p>
<b>Hovedformål</b>	Medfinansiering af initiativer under EU- programmer
<b>Projektbeskrivelse</b>	<p>Det overordnede formål er at give slagtesvineproducenter mulighed for at implementere kendt viden via driftssikre managementværktøjer. Viden og værktøjer der kan bidrage til en god økonomi og dermed i sidste ende sikre, at der bibeholdes slagtesvineproduktion i Danmark.</p> <p>Projektet omfatter bl.a. følgende aktiviteter:</p> <p>"Demonstration af `Alt ind – alt ud` på bedriftsniveau" mhp. Klarlægning af, hvad der kan vindes ved denne produktionsform.</p> <p>"Demonstration: Styring af daglig drift" gennemføres i 5 besætninger, hvor der i dag ikke gennemføres en meget systematisk drift og hvor den tilgængelige viden ikke anvendes.</p> <p>"Omsætning af- og krav til kvaliteten af smågrise" Der udarbejdes en tjekliste til sikring af kvaliteten hos smågrise. Tre modeller for sammenkædning af soholder og slagtesvineproducent udarbejdes og testes og de nødvendige rådgivningsværktøjer for en effektiv implementering udarbejdes.</p> <p>"Lavere foderomkostninger" Der gennemføres en afprøvning med forskellige billige foderblandinger (højt indhold af raps og solsikke) under optimal drift for at vurdere den økonomiske gevinst ved at have et snævert blandingssortiment.</p>

<b>Projektets titel</b>	<p><b>VSP 09/10/77</b></p> <p><b>Det Veterinære udviklingssamarbejde.</b></p>
<b>Hovedformål</b>	<p>Medfinansiering af initiativer under EU- programmer</p>
<b>Projektbeskrivelse</b>	<p>Formålet er at opnå viden og erfaring på tværs af kliniske praksisser, såvel som til og fra VSP omsættes til praksis på staldgangen, så de danske svineproducenter har international konkurrencekraft og samtidig er accepteret i samfundet og har de bedst mulige rammebetingelser</p> <p><b>Projekt mål:</b></p> <p>Via en tæt dialog med og imellem specialiserede fagdyrlæger vælges specifikke veterinære indsatsområder, så som f.eks. Lawsonia eller PRRS, hvor udvikling og implementering af en "bedste veterinære rådgivning og praksis" kan sikre svineproducenten målsatte produktions- og resultatforbedringer. Der anvendes en model der bygger på erfaringer fra Udviklingssamarbejdet Svin, hvor ligeværdigt ansvar, fælles ejerskab, dialog og faglighed er nøgleord. Samtidig og sideløbende prioriteres allerede høstede erfaringer i og omkring samarbejdet mellem den veterinære og agronomielle svinerådgivning, hvorved synergien i et sådant samarbejde kommer afkastet i produktionen til gode.</p>

<b>Projektets titel</b>	<p><b>VSP 09/10/78</b></p> <p><b>Formidling af faglig viden.</b></p>
<b>Hovedformål</b>	<p>Medfinansiering af initiativer under EU- programmer Ej statsstøtte, da aktiviteterne sikrer, at alle kan få lige adgang til de resultater, der skabes gennem VSP øvrige aktiviteter. Projektet påvirker ikke konkurrenceforhold.</p>
<b>Projektbeskrivelse</b>	<p>Den faglige informationsaktivitet sikrer, at al faglig information er tilgængelig for svineproducenter, rådgivere, firmaer, forskningsinstitutioner mv.</p> <p>VSP's centrale informationskilde er internetplatformen. Den indeholder nyheder, faglige publikationer og håndbogen Infosvin.</p> <p>Alle kan løbende modtage nyhedsmail fra Videncenter for Svineproduktion ' Nyt fra Videncenter for Svineproduktion' med et kort resume og link til informationen på Videncenter for Svineproduktions internetsider.</p> <p>For at sikre, at Videncenter for Svineproduktions resultater fortsat bliver synliggjort på papir er der etableret et samarbejde med Dansk Landbrugsmedier, som er VSP's mediepartner, og VSP har en fast sektion i SVIN hver måned. VSP udgiver også en række publikationer og instruktionsvideoer med svineproducenterne og deres medhjælpere som målgruppe.</p> <p>Videncenter for Svineproduktion har en systematisk produktion af let tilgængelige instruktion for alle vigtige arbejdsprocedurer i svinebesætningen. Arbejdsprocedurerne skal laves som videofilm og folier på flere sprog.</p>

## VSP - Forskning og forsøg

<b>Projektets titel</b>	<b>VSP 09/10/49</b> <b>Avlsudvikling.</b>
<b>Hovedformål</b>	Forskning og forsøg
<b>Projektbeskrivelse</b>	<p>Det er projektets formål at videreudvikle avlssystemet på det tekniske område, så avlsmål og -teknik til stadighed er opdateret i forhold til de muligheder, der findes inden for området og de krav, som produktion og kødbranchen stiller til avlsmaterialet.</p> <p>Projektet er således helt afgørende for at sikre avlssystemets konkurrenceevne.</p> <p>Flere delprojekter inden for dette område løber over flere år. Som et nyt delprojekt satses der på udvikling og tilpasning af en helt ny avlsteknik, kaldet genomisk selektion, i første omgang med henblik på implementering i Duroc racen. Hensigten er at forøge avlsfremgangen i denne race, særligt for foderudnyttelse. I indeværende år vil der også inden for de to andre avlspopulationer blive iværksat tiltag på dette område.</p> <p>På området har der i øvrigt i det forløbne år opnået støtte fra Innovationslovgivningen til et samarbejdsprojekt mellem Århus Universitet og VSP med henblik på videre udvikling af metoden. Dette vil blandt andet indebære, at data til brug for avlsarbejdet fremadrettet måske vil kunne opsamles på krydsningsdyr i produktionsmiljø, hvorved der – i hvert fald teoretisk – er mulighed for at opnå avlsmateriale, der bedre, end det er tilfældet i dag, kan udnytte sit potentiale under produktionsforhold og endvidere kan selekteres med henblik på en maksimeret krydsningsfrodighed i såvel orne- som soracer.</p>

<b>Projektets titel</b>	<b>VSP 09/10/50</b> <b>KS forskning og udvikling.</b>
<b>Hovedformål</b>	Forskning og forsøg
<b>Projektbeskrivelse</b>	<p>Projektet gennemføres i samarbejde med DanAvls KS-stationer, som bidrager økonomisk til projektet med 50 pct. dækning af de forskningsbaserede udgifter. Derudover dækkes brugerbetalte aktiviteter med 100 %.</p> <p>Høj frugtbarhed for sæddoser fra DanAvls KS-stationer er essentielt for indtjeningen for danske landmænd. Høj kvalitet af sæddoserne er grundlaget for høj faringsprocent og kuld størrelse – faktorer af stor betydning for soholdets produktivitet. Samtidig skal produkter til KS være billigst mulig, uden at dette går på kompromis med kvaliteten og kravet til arbejdsindsats. Formålet er at forbedre økonomien for svineproducenter ved anvendelse af KS. Dette gøres gennem flere indsatsområder:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Forbedring af sæddosens kvalitet gennem forbedrede analyser af sædkvalitet hvorved orner og sædopsamlinger vurderes og kasseres på bedst muligt grundlag.</li> <li>• Reduktion af omkostninger ved produktion af sæddoser.</li> <li>• Optimering af management ved anvendelse af KS.</li> <li>• Forbedring af sæddosens kvalitet for sæd fra Landrace og Yorkshire – reduktion af ornens indflydelse på kuld størrelsen.</li> <li>• Kvalitetskontrol af sæddoser som skal sikre, at sæddoserne indeholder tilstrækkeligt antal sædceller og ikke indeholder levende bakterier</li> </ul>

<b>Projektets titel</b>	<b>VSP 09/10/62</b>  <b>Klima, ventilation og energi</b>
<b>Hovedformål</b>	Forskning og forsøg
<b>Projektbeskrivelse</b>	<p>Formålet med projekter vedr. klima og ventilation er, at fokusere på alle de forhold, der påvirker klimaet i grisenes nærmiljø. Nyttéværdien skal måles i at det opnåede staldklima sikrer</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. bedst mulig tilvækst, sundhed, velfærd og reproduktion samt laveste foderforbrug</li> <li>2. at grisenes adfærd er som ønsket i stien, dvs. at leje- og gødeareal bruges som tiltænkt</li> <li>3. at staldklimaet opretholdes med et så lille energiforbrug som muligt</li> <li>4. god luftkvalitet og arbejdsmiljø</li> <li>5. lav emission af ammoniak og lugt.</li> </ol> <p>Projektet består af 2 delprojekter:  "Klima- og miljøundersøgelser gennemføres i produktionsbesætninger, hvor klimaet eller miljøteknologien formodes at være årsag til for høje produktionsomkostninger eller sygdoms- eller adfærdsproblemer. Forhold vedr. bygning, indretning og ventilation samt forhold vedr. miljøteknologi kortlægges.  "Teknologi til klimakontrol og –undersøgelser". I samarbejde med ventilationsfirmaer udvikles et bærbar IT-værktøj, der kan tilsluttes ventilationsstyring og samtidig vise billeder af grisenes adfærd i stien.</p>

## VSP – Sygdomsforebyggelse

<b>Projektets titel</b>	<b>VSP 2011/02</b> <b>Kontrol af transportstandard</b>
<b>Hovedformål</b>	Sygdomsforebyggelse  Ej statsstøtte. Aktiviteten stilles til rådighed for alle transportører på lige vilkår. Projektet påvirker ikke konkurrenceforhold og er derfor ikke omfattet af EU - statsstøtteregler.
<b>Projektbeskrivelse</b>	<p>Projektet er en hel central del af svinebranchens veterinære beredskab, som har til formål at opretholde den bredest mulige markedsadgang for avls- og brugsdyr samt svinekød overalt i verden.</p> <p>Projektet skal ikke alene forhindre indslæbning af uønskede sygdomme; men også løbende dokumentere, at smittebeskyttelsen af den danske svinebestand er maksimal, hvis der konstateres udbrud af uønsket sygdom i Danmarks nærområder, f.eks. svinepest i Tyskland.</p> <p>I en krisesituation er det planen at Fødevareministeriet skal overtage kontrol og styring af ordningen.</p> <p>Hovedprincippet i ordningen er, at alle transportbiler, der har været i udlandet skal have en sikkerhedsvask på en DANISH- godkendt vaskehal.</p> <p>Projektet omfatter følgende aktiviteter</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Udarbejdelse af DANISH Transportstandard.</li><li>• Vask af biler</li><li>• Kontrol af certifikater<ul style="list-style-type: none"><li>○ Administration af DANISH transportstandard og opfølgning i flyttedatabasen og vaskecertifikatdatabasen</li></ul></li><li>• Auditering<ul style="list-style-type: none"><li>○ Start audit af vaskehaller</li><li>○ Inspektion på vaskehaller</li><li>○ Transportører</li><li>○ Eksportører</li><li>○ Samlestalde</li></ul></li></ul> <p>Når ordningen er indkørt bør der være mulighed for at reducere inspektionen på vaskehallerne betydeligt.</p> <p>Auditering af svineproducenter (10 pct stikprøve) indgår i DANISH Produktstandard.</p>



## VSP - Dyrevelfærd

<b>Projektets titel</b>	<b>VSP10/11/80</b> <b>Objektive velfærdsparametre</b>
<b>Hovedformål</b>	Dyrevelfærd
<b>Projektbeskrivelse</b>	<p>Formålet med projektet er at få omsat kendte og nye informationer/ registreringer om adfærd/ sundhed/ produktion til en objektiv dyrevelfærdsvurdering. Endvidere at udnytte den automatiske registrering til udvikling af alarmsystemer, som kan sikre rettidig og målrettet handling overfor søer og grise</p> <p>I dag foretages der allerede en lang række registreringer i besætningerne og på slagterierne, men ingen har forsøgt at kombinere disse med objektive velfærdsparametre og omsætte dem til en samlet objektiv velfærdsvurdering af dyrene.</p> <p>De objektive velfærdsparametre kan:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Indgå i den offentlige velfærdskontrol til vurdering af dyrevelfærd</li><li>• Anvendes til dokumentation af velfærdsniveau over for forbrugere i forbindelse med specialproduktioner.</li><li>• Anvendes i udviklingen og vurderingen af nye såvel som kendte staldsystemer</li><li>• Give landmanden et værktøj til at identificere tidlige stadier af dyrevelfærdsproblemer og sikre rettidig og relevant indsats. En hurtigere indsats giver bedre velfærd, mindre antibiotikaforbrug/medicin, forøget produktivitet.</li><li>• Anvendes som værktøj til adfærdsregistreringer i Den Rullende Afprøvning</li></ul> <p>Projektet omfatter bl.a. følgende aktiviteter:</p> <p>"Welfare Scan System" Udvikling af værktøj/model til automatisk og rutinemæssig indsamling og bearbejdning af informationer og relevante besætningsdata, der kan omsættes til en objektiv velfærdsvurdering.</p> <p>"Forbedret velfærd ved brug af 3D accelerometer" Udvikling af aut. metode til overvågning af afvigende adfærd hos farende og diegivende søer.</p> <p>"Overvågning af søers og grises fysiske placering vha. ny øremærketeknologi og kamerateknologi" Vha. at kombinere kamerateknologi og øremærketeknologi at udvikle et nyt overvågningssystem for grisenes fysiske placering og opholdstid i f.eks. hvileområde.</p>

<b>Projektets titel</b>	<b>VSP 2011/01</b>  <b>Økologiske hangrise</b>
<b>Hovedformål</b>	Dyrevelfærd
<b>Projektbeskrivelse</b>	<p>Projektets formål er at opnå kendskab til graden af frasortering i den økologiske produktion, samt finde fodringsmetoder til at reducere antallet af hangrise frasorteret på grund af hangriselugt, samt teste disse under økologiske produktionsforhold.</p> <p>Projektet er opdelt i 3 aktiviteter:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kortlægning af årsager til variationer imellem besætninger i frasorteringsprocent i den økologiske produktion. Der undersøges for både skatol og androstenon. Viden fra indledende undersøgelser, der foretages af "Udviklingscenter for husdyr på friland", der gennemføres i 2010, inddrages i denne undersøgelse.</li> <li>2. Tiltag for at reducere frasorteringsprocenten: <ol style="list-style-type: none"> <li>a. Brug af fermenterbare fibre i foderet</li> <li>b. Reduktion af foderets tryptofanindhold ved valg af proteinkilder</li> <li>c. Yngre og dermed lette hangrise (slagtevægt ca. 70-75kg) og fodring med fermenterbare fibre (lupin/cikorie/...)</li> <li>d. Foderets effekt på tilsviningsgraden op til slagtning</li> </ol> <p>Undersøgelserne gennemføres under kontrollerede forhold på Forsøgsstation Grønhøj, medmindre der findes velegnede økologiske besætninger, hvor undersøgelserne kan gennemføres.</p> </li> <li>3. Koncepttest for reduktion af frasortering af økologiske hangrise. Forhold som fodersammensætning og opstaldningsforhold (herunder grad af tilsvining) testes i faktorforsøg i en økologisk besætning. Der tages udgangspunkt i og arbejdes videre ud fra de resultater, der er opnået i projektet "Effektivisering og forbedring af økologisk og frilandsproduktion", et fællesprojekt mellem Udviklingscenter for Husdyr på friland, Økologisk Landsforening og VSP.</li> </ol>

## VSP - Kontrol

<b>Projektets titel</b>	<b>VSP10/11/81</b> <b>Aujeszky- og svinepestovervågning</b>
<b>Hovedformål</b>	Kontrol  Statsstøttebestemmelse: Ej statsstøtte – Aktiviteterne er ikke omfattet af EU's statsstøtteregler, da der er tale om nationalt obligatorisk overvågningsprogram godkendt af EU-Kommissionen. Projektet påvirker ikke konkurrenceforhold og er derfor ikke omfattet af EU - statsstøtteregler.
<b>Projektbeskrivelse</b>	<p>Overvågningen har til for mål at medvirke til dokumentationen af, at Danmarks svinebestand er fri for de to tabsvoldende svinesygdomme. Prøverne til undersøgelse for Aujeszky's sygdom tages som en stikprøve af søer og orner, som slagtes eller eksporteres. Prøverne udtages af slagteriet eller eksportmarkedet.</p> <p>Det tilstræbes, at der undersøges 18.000 prøver årligt. Disse prøver undersøges også for svinepest. Denne undersøgelse gennemføres af Fødevarestyrelsen. Avls- og Opformeringsbesætninger skal lade 30 prøver pr. besætning undersøge for svinepest årligt. Det sker rent praktisk ved at undersøge nogle af de prøver, som allerede er udtaget til undersøgelse for salmonella. Overvågning af svinepest styres af Laboratoriet i Kjellerup. Det samlede antal prøver skal andrage 7000 stk. årlig.</p> <p>Offentliggørelse af slutresultat: Resultatet af overvågningen offentliggøres af Fødevarestyrelsen.</p>

<b>Projektets titel</b>	<b>KKC09/10/79</b> <b>Kontrol med vejning, klassificering og afregning af svin</b>
<b>Projektejer / Tilskudsmodtager</b>	Klassificeringsudvalget for Svin, Kvæg og Får, Axeltorv 3, 5 sal, 1609 København V Udvalget er et offentligt udvalg nedsat af FødevarerErhverv, med henblik på at føre tilsyn med bl.a. svineslagterierne.
<b>Hovedformål</b>	Kontrol Aktiviteten påvirker ikke konkurrenceforhold og er derfor ikke omfattet af EU - statsstøtteregler. Projektet er til gavn for alle slagtesvineproducenter.
<b>Projektbeskrivelse</b>	På basis af en dansk bekendtgørelse og EU-regler gennemføres uanmeldte tilsyn på alle danske svineslagterier, der slagter mere end 200 svin om ugen.  Tilsynet skal sikre, at de kvalitetsdata, der danner grundlag for afregning af ca. 14 milliarder kroner pr. år til de danske svineproducenter, er korrekt målt, registreret og anvendt.
<b>Offentliggørelse</b>	Klassificeringsudvalget udarbejder en rapport om omfanget af den udførte kontrol og de foranstaltninger, der er iværksat som følge af kontrollen. Rapporten fremsendes til relevante interessenter samt offentliggøres på hjemmesiden <a href="http://www.klassificeringskontrollen.dk">www.klassificeringskontrollen.dk</a> .
<b>Effektevaluering</b>	Klassificeringsudvalget drøfter på minimum 3 årlige møder resultatet af den udførte kontrol herunder evt. tiltag som kan forbedre og optimere tilsynet.

<b>Projektets titel</b>	<b>KU10/11/01</b> <b>Biociders effekt på salmonella</b>
<b>Projektejer / Tilskudsmodtager</b>	Københavns Universitet KU-LIFE, Institut for Veterinær Sygdomsbiologi Stigbøjlen 4 1870 Frederiksberg C
<b>Hovedformål</b>	Sygdomsforebyggelse
<b>Projektbeskrivelse</b>	Projektets formål er at undersøge om biocider, der anvendes til rengøring og desinfektion, anvendes optimalt, eller om der kan påvises udvikling af biore-sistente Salmonella på slagteriet. Den tilvejebragte viden vil kunne forbedre procedurerne for rengøring og desinfektion ved at identificere de områder i produktionen, hvor resistente bakterier har mulighed for at udvikles.
<b>Offentliggørelse</b>	Resultaterne af projektet vil blive publiceret i nationale og internationale tids-skrifter.
<b>Effektevaluering</b>	Effekten vil på længere sigt potentielt føre til reduktion af salmonella i fødekæ-den og et fald i sygdomsrelaterede sygdomsudbrud.

<b>Projektets titel</b>	<b>KU10/11/02</b> <b>Undersøgelse af medicinforbrug til svin, sammenhæng med besætningsfaktorer og forenklet egenkontrol baseret på Vetstatdata</b>
<b>Projektejer / Tilskudsmodtager</b>	Københavns Universitet KU-LIFE, Grønnegårdsvej 2 1870 Frederiksberg C
<b>Hovedformål</b>	Kontrol Ej statsstøtte. Projektet påvirker ikke konkurrenceforhold og er derfor ikke omfattet af EU - statsstøtteregler.
<b>Projektbeskrivelse</b>	Projektets formål er at tilvejebringe en grundig beskrivelse af Vetstatudtræk, evaluere data, således de om nødvendigt kan blive rettet, teste for statistisk signifikans og få undersøgt sammenhæng med besætningsfaktorer. I samarbejde med brugere og Videncenter for Svineproduktion at få vurderet, hvordan Vetstat data kan benyttes i egenkontrollen til overvågning og dokumentation af besætningernes sundhedstilstand og og velfærd.
<b>Offentliggørelse</b>	Projektet gennemføres som et PhD projekt og resultaterne af projektet vil blive publiceret i nationale og internationale tidsskrifter samt i en afsluttende PhD afhandling.
<b>Effektevaluering</b>	

<b>Projektets titel</b>	<b>KU10/11/03</b> <b>Microbiologisk chip til effektiv og billig analyse af antistof for svinepest.</b>
<b>Projektejer / Tilskudsmodtager</b>	Institut for Mikro og Nanoteknologi, DTU Institut for Vet. Sygdomsbiologi, KU-LIFE Veterinærinstituttet, DTU, afd. Virologi, Lindholm
<b>Hovedformål</b>	Sygdomsforebyggelse
<b>Projektbeskrivelse</b>	Projektets formål er at udvikle en mikrobiologisk chip og implementere en allerede udviklet chipteknologi (Sillicum nanowires) til en billigere og mere følsom test for svinepest end den nuværende ELISA test.
<b>Offentliggørelse</b>	Resultaterne af projektet vil blive publiceret i nationale og internationale tidsskrifter. Ved eventuel implementering forventes afholdt et seminar for de berørte parter og myndigheder
<b>Effektevaluering</b>	Projektets fremdrift vil blive evalueret ud fra følgende milestones: M1: Produktion af rekombinant E2 protein og lineære E2 epitoper M2: Sammenligning af følsomhed ved brug af E2 protein, E2 epitoper og intakt virus i standard ELISA måling af sensopositive dyr. M3: E2-protein binding i SiNW chip ved brug af "click"-kemi. M4: Test af følsomhed og specifitet mellem SiNW chip prototype og E2 protein ELISA M5: Sammenligning af prototype chip med nuværende standard (fuld virus)

<b>Projektets titel</b>	<b>AU/09/10/91</b> <b>Pattegriseoverlevelse 0-3 timer efter fødsel: effekt af varmekilde til ny-fødte pattegrise i løsdriftsstier med spaltegulv.</b>
<b>Projektejer / Tilskudsmodtager</b>	Aarhus Universitet Det Jordbrugsvidenskabelige Fakultet Institut for Husdyrbiologi og Sundhed Blichers Allé 20, Postboks 50, 8830 Tjele
<b>Hovedformål</b>	Forskning og forsøg
<b>Projektbeskrivelse</b>	I forbindelse med produktion af pattegrise er tidlig pattegrisedødelighed en kilde til store økonomiske tab for landmanden. I gennemsnit dør 23% af det totale antal fødte grise. Mange grise dør inden for det første levedøgn som følge af kuld, sult og ihjellægning. Underafkøling af pattegrisene umiddelbart efter fødsel sker fordi so og pattegrise stiller vidt forskellige temperaturkrav. Soen trives bedst ved 16-18 C, mens pattegrisene har brug for omkring 34 C for ikke at blive underafkølede. Staldtemperaturen ved faring holdes ofte omkring 20-22 C som et kompromis. DJF har i en tidligere undersøgelse vist, at tildelingen af ekstra varme i form af gulvvarme på selve fødestedet kan reducere tidlig pattegrisedødelighed som følge af underafkøling med ca. en gris pr. kuld. Gulvvarme er imidlertid ikke muligt at etablere uden store omkostninger i eksisterende byggeri og opvarmningstiden er relativt lang, så optimal brug kræver, at varmen tændes i god tid før faring. Nærværende projekt vil undersøge, om tildeling af varme via strålevarmepaneller har lige så stor effekt på pattegrises overlevelse og evne til at opretholde normal kropstemperatur, som gulvvarme har, idet den har fordel af en hurtig opvarmningstid og kan etableres i eksisterende byggeri.
<b>Offentliggørelse</b>	Resultater fra undersøgelsen offentliggøres løbende i danske fagtidsskrifter samt ved relevante årsmøder og kongresser. I Fase 2 (2010/2011) publiceres resultaterne internationalt både fra Fase 1 og Fase 2 af projektet.
<b>Effektevaluering</b>	I forbindelse med gennemførelse af TIF projektet under Højteknologifonden skal der i efteråret 2010 udarbejdes en cost – benefit analyse, der skal afdække det økonomiske potentiale ved at udvikle et produkt, der automatisk kan regulere to klimazoner i farestier på basis af input fra den enkelte sos adfærd/faringsstatus. I analysen indgår forskningsbaseret viden om, hvilke effekter en ny klimastrategi med tilførsel af ekstra varme kan forventes at have på pattegrises overlevelse og tilvækst, samt omkostninger ved etablering og brug af ekstra varmekilder i farestalden. Viden fra Fase 1 i nærværende projekt kan ligeledes indgå i denne analyse, og analysen forventes løbende opdateret i takt med, at ny viden indkommer.



<b>Projektets titel</b>	<b>ØL10/11/01</b> <b>Antibiotikafri diarrebehandling</b>
<b>Projektejer / Tilskudsmodtager</b>	Økologisk Landsforening Silkeborgvej 260 8230 Åbyhøj
<b>Hovedformål</b>	Sygdomsforebyggelse
<b>Projektbeskrivelse</b>	Projektets formål er dokumentere effekt af diarrepakken bestående af PCV2 vaccine, inulin og benzoesyre med det formål at undgå anvendelse af antibiotika behandlinger hos grise i vækst. Projektet gennemføres som besætningsafprøvning.
<b>Offentliggørelse</b>	Resultaterne af projektet vil blive publiceret i nationale tidsskrifter og foredrag på kongres for svineproducenter og på Frilands årsmøde. Resultaterne vil desuden blive offentliggjort på Økologisk Landsforenings hjemmeside.
<b>Effektevaluering</b>	Ved brug af diarrepakken forventes at kunne mindske forekomsten af diarre på besætningsniveau.

<b>Projektets titel</b>	<b>ØL10/11/02</b> <b>Forbedrede farehytter</b>
<b>Projektejer / Tilskudsmodtager</b>	Økologisk Landsforening Silkeborgvej 260 8230 Åbyhøj
<b>Hovedformål</b>	Forskning og forsøg
<b>Projektbeskrivelse</b>	Projektets formål er forskning og forsøg omkring farehytter til diegivende søer således at pattegrisedødeligheden mindskes og arbejdsmiljøet forbedres. Målet er at færdigudvikle en prototype på en mere produktionssikker hytte med bedre tilsynsforhold og større luftskifte mulighed om sommeren.
<b>Offentliggørelse</b>	Resultaterne af projektet vil blive publiceret i nationale tidsskrifter og foredrag på kongres for svineproducenter og på Frilands årsmøde. Resultaterne vil desuden blive offentliggjort på Økologisk Landsforenings hjemmeside.
<b>Effektevaluering</b>	

<b>Projektets titel</b>	<b>LDS09/10/93</b> <b>Markedsovervågning af eksportmarkederne for danske smågrise, specielt det tyske marked</b>
<b>Projektejer / Tilskudsmodtager</b>	Landsforeningen af Danske Svineproducenter Karetmagervej 9 7000 Fredericia
<b>Hovedformål</b>	Afsætningsfremme
<b>Projektbeskrivelse</b>	<p>I projektet</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Opbygges en vidensdatabase omkring prisdannelse/noteringer for smågrise.</li> <li>• Gennemføres en systematisk indsamling af prisdata.</li> <li>• Prognosticerer prisdata og markedsstrukturen.</li> <li>• Præsenteres opdaterede og historiske prisdata på en hjemmeside.</li> <li>• Overvåges udviklingen i udbuddet og efterspørgslen på smågrisemarkedet samt international handel</li> <li>• Overvåges politiske, økonomiske, tekniske eller sociale forandringer, der kan have en effekt på markedsstrukturen og priserne.</li> <li>• Formidles data og faktuelle oplysninger, som er af betydning for prisdannelsen.</li> </ul> <p>Danske Svineproducenter har et meget udbygget netværk af kontakter i udlandet, som anvendes for at få den nødvendige bredde i vurderingen af markedet og til hjælp for dataindsamlingen.</p>
<b>Offentliggørelse</b>	På en hjemmeside
<b>Effektevaluering</b>	Vi forventer over tid at kunne demonstrere på empiriske data, at prisdannelsen på det danske smågrisemarked bliver mere styret af pris og kvalitet og mindre af producenternes evne til at handle.

<b>Projektets titel</b>	<b>DSL10/11/01</b> <b>Brankekoder for slagterier og opskæring</b>
<b>Projektejer / Tilskudsmodtager</b>	Danske Slagtermestre Poppelvej 83 5230 Odense M
<b>Hovedformål</b>	Kontrol Projektet påvirker ikke afsætning og konkurrenceforhold og er derfor ikke omfattet af EU – Statsstøtteregele.
<b>Projektbeskrivelse</b>	<p>I dag bliver megen lovgivning på fødevarerområdet reguleret via EU i form af EU-direktiver samt forordninger. Disse nye lovgivningskrav medfører typisk udarbejdelse/opdatering af procedurebeskrivelser i virksomhedernes egenkontrol.</p> <p>Procedurebeskrivelserne kan enten benyttes til at forstå lovgivningen eller den kan benyttes som inspiration til den enkelte virksomheds egenkontrolprocedure. Det er her vigtigt at understrege, at Danske Slagtermestre foretager opdatering af branchekoden, men at det er virksomhedens ansvar at få denne tilpasset, således at det bliver den enkelte virksomheds egenkontrol – dog med assistance fra Danske Slagtermestre.</p> <p>Virksomhederne skal gennem deres egenkontroldokumentation samt gennem de udførte myndighedsbesøg dokumentere, at virksomheden er i styring, og således er de afhængige af, at deres egenkontrolprogrammer er opdaterede. Desuden påbegyndes det indledende arbejde på en opdatering af materialet i forhold til kommende EU-lovgivning inden for opstaldning, slagtning og aflivning/bedøvelse samt uddannelse blandt andet med hensyn til dyrevelfærd. Projektet dækker også undervisning af virksomhederne, hvis dette ønskes. Dette kunne være indenfor HACCP, dyrevelfærd eller andre relevante punkter indenfor området.</p>
<b>Offentliggørelse</b>	Projektbeskrivelse er tilgængelig for alle interesserede via Danske Slagtermestres hjemmeside <a href="http://www.danskeslagtermestre.dk">www.danskeslagtermestre.dk</a>

<b>Projektets titel</b>	<b>DSL10/02</b> <b>Fælles brachedatabase til registrering af fødevarekædeoplysninger for svin</b>
<b>Projektejer / Tilskudsmodtager</b>	Danske Slagtermestre Poppelvej 83 5230 Odense M
<b>Hovedformål</b>	Kontrol Projektet påvirker ikke afsætning og konkurrenceforhold og er derfor ikke omfattet af EU – Statsstøtteregele.
<b>Projektbeskrivelse</b>	Europa-Parlamentet indførte med Rådets forordning (EF) nr. <u>853/2004</u> af 29. april 2004 krav om, at alle slagtedyrl der føres til slagting skal være ledsaget af fødevarekædeoplysninger. Projektets mål er at etablere et fælles nyt system for hele branchen med henblik på at mindske risiko for fejl og forbedre fødevarerikkerheden. Systemet vil desuden åbne muligheden for, at kunne benytte fødevarekædeoplysningerne i forbindelse med sygdomsforebyggelse og sygdomsbekæmpelse.
<b>Offentliggørelse</b>	Projektbeskrivelse er tilgængelig for alle interesserede via Danske Slagtermestres hjemmeside <a href="http://www.danskeslagtermestre.dk">www.danskeslagtermestre.dk</a>
<b>Effektevaluering</b>	Effektivisering af papirgangen mellem producent og slagteri, der laves en spørgeundersøgelse inden projektet afsluttes for at konkludere hvilke effekter indførelse af dette system har medført i f.eks. sparet tidsforbrug.

<b>Projektets titel</b>	<b>AL10/11/01</b> <b>Akustisk regulering og hygiejne i slagteri- og kødforarbejdningsvirksomheder</b>
<b>Projektejer / Tilskudsmodtager</b>	ALECTIA A/S Teknikerbyen 34 2830 Virum
<b>Hovedformål</b>	Forskning og forsøg.
<b>Projektbeskrivelse</b>	I slagteribranchen anmeldes hvert år mange arbejdsbetingede lidelser i form af øresygdomme, høreskader, tinnitus o.a. En af årsagerne er, at støj og akustiskforholdene i en del tilfælde ikke er i orden. Produktionslokalernes overflader og udstyr udføres i materialer, der skal kunne rengøres effektivt. Det betyder hårde overflader, der ikke kan absorbere lyd og medfører at det generelle støjniveau bliver højere. Arbejdstilsynet giver påbud om, at de akustiske forhold skal være tilfredsstillende. Det betyder at der skal opsættes lydabsorbende materialer i lofter og på vægge. Branchen har på grund af fødevarerikkerheden samtidigt store krav til hygiejne og rengøring. Erfaringsmæssigt går absorbenterne hurtigt i stykker i forbindelse med rengøring og ved slag/stød. De skal udskiftes, inden det giver hygiejnemæssige problemer. Egenkontrol, kødkontrollen og auditører fra kundecertificeringsorganer kræver beskadigede absorbenter nedtaget. Ved de senest implementerede løsninger i branchen, f.eks. i forbindelse med ombygning, har man også oplevet ovenstående problemer, selv hvor absorbenterne hænger forholdsvis højt oppe under lofter. Det giver virksomhederne en stor udfordring for at efterleve alle krav. I projektet afprøves og undersøges holdbare og bæredygtige løsninger på akustiske regulering, der gør at virksomhederne kan leve op til alle myndighedskrav.
<b>Offentliggørelse</b>	Konklusionen vil kunne formidles skriftligt via branchens interessenter, f.eks. arbejdsmiljøudvalg, SAU og KAU.
<b>Effektevaluering</b>	Skriftlig evaluering af forløb og resultater, herunder absorbenternes egnethed m.h.t. mekanisk styrke, bestandighed overfor kemi og temperaturer, evne til at danne kondens, fleksible ophængningsmetoder, styregruppernes erfaringer, og eventuelt myndighedstilkendegivelser.

<b>Projektets titel</b>	<b>UHF 2011/01</b> <b>Hangrise med reduceret frasortering</b>
<b>Projektejer / Tilskudsmodtager</b>	Udviklingscenter for Husdyr på Friland K/S Marsvej 43, 8960 Randers
<b>Hovedformål</b>	Dyrevelfærd.
<b>Projektbeskrivelse</b>	<p>I projektet skal management med fokus på flokdannelse, opvækstrammer, tilsmudsningsgrad og staldsystemer undersøges. Herunder:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Forskellige strategier for sammensætning af ungsvine- og slagtesvinehold er afprøvet.</li> <li>• Bedømmelsesskala for tilsmudsningsgrad færdigudviklet og afprøvet.</li> <li>• Produktionsanlæggene til frilands og økologisk slagtesvin er beskrevet og deres egnethed til hangriseproduktion vurderet.</li> </ul> <p>Der tages udgangspunkt i de managementtiltag der forventes at have den umiddelbart største effekt på antallet af hangrise der skal frasorteres på grund af ornelugt. Den viden der ligger til grund for disse antagelser findes ikke bare i videnskabelige artikler som for eksempel EU's EFSA rapport om hangrise og kastration, men også i de mange erfaringer fra levering og slagtning af hangrise i Ringsted. Desuden vil udenlandske erfaringer, blandt andet fra Holland, blive inddraget. EFSA rapporten indeholder både specifikke anbefalinger om alt fra avl og opstaldning til fodringsmæssige og managementmæssige tiltag. I to besætninger vil der blive arbejdet med kønsvis kontra kuldis opstaldning, flokstørrelser, mulighederne for anvendelse af ekstra strøelse for at undgå tilsmudsning inden slagtning.</p> <p>Til fremme af en objektiv vurdering af tilsmudsningsgraden udvikles en bedømmelsesskala der skal pointsætte hvor beskidt et slagtesvin er ved levering. Et sådant redskab findes for stier, men ikke for grise. Tanken er en skala med illustrative figurer som det kendes for blandt andet huldvurdering. VSP's afdeling for stalde og miljø har givet tilsagn om deltagelse som sparingspartner i arbejdet. Udviklingen af denne bedømmelsesskala er et eksempel på en af de generiske effekter denne ansøgning indeholder, da skalaen umiddelbart vil kunne bruges indenfor alle former for svineproduktion.</p> <p>Et andet delprojekt er registrering af de benyttede staldsystemer hos hele gruppen af frilands og økologiske slagtesvineproducenter. Sammenlagt drejer det sig om under 100 anlæg. En samlet registrering af systemer og managementpraksis vil kunne bruges som grundlag for en vurdering af de fremtidige udfordringer. Både med udgangspunkt i de erfaringer der indsamles i denne arbejdsopgave, og i de erfaringer Hanne Maribo/VSP indsamler i arbejdet med screening af frasorteringsprocenten i en større andel af de økologiske leverandører.</p>
<b>Offentliggørelse</b>	Resultaterne fra projektet vil blive offentliggjort i relevante fagtidsskrifter og på relevante hjemmesider. Der vil blive holdt oplæg op Frilands årsmøde
<b>Effektevaluering</b>	Det undersøges løbende, om frasorteringsprocenten kan holdes indenfor målrammen på 5 %. Effekten for primærproducenternes afregning opgøres løbende af Friland A/S.

<b>Projektets titel</b>	UHF 2011/02 <b>Anvendelse af hangrisekød:</b> En erfaringsindsamling fra Europa
<b>Projektejer / Tilskudsmodtager</b>	Udviklingscenter for Husdyr på Friland K/S Marsvej 43, 8960 Randers
<b>Hovedformål</b>	Forskning og forsøg Ej statsstøtte. Projektet påvirker ikke konkurrenceforhold og er derfor ikke omfattet af EU - statsstøtteregler.
<b>Projektbeskrivelse</b>	Der laves en mindre rapport i foråret 2011, der derefter stilles til rådighed for alle interesserede aktører. Ved at garantere arbejdet afsluttet og afrapporteret sommeren 2011 kan rapporten danne grundlag for diverse aktøres fremadrettede projekter i såvel SAF som andet regi. Følgende resultater forventes: <ul style="list-style-type: none"> <li>• En samlet ajourført oversigt over håndteringen af hangrisekød i de Europæiske lande der har en ikke ubetydelig svineproduktion.</li> <li>• En vurdering af (fra-)sorteringsniveau i de nævnte lande.</li> <li>• En oversigt over de detektionsmetoder der pt. anvendes i de enkelte lande.</li> </ul>
<b>Offentliggørelse</b>	Resultaterne fra projektet vil blive tilgængelige som en mindre rapport der kan downloades fra relevante hjemmesider.
<b>Effektevaluering</b>	Der er opstillet følgende målpinde: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Relevante ressourcepersoner i mindst 7 Europæiske lande med betydelig hangriseproduktion identificeret og kontaktet. (1. marts 2011)</li> <li>• Samarbejdet med Wageningen er formaliseret og studiebesøg foretaget. (1. april 2011)</li> <li>• Resultatet af erfaringsindsamlingen gjort tilgængelig på relevante hjemmesider og indsendt til SAF. (31. juli 2011)</li> </ul>