



AU ÅRSLEV

AU ÅRSLEV ER EN DEL AF AARHUS UNIVERSITET OG HUSER FORSKNING INDEN FOR FRUGT, BÆR, GRØNSAGER, MEDICIN-
PLANTER, PRYDPLANTER, SENSORIK OG METABOLOMICS



AARHUS UNIVERSITET



AU Årslev er en del af Aarhus Universitet. Der er ca. 90 ansatte, hvilket tæller forskere, ph.d.-studerende og teknisk personale. Medarbejderne er en del af Institut for Fødevarer, som også har ansatte på AU Foulum.

INSTITUT FOR FØDEVARER

Ved instituttet udfører medarbejderne forskning, der relaterer sig til alle typer af fødevarer. Der er fokus på kvalitet og bæredygtighed i hele kæden fra råvareproduktion, over lagring og forarbejdning til de sensoriske og sundhedsmæssige egenskaber. Instituttet er tilknyttet DCA – Nationalt Center for Fødevarer og Jordbrug ved Aarhus Universitet.

FORSKNINGSSAMARBEJDE

Forskerne gennemfører både basisforskning og anvendelsesorienteret forskning i samarbejde med nationale og internationale forskningsmiljøer, virksomheder og brancheorganisationer.

FACILITETER

AU Årslev råder over 100 ha god, ensartet forsøgsjord, heraf et økologisk areal på 16 ha til dyrkning af frugt og grønsager. I alt er der 25 ha frugt- og bærplantager med bl.a. æbler, pærer, sød- og surkirsebær, solbær, ribs og blåbær, hvor flere af disse dyrkes både konventionelt og økologisk.

Bygningsarealet er på ca. 16.500 m², hvilket omfatter væksthuse, klimakamre, dyrkningsrum med LED-lys, moderne laboratorier og post harvest, sensorik og NMR faciliteter.

AU Årslev rummer specialiserede laboratorier og forskningsfaciliteter til:

- In vitro dyrkning og transformering af planter (klasse 1)
- Måling af fotosyntese, klorofylfluorescens, bladtemperatur og non-invasiv måling af plantevækst
- Fysiologiske målinger af frø og planters respons på abiotiske dyrkningsfaktorer
- Molekylærbiologiske undersøgelser af planter
- Identifikation og kvantificering af planteindholdsstoffer, herunder smags- og aromastoffer samt bioaktive komponenter
- Beskrivelse af struktur og funktionalitet i fødevarer
- Metabolitprofilering af fødevarer og kropsvæsker (600 MHz høj-felts NMR)
- Beskrivelse af kvalitetsforandringer i frisk frugt og grønt under opbevaring og kølelagring
- Profilering af fødevarers sensoriske egenskaber og beskrivelse af forbrugerpræferencer.

Institut for Fødevarer varetager i AU Årslev desuden en unik klon- og sorts-samling af vegetativt formerede grønsager. Samlingen udgør en del af det nordiske samarbejde om at bevare plantegenetiske ressourcer, der sikrer fremtidens variation og valgmuligheder for planteavlere og forbrugere.

FÅ MERE AT VIDE

AU Årslev
www.dca.au.dk/aarslev

Institut for Fødevarer
www.food.au.dk

DCA - Nationalt Center for
Fødevarer og Jordbrug
www.dca.au.dk

KONTAKTOPPLYSNINGER

AU Årslev
Aarhus Universitet
Kirstinebjergvej 10
Postboks 102
5792 Årslev
Tlf. 87 15 60 00



Måling af fotosyntese i salat.