



FORSKNING I GRØNTSAGER I HELE KÆDEN

Fra gener til forbrugere



AARHUS
UNIVERSITET

INSTITUT FOR FØDEVARER

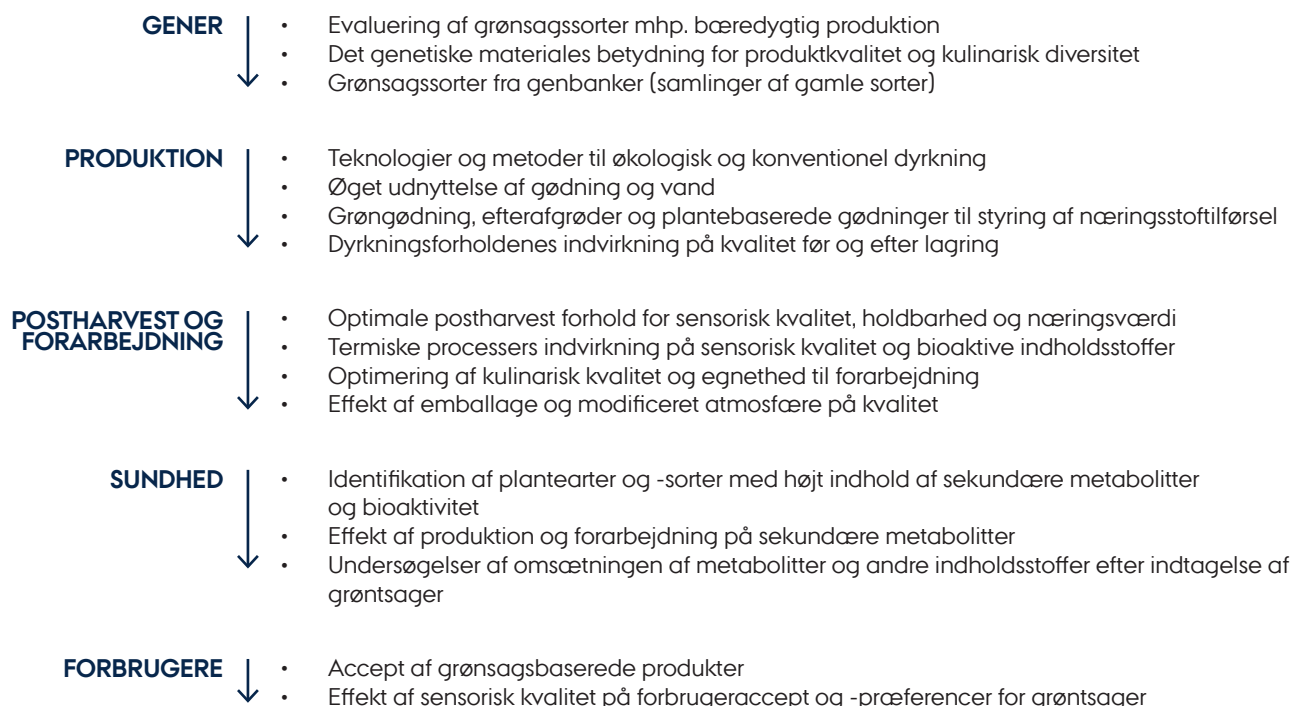
Forskningen i grønsager ved Institut for Fødevarer fokuserer på nye løsninger og teknologier, der skal øge effektiviteten, reducere miljøpåvirkning af produktionen og sikre produkternes kvalitet, diversitet og sundhedsmæssige potentiale.

Kerneområder er de fysiologiske processer ved dyrkning af grønsager og medicinplanter og deres samspil med dyrkningsbetingelserne i både økologiske og konventionelle dyrkningssystemer. Det overordnede fokus er på bæredygtige dyrkningssystemer. Forskningen omfatter dyrkningsteknikker, vækstoffysiologi, evaluering af sorter og produktkvalitet inklusive genetiske aspekter, optimering af næringsstofudnyttelse, skadedyrsbekæmpelse, vanding og spildreduktion,

I fokus er også optimering af grønsagers sensoriske kvalitet og forbrugerpræferencer samt sundhedsrelaterede egenskaber i forhold til dyrkning, postharvest- og forarbejdningsteknologier. Et vigtigt forskningsområde er desuden metabolomics med henblik på at forstå kvalitet i grønsager og effekt af sundhedsgavnige stoffer.

Forskningen udføres både som grundforskning og strategisk forskning i tæt samarbejde med den danske og internationale fødevarerindustri.

FORSKNING I FRUGT I HELE PRODUKTIONSKÆDEN



FORSKNINGSFACILITETER

Instituttets forskningsfaciliteter omfatter markmaskiner, høst- og sorteringsudstyr, lagerfaciliteter og ca. 100 ha jord inklusive et unikt økologisk forskningsareal på 20 ha til grønsager og frugttræer. Faciliteter til beskyttet dyrkning i tunneler eller væksthuse og postharvest faciliteter til lagring i kontrolleret atmosfære.

Laboratoriefaciliteterne omfatter ikke-destruktive teknologier (FT-NIR, videometri, målinger af fotosyntese, stomata konduktans og klorofylfluorescens), Minirhizotruer til rodundersøgelser og jordprøvetagning til 3 meters dybde, udstyr til billedanalyse og UV-B og UV-C behandlinger, specialiseret udstyr til vanding og økologisk/konventionel skadedyrsbekæmpelse, teksturanalysator, udstyr til massespektrometri (GC-MS, LC-MS), HPLC, lavfelts-NMR og højfelts-NMR (600 MHz), in vitro laboratorier til celleundersøgelser og sensorikfaciliteter.

KONTAKT

Institut for Fødevarer
food@au.dk

Aarhus University
Agro Food Park 48
DK-8200 Aarhus N
Denmark

Instituttleder
Michelle Williams
Tlf. 25170049

www.food.au.dk