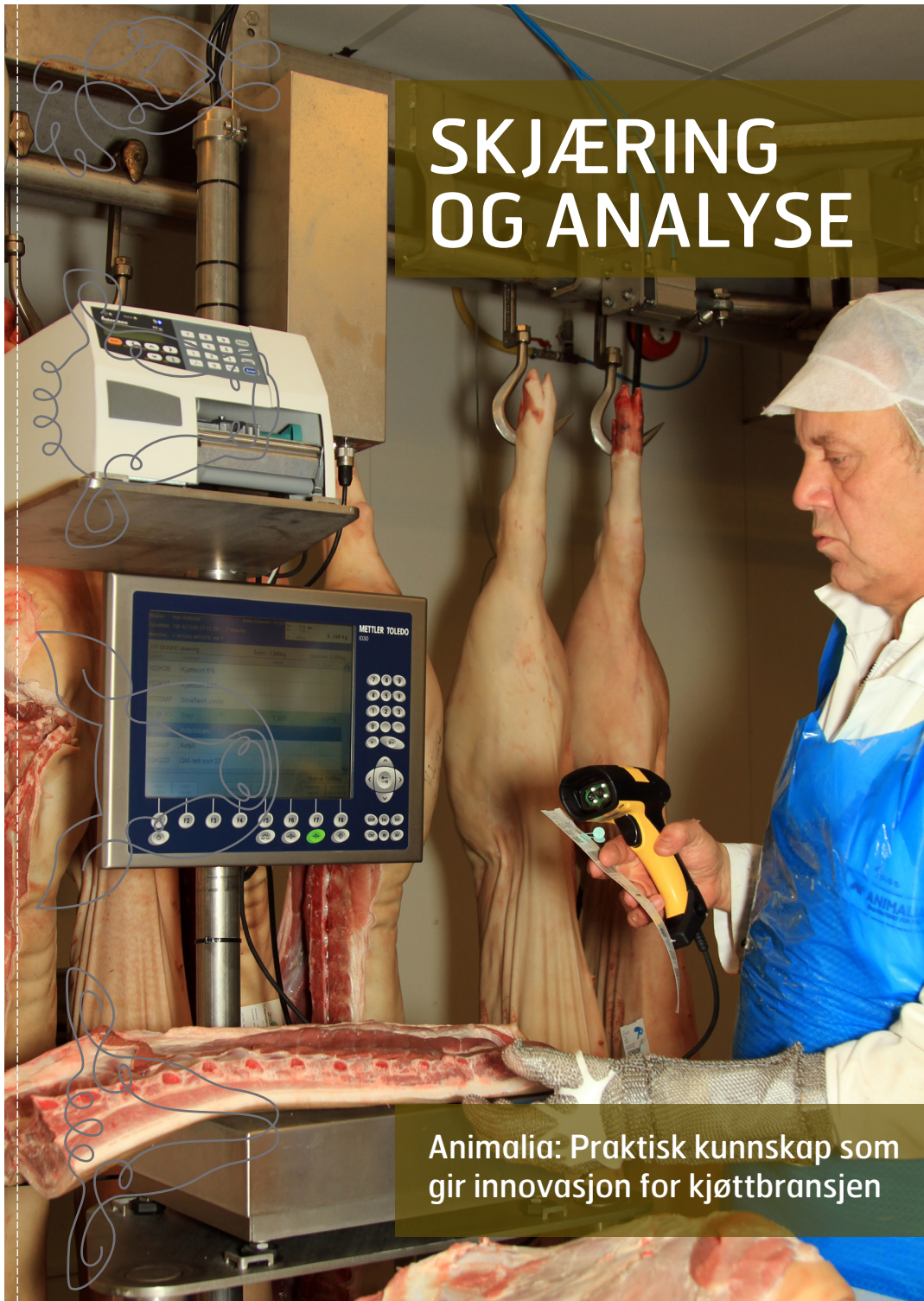


SKJÆRING OG ANALYSE

Animalia: Praktisk kunnskap som gir innovasjon for kjøttbransjen





KJØTTSKJÆRING

2

Animalias styrke og egenart bygger på at vi har kunnskap og praktisk erfaring som er nyttig for norsk kjøttindustri. Vi er de eneste i Norge som har eget pilotanlegg for industrirettet forskning med utgangspunkt i kjøttskjæring.

Skjæring og analyse

Fagområdet for utvikling, industrirettet forskning og kunnskapsoverføring for norsk kjøttbransje innen Animalias kjerneområde Slakt-, kjøtt- og eggkvalitet omfatter:

- Kjøttskjæring
- Utbytteberegninger og kalkylegrunnlag
- Prøvetaking og teknologiske analyser
- Tidsstudier og arbeidsprosesser
- Råvarekontroll
- Revisjoner, kvalitetsoppfølging og forbedringsarbeid i kjøttindustrien
- Statistisk forsøksplanlegging og statistisk analyse
- Kurs og opplæring innen skjæring: skjærekvalitet, nedskjæring og stykninger, skjæreformannskurs
- Pilotanlegg for utvikling og testing av ny teknologi for norsk og internasjonal kjøttindustri

Vi tar også gjerne oppdrag innenfor disse områdene.

Pilotanlegg for kjøttskjæring

Animalia har et velutstyrt pilotanlegg for forsøksbasert kjøttskjæring, og gjennomfører praktiske prosjekter i samarbeid med industrien. Vi skjærer omlag 180 storfe og 2000 gris samt noe småfe i løpet av et år, gjennom prosjekter i samarbeid med ulike aktører. I pilotanlegget kan vi teste skjæremønstre og øve opp personale i profesjonelle omgivelser. Ta gjerne kontakt for omvisning og en diskusjon om hvilke muligheter som finnes.

Ny teknologi

Vi har spesialiserte systemer for detaljert registrering av slakt som er nøyaktig nedskåret etter spesifiserte skjæremønstre. Vi benytter en norskutviklet skanner for ikke-destruktive fettmålinger i sorteringskjøtt og stykningsdeler. Til sammen gir dette utstyret muligheter for effektiv datafangst ifm utbytteberegninger og kalkylegrunnlag. Data fra skjæring kan enkelt kobles sammen med klassifiseringsdata for det samme dyret gjennom Animalias egne databaser, og dermed gi grunnlag for studier av utbytte og lønnsomhet relatert til klasser og kategorier for slakt.



ANALYSE OG STATISTIKK

Animalia skal avdekke problemer og søke løsninger som støtter og styrker bransjen gjennom økt tillit, reduserte kostnader eller økt verdiskaping.

Analyse og statistikk

Våre fagfolk tar et stort antall prøver og gjennomfører kjøtteknologiske analyser: Drypptap, Minolta fargemåling, fettprosent, pH og vannaktivitet. Vi har også høy kompetanse på databehandling og statistisk analyse som gir spennende muligheter for å generere ny kunnskap og forståelse basert på innsamlede data og Animalias brede praktiske og teoretiske kompetanse.

Saken er biff

Et PU-nettverk som ble arrangert i samarbeid med Nofima Mat hadde som mål å gi kunnskap og informasjon for å styrke norske kjøttprodusenters verdiskaping og konkurransemessige fordeler.

Animalias fagkonsulenter bidro til å hente kunnskap om møre stykningsdeler som tradisjonelt har blitt sorteringskjøtt i Norge.

I Animalias pilotanlegg ble det skåret ut nye

biffer og fileter, som ble testet av deltagerbedriftene og Kulinarisk Akademi. Det er også gjort utbytteregninger og tidsstudier på disse nye produktene. Et spennende resultat fra "Saken er biff" er at nye produkter som dragebiff, høyryggfilet og flat iron steak nå inngår i norsk skjæremønster gjennom Totalmarkeds råvarebok.



KORT OM ANIMALIA

- Høy kompetanse innen husdyrfag, dyrehelse, dyrevelferd, slakting, klassifisering, kjøttfag, mattrygghet, produksjon og foredling.
- Bransjenøytral samarbeidspartner for hele den norske kjøtt- og eggbransjen.
- Forskningskompetanse med fokus på bedriftsnære prosjekter.
- Lang erfaring innen kurs og opplæring for primærprodusenter og industri.
- Finansiert over omsetningsavgift, forskningsmidler og salg av tjenester.

Foto: Animalia og Grete Ringdal, Animalia



Lørenveien 38
Postboks 396 Økern, 0513 Oslo
Tlf: 23 05 98 00 - www.animalia.no
Epost: animalia@animalia.no