

Barcelona den 3.februar 2014

TRIMSCAN gør SMV kødproducenter mere konkurrencedygtige ved at anvende in line fedtanalyser på afpuds

Mange forædlede kødprodukter som hamburgers og pølser, inkl. ukogte pølser, kogte eller røgede pølser (fx frankfurtere og bolognapølser) og tørsaltede pølser (fx salami og chorizo) produceres oftest af afpuds fra svin og okse eller et miks af svin og okse. Produktionen af afpuds i EU er stor – ca. 14.000 t svinekød og ca. 3.500 t oksekød.

På slagterier er vemaevogne med afpuds præ-klassificerede til et bestemt indhold af fedt med forskellige kød/fedt forhold (fx 90/10, 80/20, 70/30, 60/40, 50/50, etc). Denne klassificering udføres traditionelt af erfarne og øvede operatører, som manuelt vælger kødet fra forskellige dele af svin/oksekroppen for at opnå det ønskede fedtindhold. En naturlig variation i fedtindhold er nemt $\pm 5\%$. Selv med slagtekropklassificering og medarbejdere med stor erfaring, er store variationer i fedtniveauer uundgåelige.

I kødforædling er styring af fedtindholdet i afpuds af vital betydning for at sikre homogenitet og kvalitet i slutproduktet, at reducere overforbrug af magert kød og for at overholde lovgivning og kundespecifikationer. En fedtvariation som er større end 3% vil medføre væsentlige økonomiske tab og en række produktionsmæssige problemer for industrien. For højt saltindhold, dårlig tekstur, hård overflade, udseende og lugt og fordærv er de mest almindelige kvalitetsproblemer. Manuel prøveudtagning, ændringer i recepterne, dårlig bindeevne og problemer med slicing er de vigtigste produktionsmæssige problemer.

Projektets vigtigste mål er at udvikle en kontaktløs in line fedtanalysator, som automatisk vil bestemme fedtprocenten i EU standard vemaevogne med en nøjagtighed under 1,5%. TRIMSCAN projektet vil tilbyde SMV slagterier og kødforædlingsvirksomheder et praktisk værktøj som til en overkommelig pris kan hjælpe virksomhederne til at blive mere konkurrencedygtige ved at reducere omkostningerne til overforbrug af magert kød med mindst 2% og undgå tidsforbruget til prøveudtagning og ændringer i recepter. TRIMSCAN vil forbedre og simplificere produktionsprocessen ved at gøre kvaliteten af slutproduktet mere ensartet og reducere andelen af fejlproduktioner, som ikke overholder lovgivningen og/eller kundespecifikationer, med mindst 2%. TRIMSCAN er en god forretningsmulighed for branchens SMV'er.

Den 22. januar 2014 blev kick off mødet afholdt i Parma hvor den generelle struktur blev fremsat, som vil danne basis for det fremtidige arbejde.

TRIMSCAN Facts:

- **Start dato:** 2013-01-01
- **Varighed:** 24 måneder
- **Bevillingsnr.** 605758
- **Projektomkostninger:** 1,435,299 euro
- **EU tilskud:** 1,078,999 euro

Subprogram Område: SME-2013-1 Research for SME'er

Kontrakttype: Research for SME'er

PARTNERE

- Lenz Instruments SL, Spain (Project Coordinator) – www.lenz-instruments.com
- G & M Steel fabricators limited, Ireland - www.gmsteel.com
- Stevia Kereskedelmi Es Szolgaltato Korlatolt, Felelossegu Tarsasag, Hungary - <http://www.stevia.hu/>
- Golfera In Lavezzola Spa, Italy - www.golfera.it
- Ateknea Solutions Catalonia, S.A., Spain – www.ateknea.com
- Teknologisk Institut, Denmark - www.DMRI.com
- Stazione Sperimentale per L'industria Delle Conserve Alimentari, Italy - www.ssica.it
- Sassi Spa, Italy – www.sassispa.com

Dette projekt har modtaget fondsmidler fra Den Europæiske Unions Syvende program for:

Research, Teknologisk udvikling og demonstration under bevillings nr. 605758.

Projekt koordinator: Lenz Instruments S.L.

Teknisk koordinator: Mr. Juan Manuel Rodríguez

E-mail: Juanmanuel.rodriguez@lenz-instruments.com

Telefon (+34) 93.176.51.32