

A close-up photograph of a brown hen with a prominent red comb and wattle, standing in a field of green grass. The hen is facing right, and its feathers are a mix of dark and light brown. The background is a soft-focus green field.

FORSKNING I ØKOLOGI OG FØDEVARER

Fra gener til forbrugere



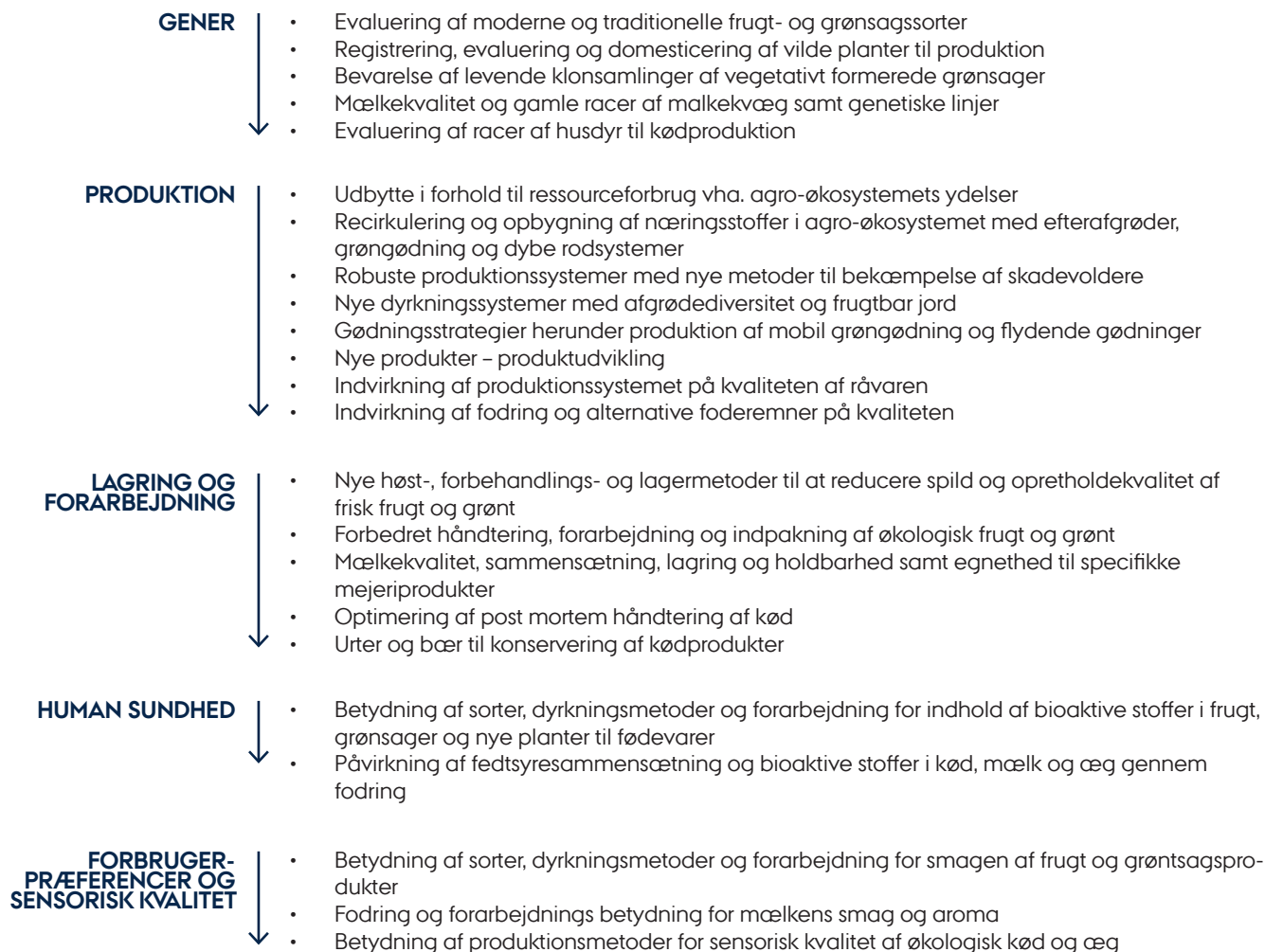
AARHUS
UNIVERSITET
INSTITUT FOR FØDEVARER

Forskningen i økologiske fødevarer ved Institut for Fødevarer sker i flere led af produktionskæden. Sammen med forskerne og faciliteterne gør det instituttet til en nøgleleverandør af viden om økologiske fødevarer - nationalt og internationalt.

Forskerne har mange års erfaring med forskning i økologiske fødevarers kvalitet og egenskaber indenfor grønsager, frugt, bær, cerealier, medicinplanter, kød, mælk og æg. Forskningen udføres i tæt samarbejde med økologiske producenter og industri, hvor resultaterne danner afsæt for udvikling af nye produkter og produktionsmetoder.

Tværfaglighed kendetegner forskningen. Kontakten mellem forskerne og deres samarbejdspartnere inden for de forskellige led i produktionskæden, gør det naturligt at tænke helheder og f.eks. inkludere aspekter om bæredygtighed og human sundhed.

FORSKNING I ØKOLOGI I HELE PRODUKTIONSKÆDEN



FORSKNINGSFACILITETER

Faciliteterne omfatter et økologisk forskningsareal på 20 ha til grønsager og plantager med forskellige frugt og bær, samt specialiseret udstyr til vanding, økologisk gødskning, ukrudts- og skadedyrsbekæmpelse, faciliteter til dyrkning i tunneler samt analytisk udstyr bl.a. minirhizotroener til rodundersøgelser. Desuden forsøgsfaciliteter til opbevaring og pakning af frisk frugt og grønt.

Laboratoriefaciliteterne tæller en lang række moderne analytisk udstyr bl.a. til farve- og teksturanalyse, massespektrometri, in vitro laboratorier, minimejeri, lavfelts- og højfelts-NMR 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