

Kvalitetsmålinger av potet

sensordata for bedre matproduksjon



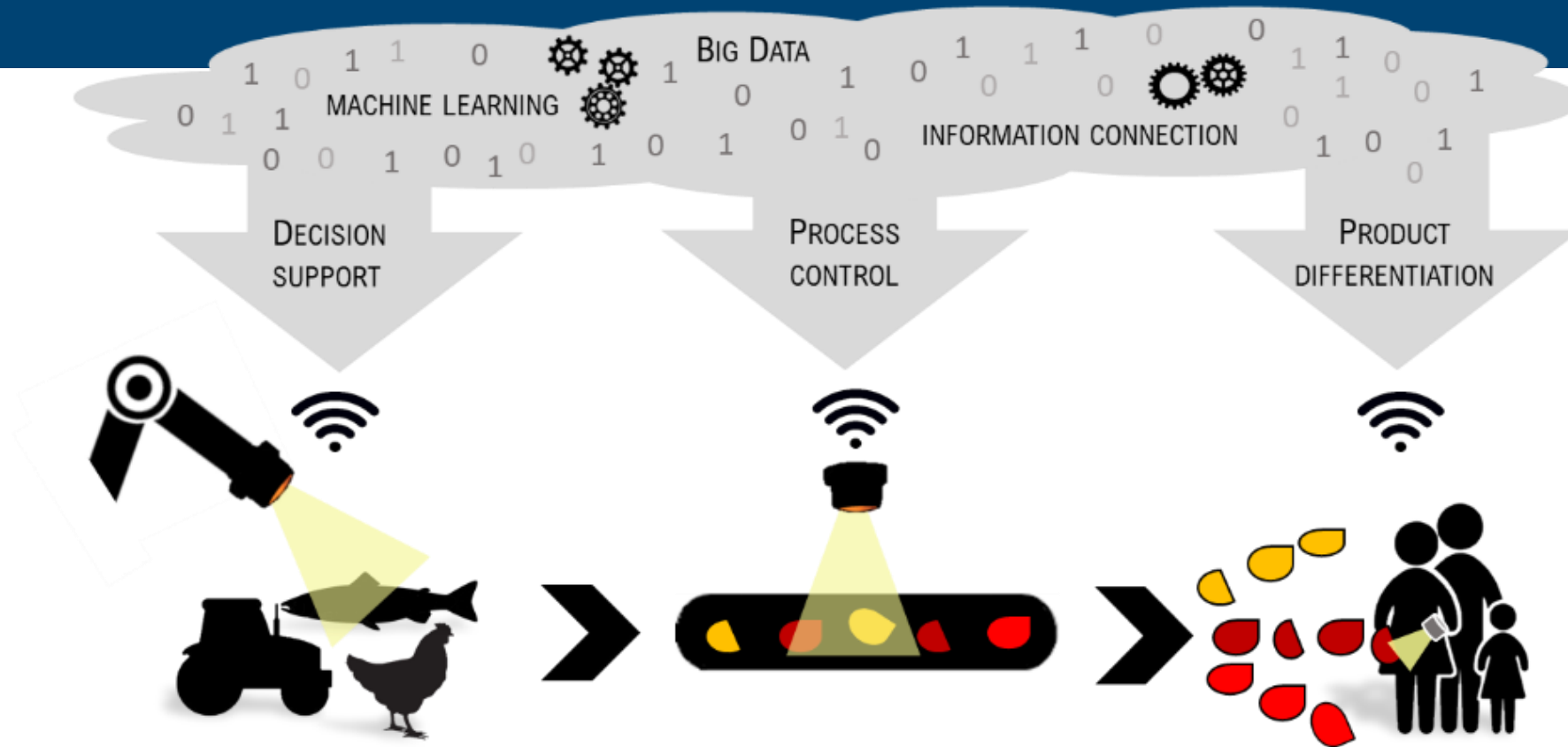
Erik Tengstrand

Forsker

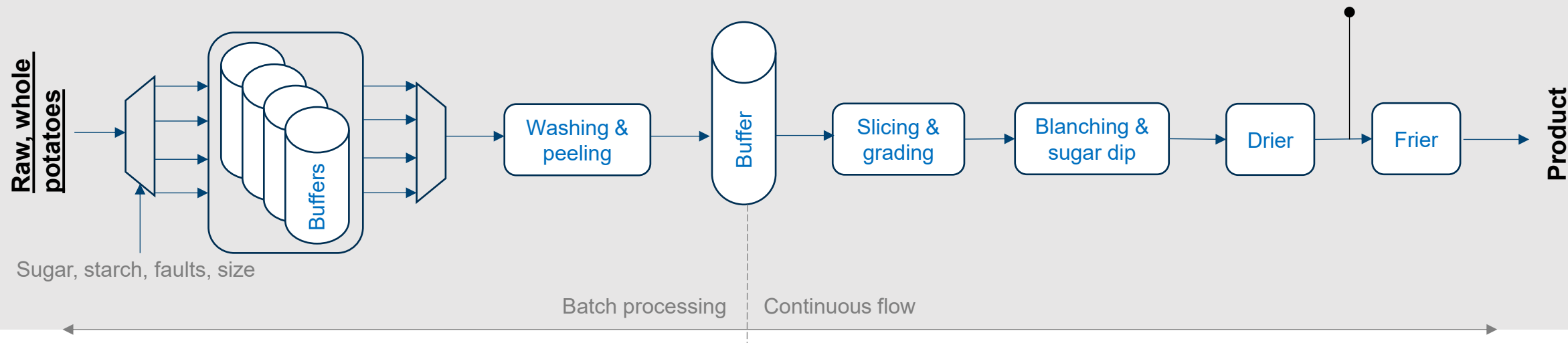
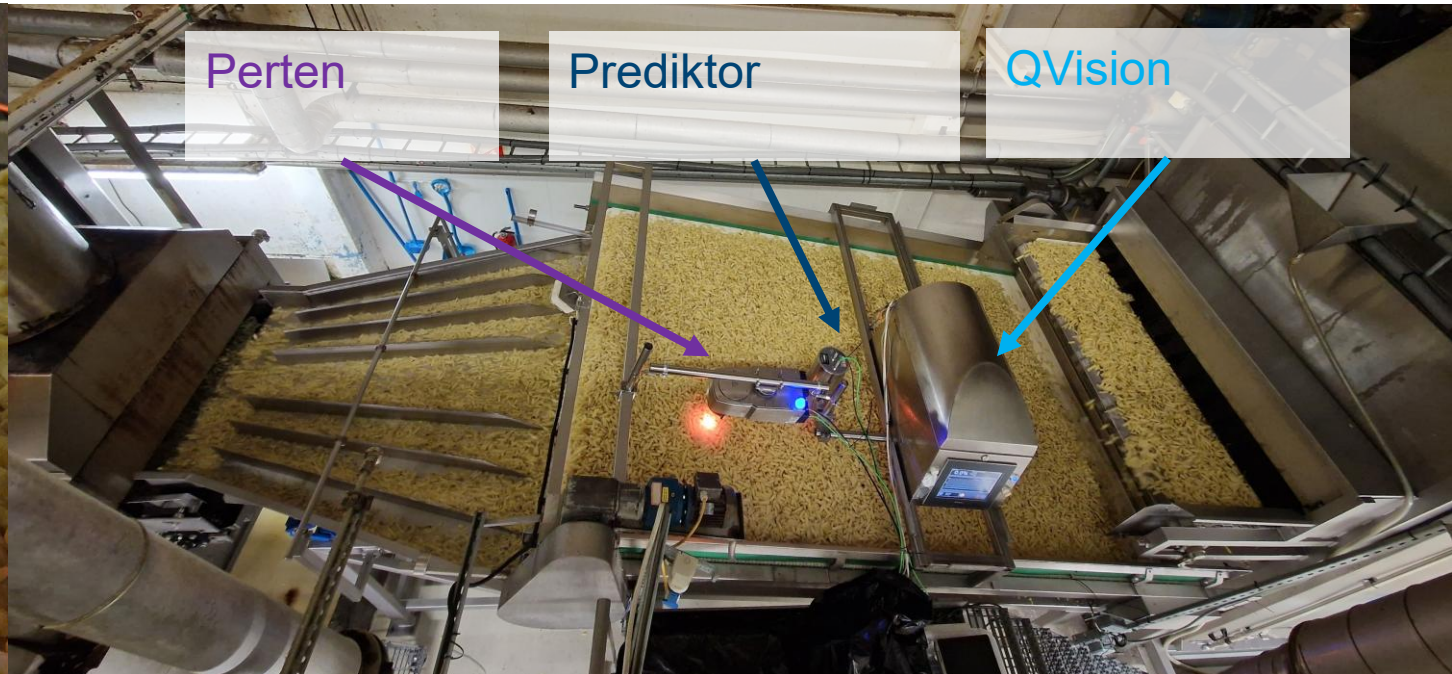
Syfte med den här presentationen

- Nofima och Digifoods: samarbeten med industrin
- Matberedskap: nya mål från regeringen om ökad självförsörjning
- Kommersialisering av ett nytt instrument: vad är intressant att mäta på potatis

DigiFoods – digital food quality



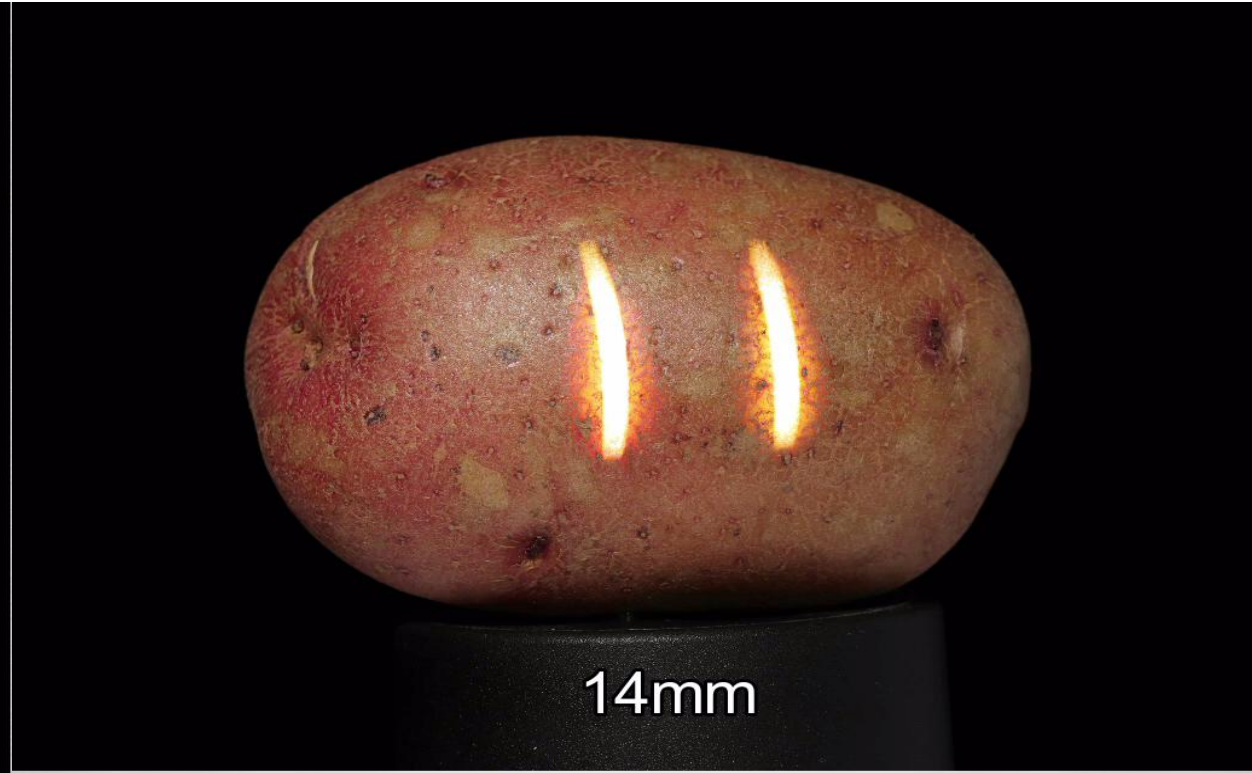
Dry matter in French fries production



Torrstoff I potet



Torrstoff i potet: mätt på insidan



Kommersialisering: nytt instrument. Vad är intressant att mäta? Några exempel:



Fett i spekepølser



Torrstoff i klippfisk



Modenhed i jordbær og tomat (sukker)



Mengde kjøtt i levende krabber



Muskelsykdom i kylling (wooden breast)



Normal



Wooden breast

Kärntemperatur i fiskekaker



Kvalitetsmålninger: sensordata for bedre matproduksjon

- Vilka egenskaper hos potatisarna är intressant att mäta? Bara torrstoff? Protein? Mogenhet?
- Var är det intressant att mäta dem? Inne i fabriken? Ute på fälten? I lagren?