



FORSKNING I FRUGT I HELE KÆDEN

Fra gener til forbrugere



AARHUS UNIVERSITET

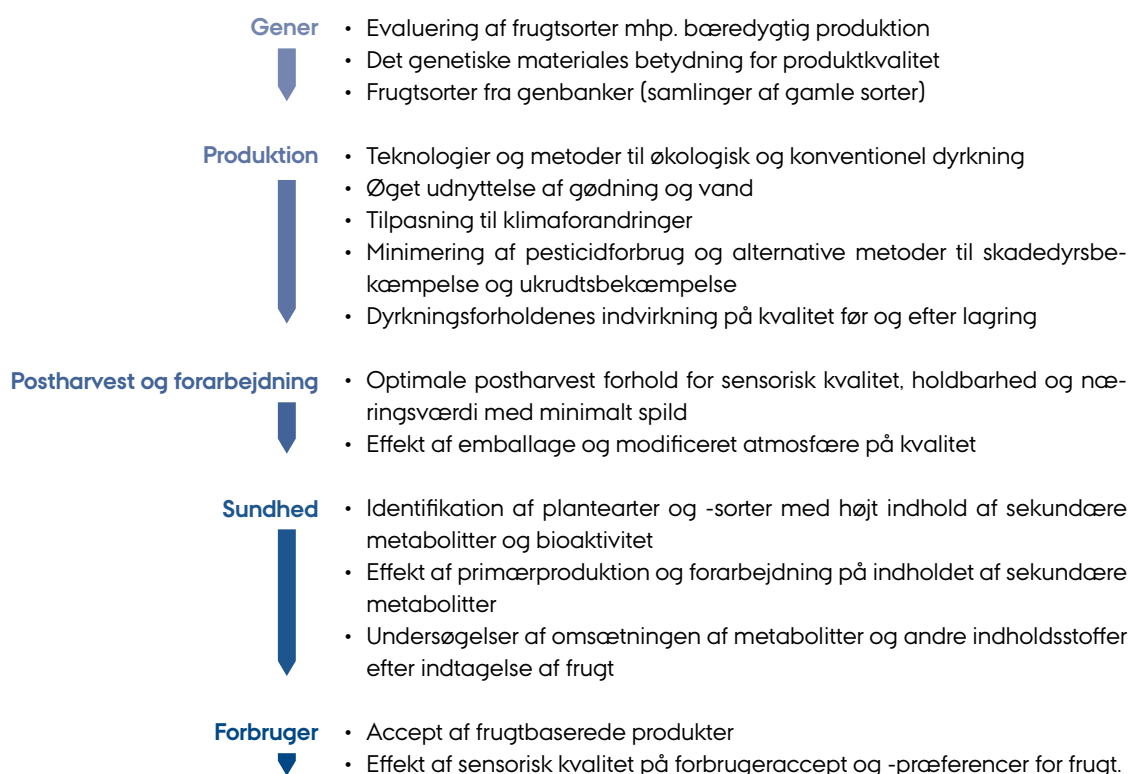
Forskningen i frugt ved Institut for Fødevarer fokuserer på nye løsninger og teknologier, der skal øge effektiviteten, reducere produktionens miljøpåvirkning og sikre frugtens kvalitet, diversitet og sundhedsmæssige potentiale.

Kerneområder er de fysiologiske processer ved frugtdyrkning og deres samspil med dyrkningsbetingelserne i både økologiske og konventionelle dyrkningssystemer. Det overordnede fokus er på bæredygtige dyrkningssystemer. Forskningen omfatter dyrkningsteknikker, dyrkningsværdi, blomstrings- og vækstfysiologi, produktkvalitet inklusive genetiske aspekter, vand-, næringsstof- og pesticidforbrug.

I fokus er også optimering af frugtens 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 kvaliteten i frugt 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 frugttæer. 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), Minirhizotroner til rodundersøgelser, udstyr til UV-B og UV-C behandlinger og billedanalyse, Specialiseret udstyr til vanding og økologisk/konventionel skadedyrsbekæmpelse, teksturanalysator, 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 Universitet
Kirstinebjergvej 10
5792 Årslev

Institutleder
Michelle Williams
Tlf.: 8715 6000

www.food.au.dk