

Innovatieve vleeskuiken- productieketen

2018



WAGENINGEN
UNIVERSITY & RESEARCH

In een unieke samenwerking tussen het private bedrijfsleven, onderzoek en onderwijs werkt Wageningen University & Research aan de ontwikkeling van een innovatieve vleeskuikenproductieketen.

Keteninnovaties in de hele vleeskuikenproductie- en verwerkingsketen kunnen mede een antwoord zijn op de toenemende maatschappelijke behoefte aan een duurzame en verantwoorde vleesproductie. Heijls Food Products, Marks&Spencer, Food and Agricultural Initiative, HAS kennistransfer en de Wageningse instituten Livestock Research en Food & Biobased Research starten daarom een unieke samenwerking. Gezamenlijk streven we naar een hoog niveau van

dierenwelzijn en diergezondheid, duurzaamheid, product kwaliteit en -veiligheid en de ontwikkeling van onderscheidende en innovatieve producten.

Zeven focusgebieden

Het project Innovatieve vleeskuikenproductieketen kent zeven focusgebieden om de keten een stap verder te brengen in kwaliteit en onderscheidend vermogen:

1. Inzicht in de duurzaamheid van de productieketen door het ontwikkelen van een duurzaamheidsmodel dat alle aspecten van duurzaamheid (*people, planet, profit en 'poultry'*) meeneemt, en de ketenpartijen inzicht geeft in het huidige niveau van duurzaamheid, en waar verbetering te halen valt.



Foto: Brian Chan

2. Het aspect 'Poultry' wordt ingevuld door de ontwikkeling van een ketenspecifieke welzijnsmonitor, die een zelfstandig onderdeel van het project vormt. Deze monitor geeft inzicht in het welzijn van vleeskuikens op het primaire bedrijf en in het traject van vangen tot slachten van de kuikens.
3. Verbetering van dierenwelzijn op het primaire bedrijf, door onder andere het toepassen van omgevingsverrijking die het natuurlijke gedrag van vleeskuikens stimuleert.
4. Verbetering van het welzijn tijdens het vangen, laden, verdoven en doden van de vleeskuikens.
5. Vermindering van het risico op besmetting met *Campylobacter* in de productieketen. Het onderzoek richt zich zowel op methoden die aan de slachtlijn de *Campylobacter*besmetting reduceren, als op het verminderen van het risico van insleep op het primaire bedrijf.

6. Valorisatie en ontwikkeling van allergeenvrije, zoutarme en E-nummervrije pluimveeproducten.
7. Ontwikkeling van nieuwe vleesproducten die voor een betere verwaarding van delen van het kuiken zorgen, en zijn gemaakt van andere delen van het kuiken dan het borstvlies.

Wageningen Livestock Research werkt met name aan onderwerpen 2, 3, 4 en 5. Wageningen Food & Biobased Research werkt met name aan onderwerpen 1, 6 en 7.



Contact

Wageningen Livestock Research
Postbus 338
6700 AH Wageningen
www.wur.nl/livestockresearch

Ingrid de Jong
T +31 (0)317 48 05 89
E ingrid.dejong@wur.nl

