

# Projekt oversigt – Input til Danske Bærs hjemmeside

## **Titel: Climafruit – solbær, ribs, hindbær, stikkelsbær**

Klimaændringer kan få en meget stor indflydelse på udbytte og kvalitet af bær. I projektet undersøges sorters vækst, udbytte og kvalitet under forskellige klimaforhold både som mark og containerproduktion og under beskyttede forhold i tunnel for solbær, ribs, hindbær og stikkelsbær. I en del af projektet arbejdes med de fysiologiske aspekter af tørke i solbær, herunder sortsforskelle. I en anden del af projektet arbejdes med effekten af gødningstilførsel i relation til udbytte og kvalitet i hindbær dyrket økologisk eller konventionelt. Climafruit-projektet er et samarbejde mellem institutioner i Skotland, Norge, Sverige, Tyskland og Danmark.

**Finansiering:** EU, North Sea region, Interreg IVb.

<http://www.northsearegion.eu/ivb/projects/details/%26tid=122%26back=yes>

**Projektperiode:** 1.10. 2009-30.9.2013.

**Samarbejdspartnere derudover i projektet:** James Hutton Institute, Skotland, Bioforsk & Life Science, Ås Norge, Sveriges Landbruksuniversitet, Sverige, Fruit Research Institute, Jork, Tyskland.

**Kontakt:** Lillie Andersen (E-mail: [Lillie.Andersen@agrsci.dk](mailto:Lillie.Andersen@agrsci.dk) - Tlf: 87158323).  
Institut for Fødevarer, Aarhus Universitet, Kirstinebjergvej 10, 5792 Årslev

## **Titel: Fremtidssikret intelligent vandoptimering i økologisk buskfrugt**

I projektet undersøges effekten og timingen i brug af drypvanding på udbytte og kvalitet i solbær og ribs, samt potentialet i brug af dækkultur i kørebanen til regulering af vandtilgængeligheden for solbærbuske.

**Projektperiode:** 1.1.2010-31.12.2013.

**Finansiering:** Innovationsloven, FERV.

**Samarbejdspartnere derudover i projektet:** 1privat samarbejdspartner.

**Kontakt:** Lillie Andersen (E-mail: [Lillie.Andersen@agrsci.dk](mailto:Lillie.Andersen@agrsci.dk) - Tlf: 87158323).  
Institut for Fødevarer, Aarhus Universitet, Kirstinebjergvej 10, 5792 Årslev

## **Titel: Luksusbær i klaser til frisk konsum**

Produktion af solbær, stikkelsbær og ribs udvikles og bærrerne præsenteres på en ny måde som håndhøstede bær til frisk konsum. Produktion i tunnel og optimering af planteform aht til større klaser og plukkelethed udvikles; optimering af økologisk og konventionel dyrkning i tunnel i forhold til udenfor undersøges. Forlængelse af sæson ved lagring af bærrerne evalueres.

**Projektperiode:** 1.1.2009 -31.12.2012

**Finansiering:** Innovationsloven. FERV.

**Samarbejdspartnere derudover i projektet:** GASA Odense og 1 privat avler.

**Kontakt:** Lillie Andersen (E-mail: [Lillie.Andersen@agrsci.dk](mailto:Lillie.Andersen@agrsci.dk) - Tlf: 87158323).  
Institut for Fødevarer, Aarhus Universitet, Kirstinebjergvej 10, 5792 Årslev

## **Titel: Sortsforsøg i solbær og ribs**

Undersøgelser af genetisk variation mht. robusthed i forhold til sygdomsangreb, udbytte og kvalitet hos en række sorter af solbær og ribs.

**Projektperiode:** 2012

**Finansiering:** GAU

**Samarbejdspartnere derudover i projektet:** Gartnerrådgivningen, Hanne Lindhard Petersen, er projektleder.

**Kontakt:** Lillie Andersen (E-mail: [Lillie.Andersen@agrsci.dk](mailto:Lillie.Andersen@agrsci.dk) - Tlf: 87158323).  
Institut for Fødevarer, Aarhus Universitet, Kirstinebjergvej 10, 5792 Årslev

## **Titel: Formering og dyrkning af almindelig blåbær til fremtidens bærproduktion**

Formålet med projektet er at udvikle viden og metoder, der gør det muligt at etablere en fremtidig dansk bærproduktion af almindelig blåbær (*Vaccinium myrtillus*). Projektet vil undersøge og udvikle 1) effektive formeringsmetoder baseret på enten vegetativ eller generativ formering, 2) undersøge og optimere dyrkningen af blåbærplanter fra formeringen og frem til blomstring og børsætning, 3) gennemføre indledende dyrkningsforsøg for at optimere bærproduktionen, samt 4) etablere viden om frøhøst og frøteknologi til fremtidig frøforsyning. En ny bæravl skal baseres på de bedste kloner, effektive dyrkningsmetoder og en mekaniseret høst af bær for at sikre konkurrenceevnen. Udvikling af en mekaniseret høst er dog ikke en del af dette projekt.

**Projektperiode:** 1/5 2010 – 30/4 2013.

**Finansiering:** Innovationsloven, AU og og 4 private firmaer.

**Kontakt:** Seniorforsker [Martin Jensen](#), (Email: [Martin.Jensen@agrsci.dk](mailto:Martin.Jensen@agrsci.dk) - Tlf: 8715 8331, Mobil: 40594286). Institut for Fødevarer, Aarhus Universitet, Kirstinebjergvej 10, 5792 Årslev

### **Titel: Brombær genpulje demonstration**

Projektets formål er at indsamle, opformere, bevare og dyrke 20 vilde danske brombærkloner, ud fra viden om forekomster af vild brombær i Danmark, som tidligere er identificeret af Aarhus Universitet. Klonernes egenskaber vil blive demonstreret og vurderet i forhold til økologisk dyrkningsegnethed, udbytte, plantesundhed og egnethed til økologisk dyrkning, samt fødeevnevurdering af bærkvalitet og smag i de forskellige kloner, både som friske bær og deres egenskaber i produktion af syltetøj/marmelade. Projektet gennemføres i samarbejde med Øhavet ApS, Strynø.

**Projektperiode: 1/2 2011 – 1/2 2014**

**Finansiering:** Fødevarerministeriets program for Demonstration og bevaring og bæredygtig udnyttelse af plantegenetiske ressourcer for jordbrug og fødevarer

**Kontakt:** Seniorforsker [Martin Jensen](#), (Email: [Martin.Jensen@agrsci.dk](mailto:Martin.Jensen@agrsci.dk) - Tlf: 8715 8331, Mobil: 40594286). Institut for Fødevarer, Aarhus Universitet, Kirstinebjergvej 10, 5792 Årslev

**Yderlig info:**

<https://difextranet.agrsci.dk/sites/brombaer-genressourcer/offentligt/Sider/front.aspx>

### **Titel: Climafruit – afprøvning af 9 brombær sorter i konventionel eller økologisk tunneldyrkning.**

Delprojekt under Climafruit projektet. Ni nye internationale sorter af brombær, herunder en primocane type, dyrkes konventionelt og økologisk i plast tunneller for at vurdere klimafasthed, udbytte og kvalitet af bær, samt høstsæsonens udbredelse og dyrkningsegnethed. Der samarbejdes med Scottish Crop Research Institute (JHI) i Skotland om analyser af indholdsstoffer.

**Projektperiode: 2010 – 2013**

**Finansiering:** EU North Sea region.

<http://www.northsearegion.eu/ivb/projects/details/%26tid=122%26back=yes>

**Kontakt:** Seniorforsker [Martin Jensen](#), (Email: [Martin.Jensen@agrsci.dk](mailto:Martin.Jensen@agrsci.dk) - Tlf: 8715 8331, Mobil: 40594286). Institut for Fødevarer, Aarhus Universitet, Kirstinebjergvej 10, 5792 Årslev

## **Titel: Aronia - produktion af velsmagende og sundhedsbevarende bær**

Aronia bær er en af de bærarter, der indeholder den højeste koncentration af sundhedsbevarende, bioaktive indholdsstoffer og naturlige farvestoffer, og har derfor stor potentiale som en af fremtidens vigtigste bærafgrøder. Projektets mål er at overkomme væsentlige barrierer for videre udvikling af kulturen, omkring manglende effektive metoder til vegetativ formering af planter, en for neutral smag og udseende af saften, samt undersøge hvordan forskellige kloner eller postharvest behandlinger af bær/saft kan bidrage til løsning af disse problemer.

**Projektperiode:** 1/8 2009 – 31/7 2012

**Finansiering:** Innovationsloven, AU og tre avlere.

**Kontakt:** Seniorforsker [Martin Jensen](mailto:Martin.Jensen@agrsci.dk), (Email: [Martin.Jensen@agrsci.dk](mailto:Martin.Jensen@agrsci.dk) - Tlf: 8715 8331, Mobil: 40594286). Institut for Fødevarer, Aarhus Universitet, Kirstinebjergvej 10, 5792 Årslev

## **Titel: Nye dansk forædlede sorter til økologisk og konventionel surkirsebæravl**

Formålet er at opformere, etablere forsøgsplantninger og gennemføre en sammenlignende afprøvning af udvalgte nye kloner af surkirsebær fra et dansk forædlingsprojekt med henblik på at finde sundere kloner med stabil høj bæring og høj kvalitet af bær. Formålet er særligt at finde nye sorter, som kan benyttes i økologisk dyrkning og med særlig bærekvalitet og sundhed, men også at finde mere konstant ydende sorter til konventionel dyrkning. Klonerne testes i et økologisk værkstedsareal og i konventionel dyrkning i Årslev. Vækst og sundhed, og første bærudbytter og bærekvalitet vil blive analyseret over 2 år.

**Projektperiode:** 1/1 2012 - 31/12 2014 (kun bevilget et år ad gangen)

**Finansiering:** Promilleafgiftsfonden for frugtavlen og gartneribruget

**Kontakt:** Seniorforsker [Martin Jensen](mailto:Martin.Jensen@agrsci.dk), (Email: [Martin.Jensen@agrsci.dk](mailto:Martin.Jensen@agrsci.dk) - Tlf: 8715 8331, Mobil: 40594286). Institut for Fødevarer, Aarhus Universitet, Kirstinebjergvej 10, 5792 Årslev

### **Yderlig info:**

[https://djfextranet.agrsci.dk/SITES/NYE\\_DANSKE\\_SURKIRSEBAERSORTER/OFFENTLIGT/Sider/front.aspx](https://djfextranet.agrsci.dk/SITES/NYE_DANSKE_SURKIRSEBAERSORTER/OFFENTLIGT/Sider/front.aspx)

## **Titel: Berrymeat – Nye markedsmuligheder med urter og bær i økologiske kødprodukter.**

Formålet er at udvide produktsortimentet af økologiske kødprodukter med nye spændende smagsvarianter. Nyhedsværdien er at udnytte urter og bær både til en biologisk konservering samt til at give produkterne en ny og spændende smagsprofil og udseende. Projektet er forbrugerdrevent, idet MAPP skal undersøge, hvordan økologiske forbrugere forholder sig til ny konserveringsteknologi i form af bær og urter, samt undersøge hvordan de forholder sig til de nye produkter både ved bedømmelser og i købsituationer. Blandt danske bær og urter skal AU-IHP udvælge og producere de sorter, der på DMRI skal screenes for antimikrobiel aktivitet og gode smagegenskaber i kødprodukter. AU-IHP skal endvidere arbejde med at optimere dyrknings- og lagringsforhold, så de ønskede egenskaber bevares bedst muligt efter høst. DMRI skal kombinere de udvalgte bær og urter så det bedste resultat opnås. Herunder skal det undersøges, hvordan bær og urter skal tilsættes kødprodukterne og det skal klarlægges, hvordan forskellige råvarer og forædlingsprocesser påvirker den antimikrobielle aktivitet. Resultaterne fra DMRI skal løbende valideres ved prøveproduktioner på de to deltagende virksomheder. Som afslutning vil det blive dokumenteret om de udvalgte bær og urter kan garantere fødevarer sikkerhed og god spisekvalitet i hele holdbarhedsperioden. Der foretages økonomiske vurderinger af de samlede produktionsomkostninger.

**Projektperiode:** 1/1 2011 - 31/12 2013.

**Finansiering:** GUDP Organic RDD program.

**Deltagere:** Institut for Fødevarer, AU-Årsløv, DMRI Teknologisk Institut, Roskilde (projektleder), MAPP - AU, og to kødprodukt firmaer.

**Kontakt:** Seniorforsker [Martin Jensen](mailto:Martin.Jensen@agrsci.dk), (Email: [Martin.Jensen@agrsci.dk](mailto:Martin.Jensen@agrsci.dk) - Tlf: 8715 8331, Mobil: 40594286). Institut for Fødevarer, Aarhus Universitet, Kirstinebjergvej 10, 5792 Årsløv

**Yderlig info:** ICROFs hjemmeside [www.ICROFS.dk](http://www.ICROFS.dk) om projektet.

[http://orgprints.org/cgi/search/simple?keywords=Berrymeat&keywords\\_merge=ALL&person=&erson\\_merge=ALL& satisfyall=ALL& order=byname& action\\_search=S%F8g+i+arkivet](http://orgprints.org/cgi/search/simple?keywords=Berrymeat&keywords_merge=ALL&person=&erson_merge=ALL& satisfyall=ALL& order=byname& action_search=S%F8g+i+arkivet)