

**Report summary**

<i>Titill / Title</i>	<b>Verðmæti úr hliðarafurðum slátrunar og kjötvinnslu. Skýrsla fyrir árið 2009.</b>		
<i>Höfundar / Authors</i>	Guðjón Þorkelsson, Ágúst Andrésson, Óli Þór Hilmarsson, Ásbjörn Jónsson og Ólafur Reykdal		
<i>Skýrsla / Report no.</i>	32-11	<i>Útgáfudagur / Date:</i>	Október 2011
<i>Verknr. / project no.</i>	1008-1905	Lokuð skýrsla	
<i>Styrktaraðilar / funding:</i>	Framleiðnisjóður landbúnaðarins		
<i>Ágrip á íslensku:</i>	<p>Verkefnið er um að gera verðmæti úr hliðarafurðum slátrunar- og kjötvinnslu. Tæknilegt markmið var að aðlaga og þróa vinnsluaðferðir sem breyta hliðarafurðum úr ódýrum mannamat, fóðri og úrgangi í dýrar sérvörur sem seldar verða til viðskiptavina í öðrum löndum. Markmið í rannsóknum og menntun var að taka þátt í og efla klasasamstarf og stuðla að þjálfun ungra vísindamanna. Verkefnið er til tveggja ára. Þetta er skýrsla um fyrra ár verkefnisins en þá var unnið að rannsókn- og þróunarverkefnum um vörur úr görnum og vömb um, bættu nýtingu á blóði og innmat. Einnig hófst frostpurrkun á líffærum til lyfja- og lífefnaframleiðslu.</p>		
<i>Lykilorð á íslensku:</i>	<i>Slátrun, kjötvinnsla, hliðarafurðir, verðmæti</i>		
<i>Summary in English:</i>	<p>The project is about creating more value from slaughter and meat processing by-products. The technical aim is to adapt and develop processes to convert by-products from being low value food, feed and waste to high value products for export. The aim is also to train young scientists by allowing them to take part in the project. This is a status report from the first year of the project.</p> <p>The project included:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Development of casing processes</li> <li>- Better utilization of organs and bloods</li> <li>- Freeze drying of products for biotechnological development</li> </ul>		
-	<i>Slaughter, meat processing, by-products, value</i>		