DigiFoods

sfi Senter for forskningsdrevet innovasjon

Norges forskningsråd

Finansiert av:

FHF

SenseInside

Nytt instrument for kvalitetsmåling på sjømat

Jens Petter Wold

Marion O'Farrell, Jon Tschudi

Nofima

SINTEF

Det vil være meget nyttig å raskt kunne måle

- Vanninnhold i klippfisk
- Vanninnhold i saltfisk
- Vanninnhold i tørrfisk
- Kjøttfylde i kongekrabbe
- Kjøttfylde i taskekrabbe
- Protein i fiskemasse
- Fettinnhold i pelagisk fisk
- Fettinnhold i hel laks











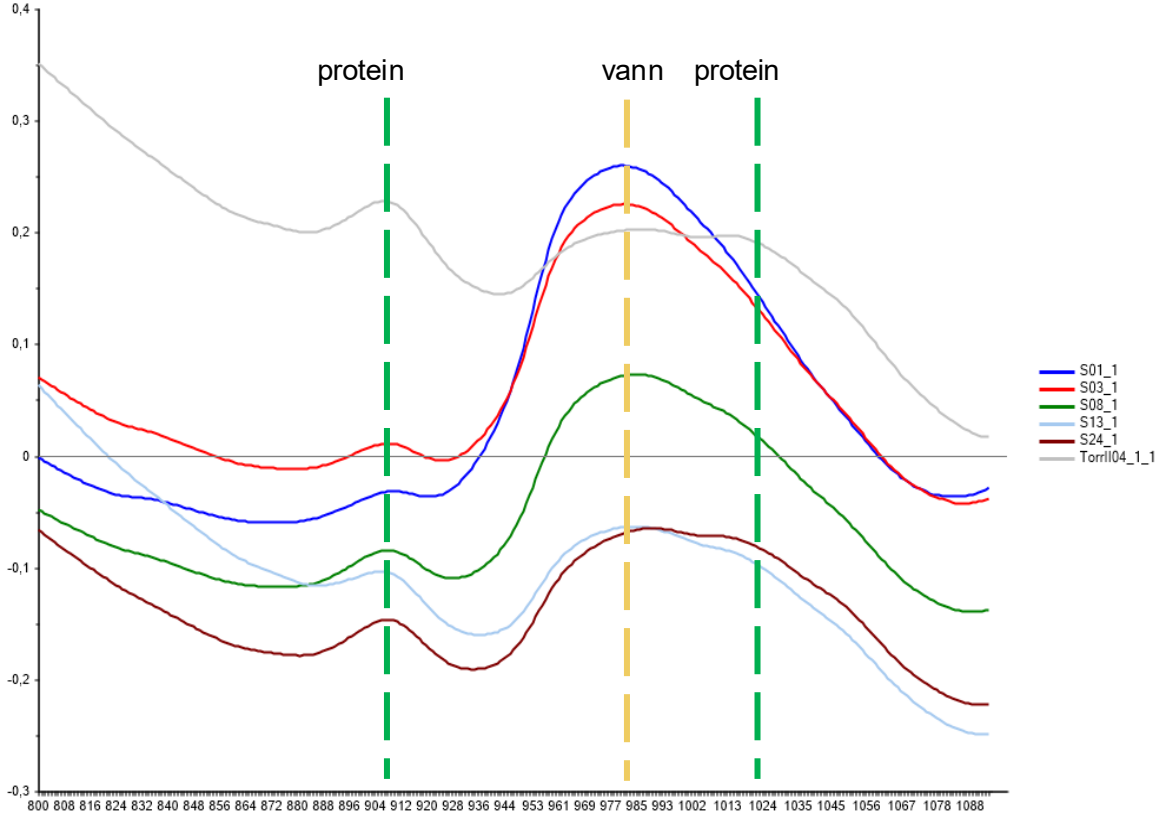


Mat-scanner basert på nær-infrarød (NIR) spektroskopi

- Måler fett, vann og protein
- Måler dypt inn i produktet
- Målingen tar ett sekund
- Berøringsfri
- Enkel å flytte rundt på



NIR spektra fra tørrfisk

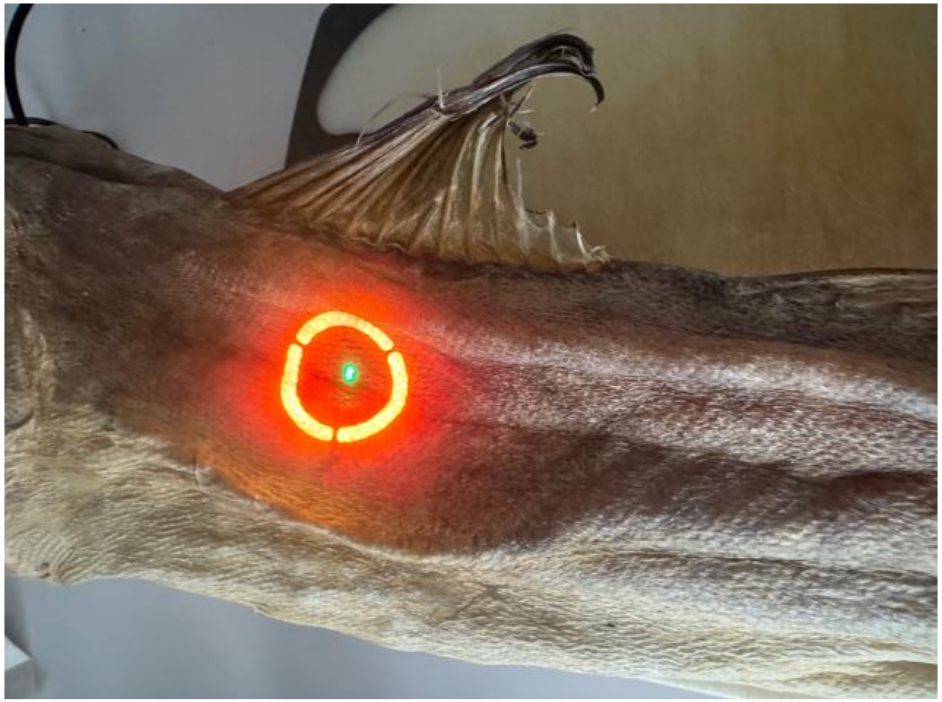


Påvirker fasongen på spektrene:

- Farge på fisken: brun, grå, sølv, svart (jordslag)
- Hardhet
- Vann og proteininnhold

Måling av vanninnhold i tørrfisk



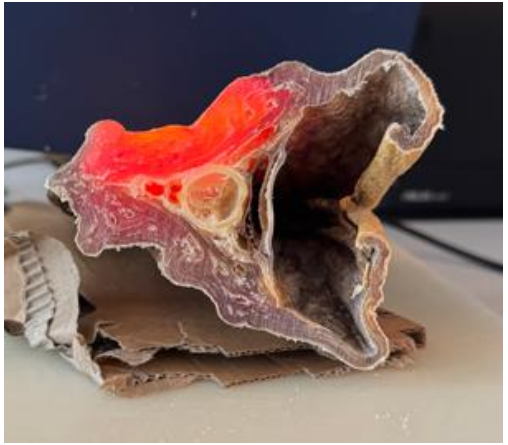


Testing på Gimsøy i Lofoten

Hva måler vi?

Tørr fisk

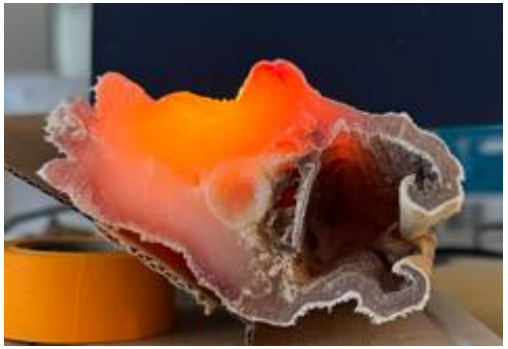






Fuktig fisk

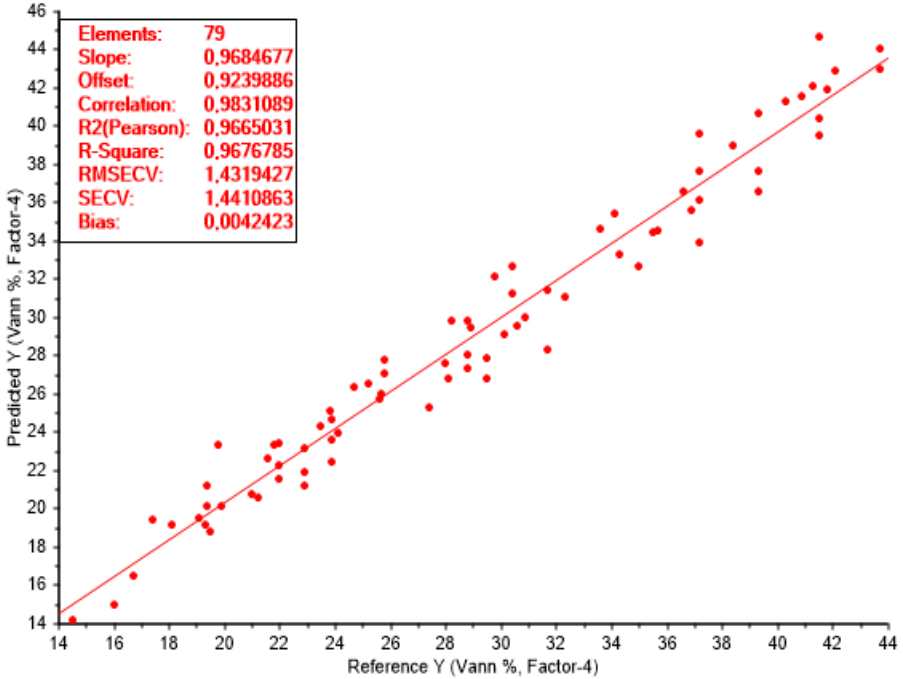




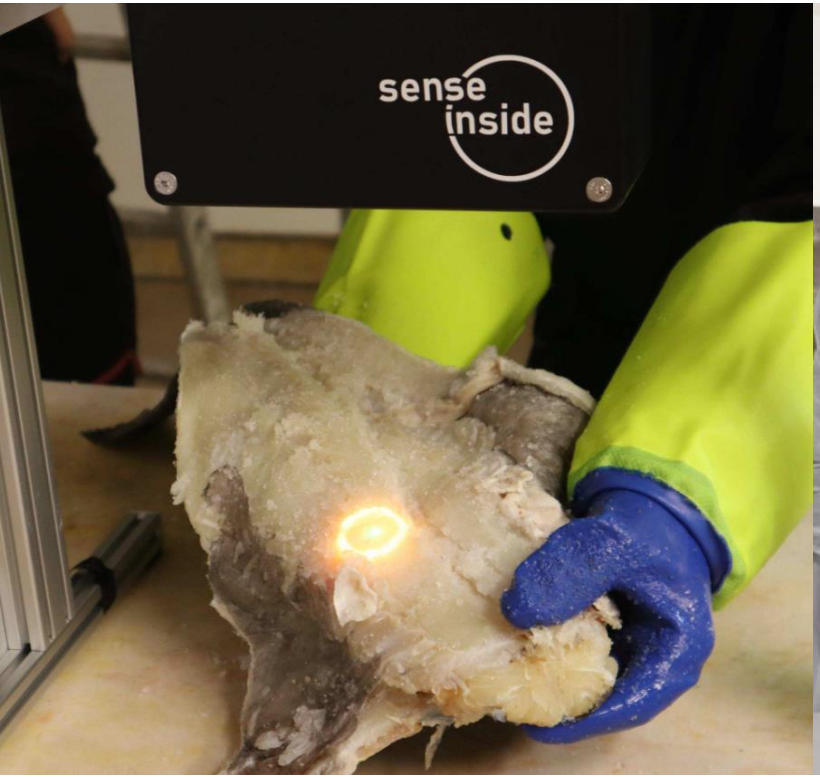




Målingene samsvarer godt med referansemålingene



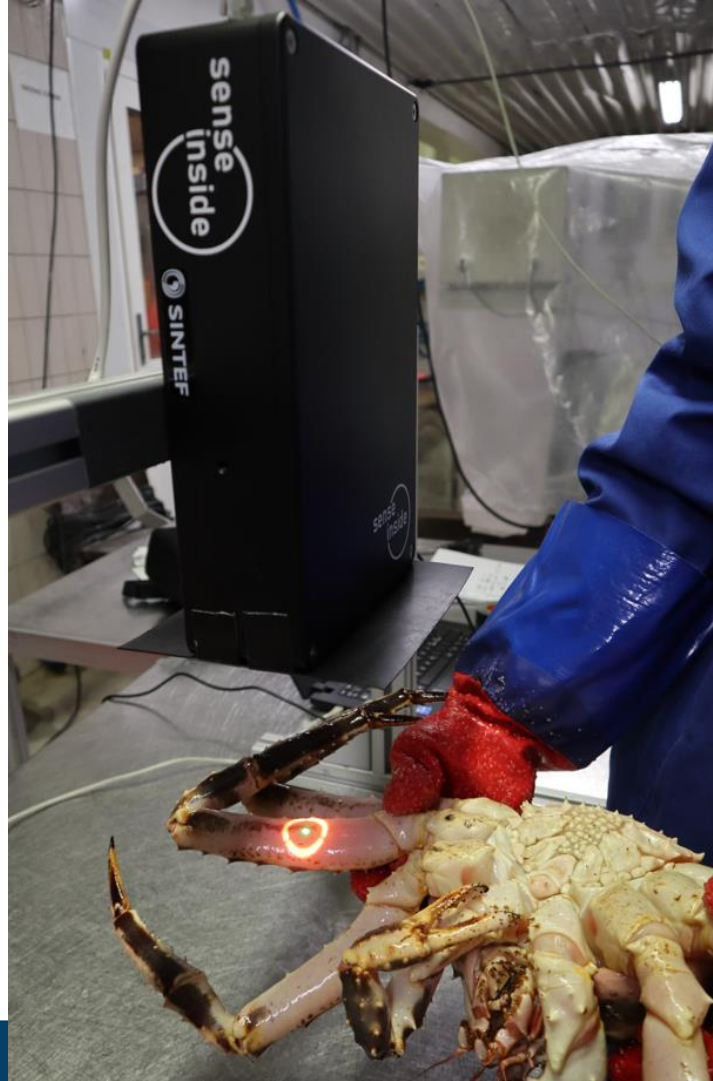
Måling av vann i klippfisk – demo i Ålesund





Kongekrabber:
Industriell testing i Kjøllefjord

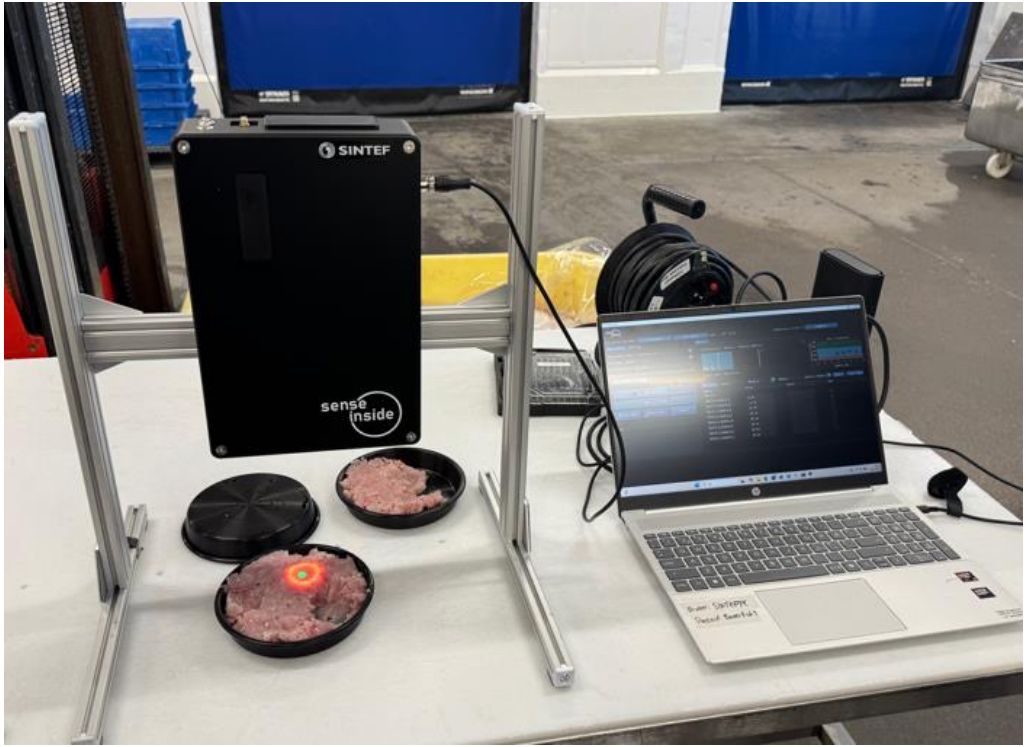




Protein i fiskefarse hos Lerøy Stamsund







Fettinnhold i hel laks

- Spesielt nyttig for avlsselskaper
  - Rask fenotyping



Mat-scanner basert på nær-infrarød (NIR) spektroskopi



Kommersialiseringsløp i gang! : SenseIn AS

Hvordan kan dette skape verdi? Hvilke muligheter ser dere?



SINTEF

Nofima

sfi Centre for Research-based Innovation
The Research Council of Norway

DigiFoods

Finansiert av:

FHF

Kontakt meg gjerne om du har tanker og innspill!

Jens Petter Wold
jens.petter.wold@nofima.no