

*Status og resultater fra prosjektet*

# JordbærSmak

ANDRE PROSJEKTÅR

-hvilke sorter gir den beste smaken i substrat?

Anne Linn Hykkerud



# JORDBÆRSMAK

FFL/JA

Grofondet

2023-2026



**Forskningsmidlene**  
for jordbruk og matindustri



**GROFONDET**

## HOVEDMÅL

*..optimalisere smaken på jordbær produsert i moderne produksjonssystemer i en lang vekstsesong*





# SORTSTESTING 2024

---

APELSVOLL + TROMSØ



# Kortdagsorter testet 2024

**Sonsation**

Falco

Gariguette

Jenkka

Magnum

Parlando

Rosaria

Seraphine

Cadenza

Ravellia

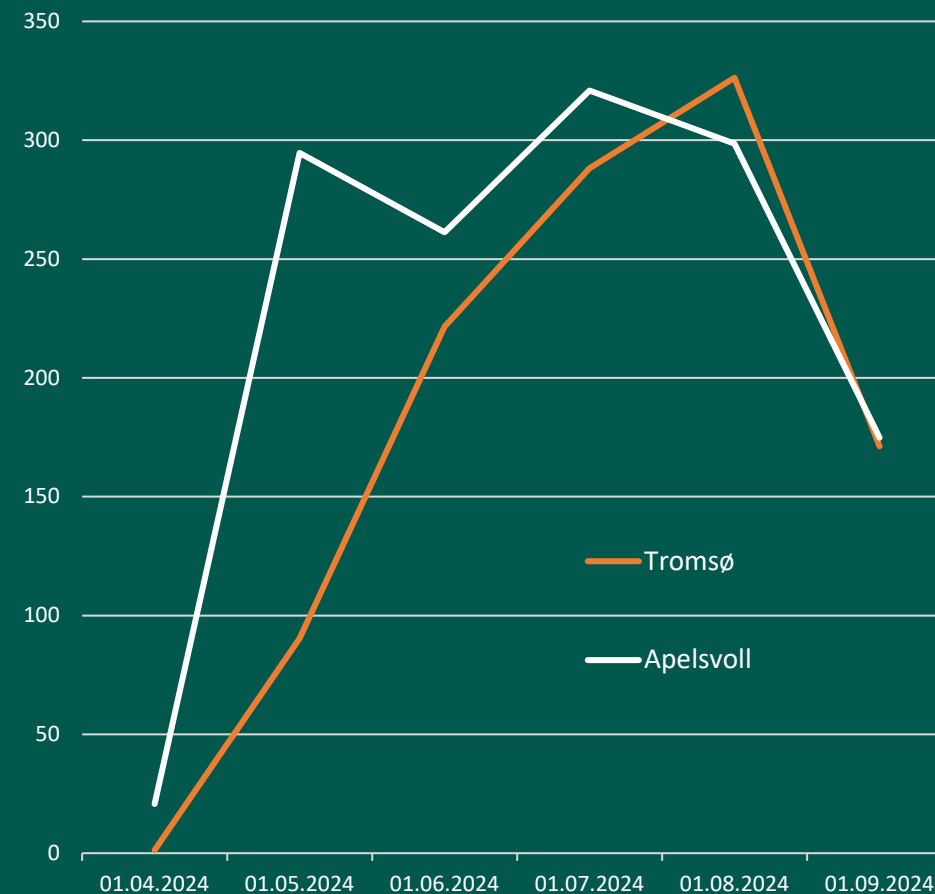




# Klima i sesongen



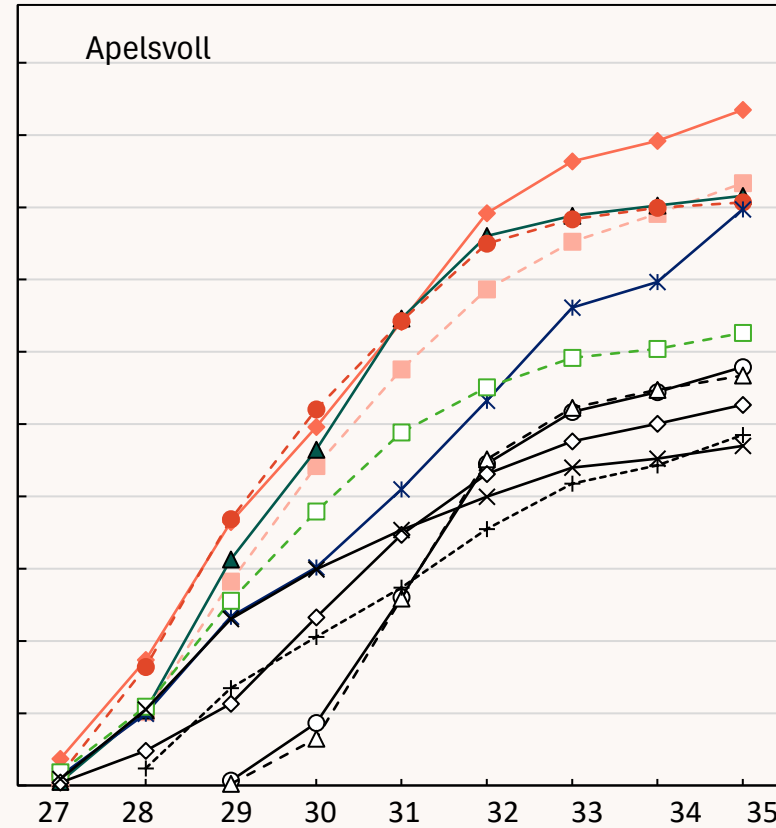
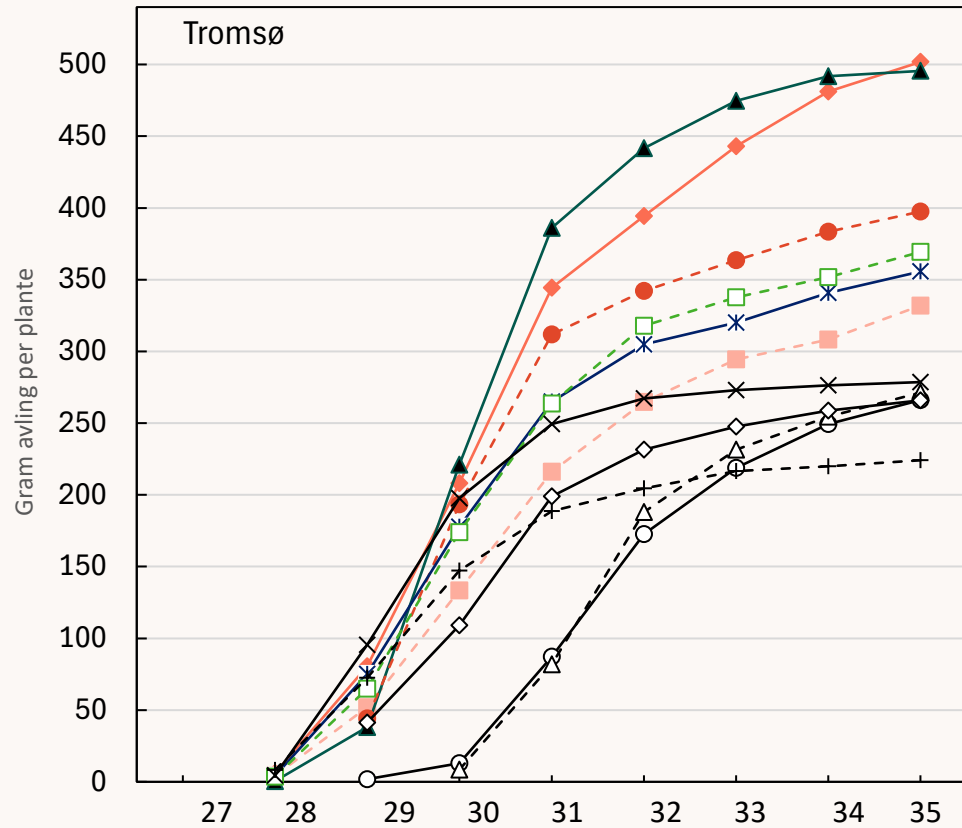
	JUNI		JULI	
LOKALITETER	APELSVOLL	TROMSØ	APELSVOLL	TROMSØ
SOLSKINNSTIMER	<b>226</b> <small>-107</small>	<b>226</b> <small>-38</small>	<b>198</b> <small>-8</small>	<b>284</b> <small>-55</small>
TEMPERATUR Akk døgngnader	<b>261</b> <small>17</small>	<b>221</b> <small>+46</small>	<b>320</b> <small>+5</small>	<b>288</b> <small>+5</small>





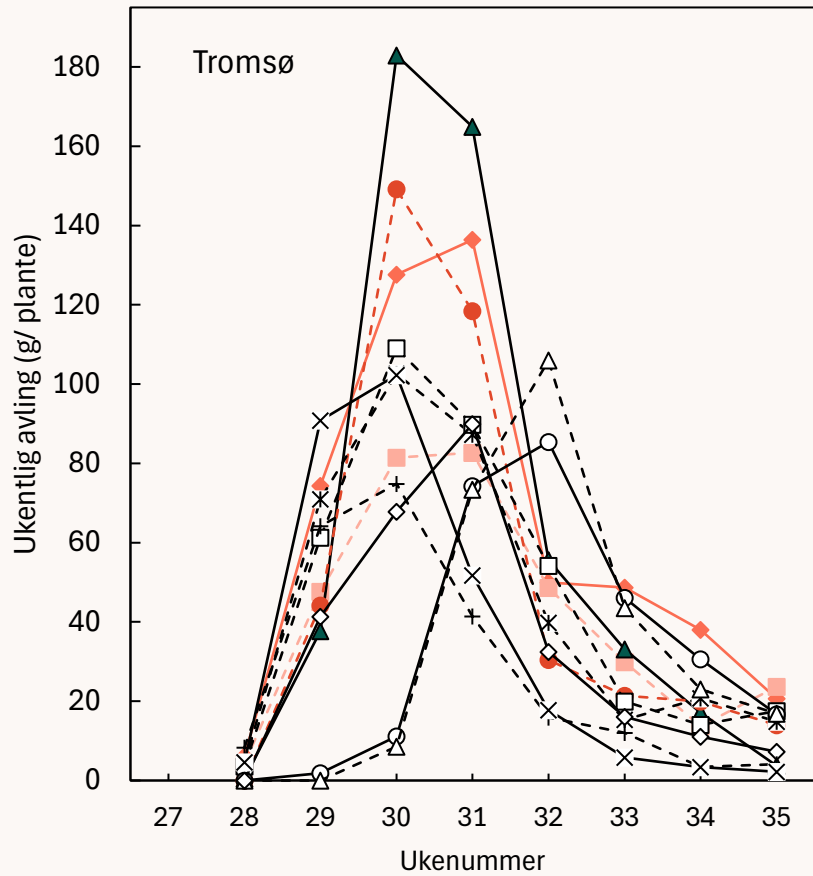
# Sesongutvikling

Total akkumulert avling

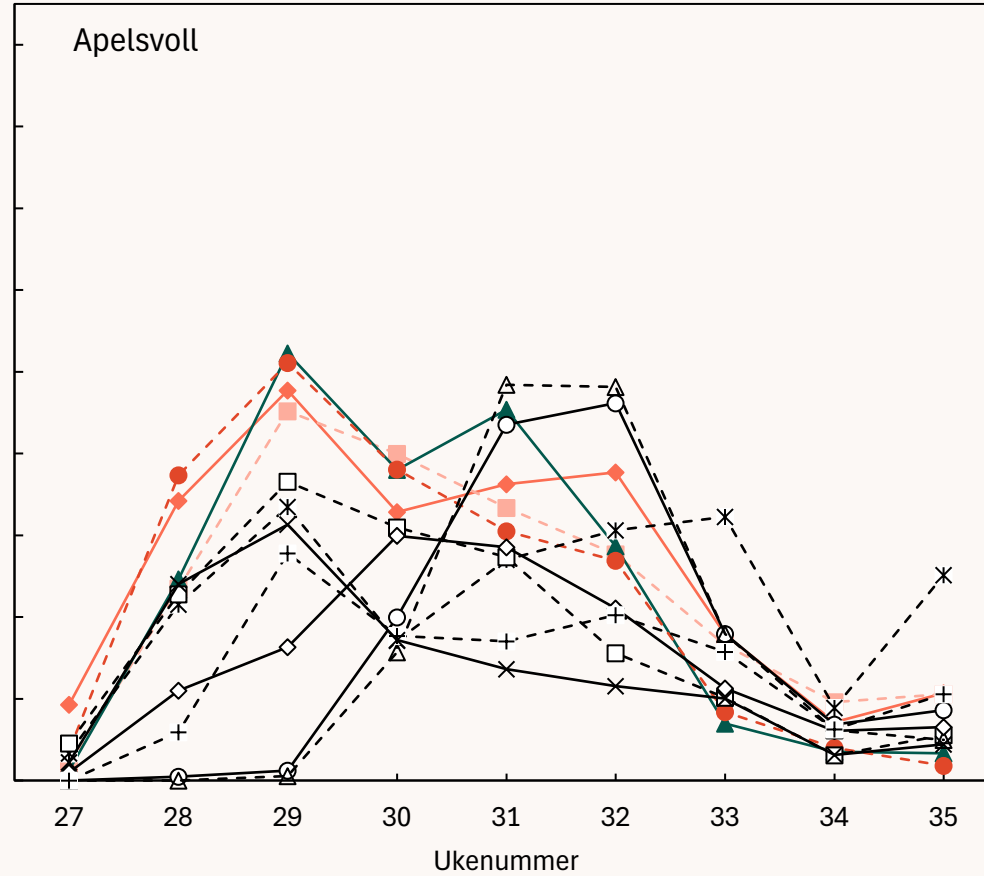


- ◆— Parlando
- -■- Falco
- ▲- Sonsation
- Magnum
- \*— Rosaria
- Dahli
- Ravellia
- △- Cadenza
- ◇- Jenkka
- +-- Gariguette
- x- Seraphine

	M
27	<b>1.juli</b>
28	8.juli
29	15.juli
30	22.juli
31	29.juli
32	<b>5.aug</b>
33	12.aug
34	19.aug
35	<b>26.aug</b>
36	2.sept



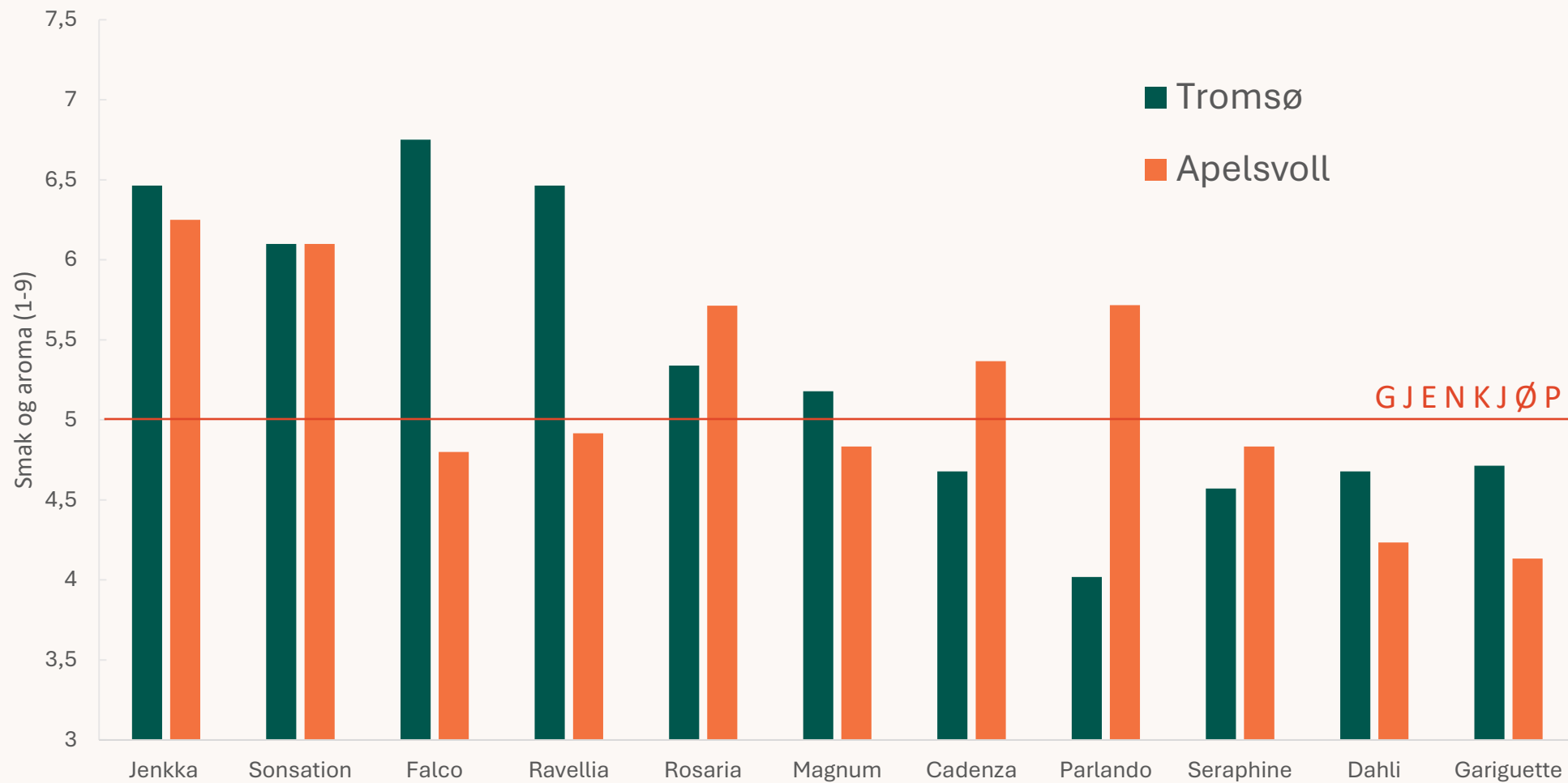
- ◆— Parlando
- -■- Falco
- ▲— Sonation
- -●- Magnum
- -✱- Rosaria
- -□- Dahli
- Ravellia
- -△- Cadenza
- ◇— Jenkka
- -+— Gariguette
- ×— Seraphine



	M
27	<b>1.juli</b>
28	8.juli
29	15.juli
30	22.juli
31	29.juli
32	<b>5.aug</b>
33	12.aug
34	19.aug
35	<b>26.aug</b>
36	2.sept



# Smaksevaluering







# Sukker/syre

APELSVOLL + TROMSØ



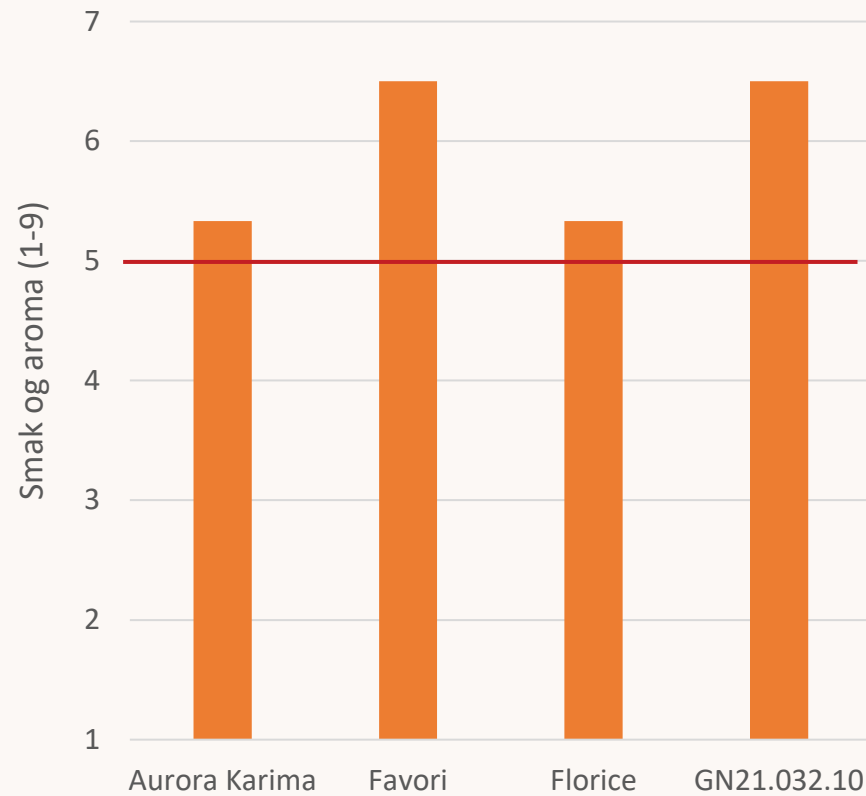


# Tunnel-forsøk

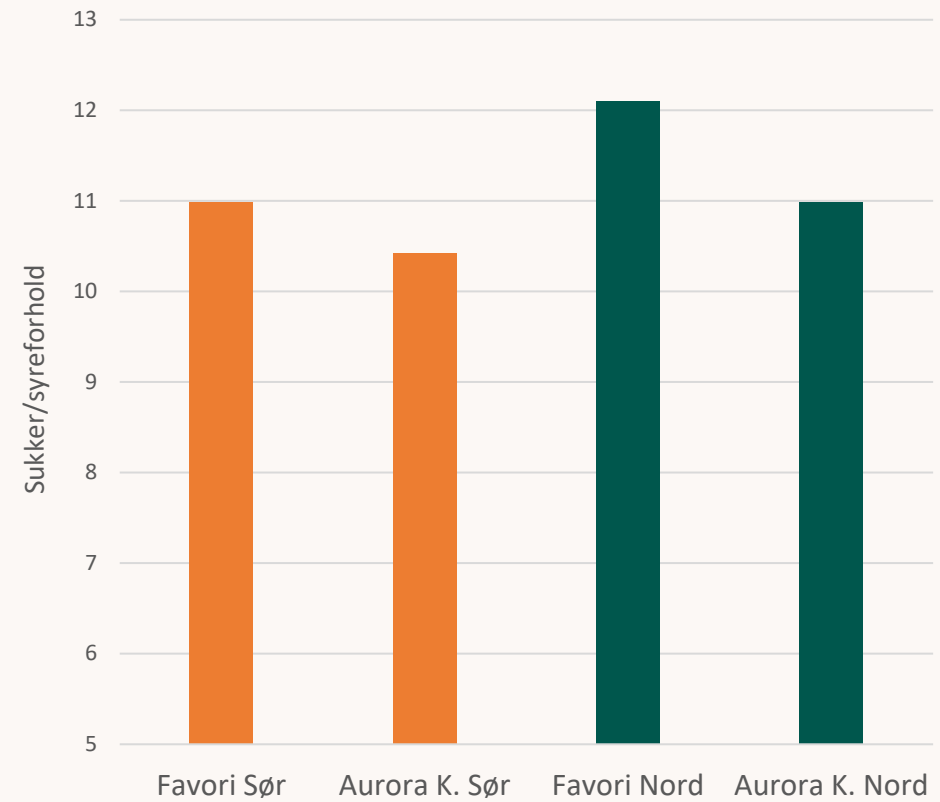
APELSVOLL  
Remonterende smak



## SMAKSEVALUERING



## SUKKER/SYRE



# Gjødsling og Smak - Favori

---

Tomasz Woznicki

# Behandlinger-Favori

mg/L	40/60	Ekstra NO <sub>3</sub> <sup>-</sup>	Ekstra NO <sub>3</sub> <sup>-</sup>	Ekstra NH <sub>4</sub> S	Ekstra NH <sub>4</sub> S	Ekstra K
N	98	<b>117</b>	<b>135</b>	<b>116</b>	<b>134</b>	98
K	144	144	144	144	144	<b>186</b>
S	28	28	28	48	68	44
Ca	76	99	<b>122</b>	<b>144</b>	76	76



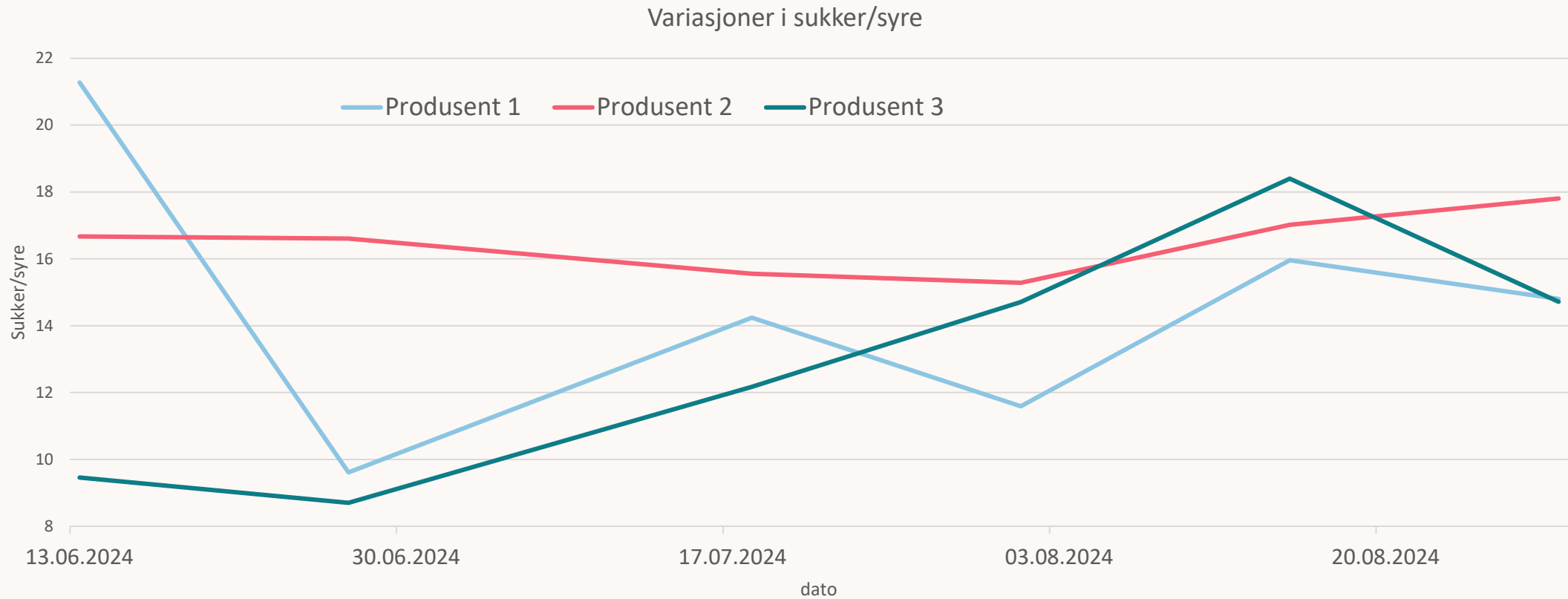
# Implementering

---

Stanislav Strbac



# Favori sukker/syre gjennom sesongen 2024



# Sensorisk

---

Bama-Harald Osa

# Smakstesting- **bāma**



JUNI

**Korona**

Seraphine

Randevouse

Jenkka

Glorielle

Twist

Rosaria

JUNI

**Favori**

Lady Emma

Florice

AUGUST

**Malwina**

Marieka

Florence

Faith

- 3 = Klart svakere en referansen
- 2 = Svakere en referansen
- 1 = Litt svakere en referansen
- 0 = Referansen
- 1 = Litt sterkere en referansen
- 2 = Sterkere en referansen
- 3 = Klart sterkere en referansen





# VEKSTHUS 2024

---

SÆRHEIM Michel Verheul





# VEKSTHUS 2024

## Tilleggsbelysing med LED

Mørkerødt (MR)

Blått (B)

Alene og i kombinasjon

## Sorter

Malling Centenary

Sonsation

Favori



# Kontrollerte forsøk

TEMPERATURFORSØK



# Klimalab-forsøk

## TEMPERATURFORSØK



Fullmoden



Uke 29 - 37



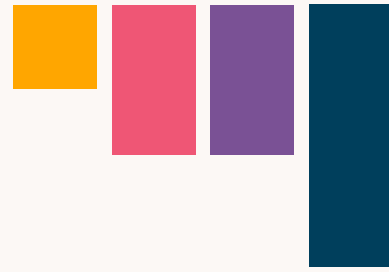
Naturlig lys



4 gjentak

	9 °C 9 °C	12 °C 12 °C	15 °C 15 °C	21/9 °C 15 °C	18 °C 18 °C	21 °C 21 °C
	uke 32-37	uke 31-36	uke 30-35	uke 30-34	uke 30-33	uke 29-33

Hvordan påvirker temperatur smakskvaliteten til jordbær?



# Klimalab-forsøk

## LYSFORSØK



Fullmoden, + ><28 mm,  
Sonsation






5 uker uke 30-35  
31-33-34 analysert



15 °C



4 gjentak

	Kammer 1	Kammer 2	Kammer 3	Kammer 4
	12 timer	24 timer	12 timer	24 timer
	150	150	300	300
$\Sigma$	6,5 mol/m/d 1800	13 mol/m/d 3600	13 mol/m/d 3600	26 mol/m/d 7200
	150 $\mu$ mol/m/s 12 timer 6,48 mol/m/d	150 $\mu$ mol/m/s 24 timer 12,96 mol/m/d	300 $\mu$ mol/m/s 12 timer 12,96 mol/m/d	300 $\mu$ mol/m/s 24 timer 25,92 mol/m/d

# Oppsummering

Temperatur påvirker syre-nivået

Lave temperaturer gir lavere syre innhold

Lys påvirker løselig sukker

Høy lysintensitet øker innholdet



**JORDBÆRSMÅK**





# Markedsundersøkelse

---

Geir Gustavsen & Nhat Strøm Andersen



# Survey om jordbær

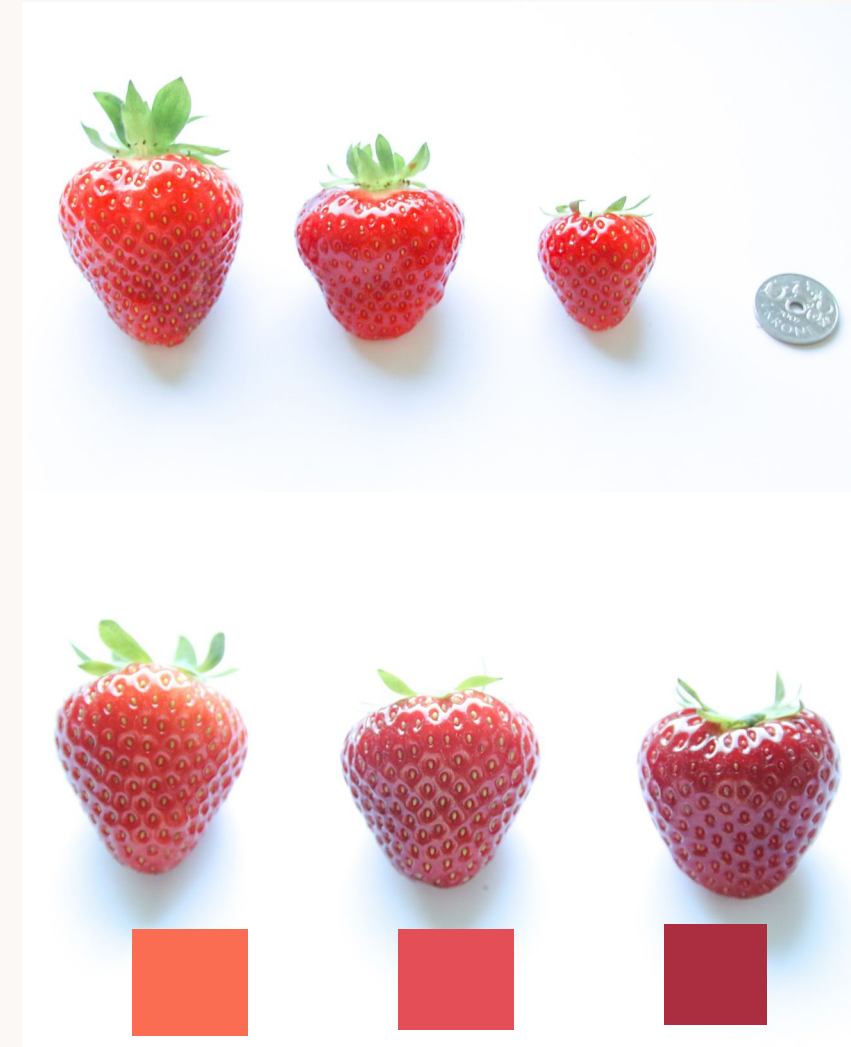
1019 respondenter

IPSOS

Delt i 2 hoveddeler

**-Spørreundersøkelse**

-Valgekspériment







## VALGEKSPEPRIMENT

Betalingsvillighet for egenskaper ved jordbær



		Prisnivåer	Std
	<b>FARGE</b>		
	<i>Mørk - Medium - Lys rød</i>		
	<b>FASTHET</b>		
	<i>Faste - Middels - Faste</i>		
	<b>SMAK</b>		
	<i>Søte - Milde - Syrlige</i>		
	<b>STØRRELSE</b>		
	<i>Små - Medium - Store</i>		
	<b>OPPRINNELSE</b>		
	<i>Norsk - Utenlandsk</i>		
	Ulike priser NOK		

# Takk for oppmerksomheten

Takk til alle samarbeidspartnere



Forskningsmidlene  
for jordbruk og matindustri

