

Masteroppgaveforslag 2022:

Bruk av ikke-destruktive målemetoder i jordbær

Non-destructive measurements in strawberry fruits



I Norge produseres jordbær på friland og i tunnel, fra sør til nord i landet. Det produseres mange ulike sorter og plantetyper med varierende smaks kvalitet. Sukker er en av de kjemiske komponentene som bidrar mye til hvordan vi oppfatter smak i jordbær, som endrer seg under modning av bærene.

Holdbarheten til jordbær er relativt kort, og det er viktig å høste til riktig tidspunkt for å oppnå god smaks kvalitet til forbruker. Men hva bidrar til god smaks kvalitet?

I samarbeid med Nofima tilbys en masteroppgave hvor en skal bruke ikke-destruktive målinger (NIR) og sammenlikne disse med destruktive kjemiske målinger, på å følge utviklingen av ulike kjemiske komponenter under modning av remonterende jordbær dyrket i en polytunnel på NMBU. NIR-instrumentene er små og håndholdte og kan brukes i felt.

Oppgaven kan skrives på norsk eller engelsk. Omfang: 60 sp.

Oppgaven er en blanding av praktisk og teoretisk arbeid. Studenten må påberegne arbeid med oppgaven i sommersesongen 2023.

Kontaktperson: Siv Fagertun Remberg; siv.remberg@nmbu.no