



ANALYSER AV HONUNG

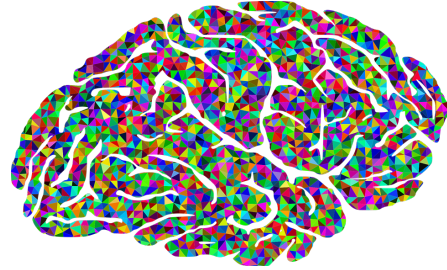
Mäter kemiska och fysikaliska egenskaper nära relaterat till smak, lukt och känsla.

Korrelerar data med den sensoriska upplevelsen.

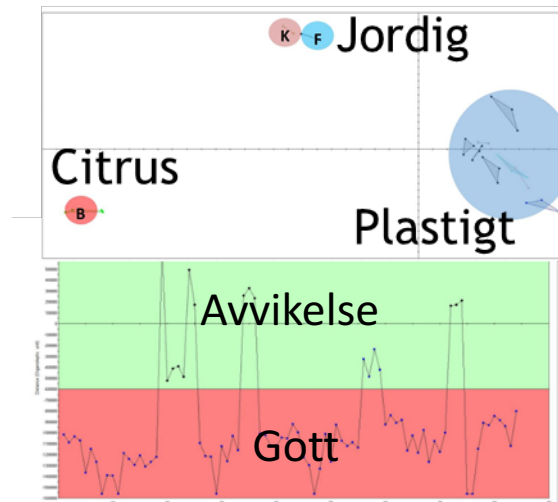
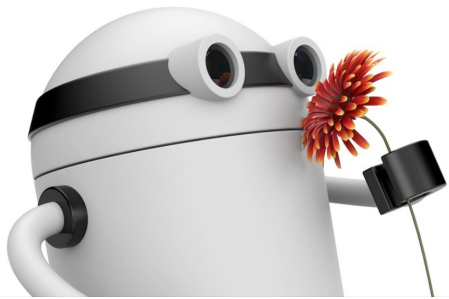


www.e-sense.se

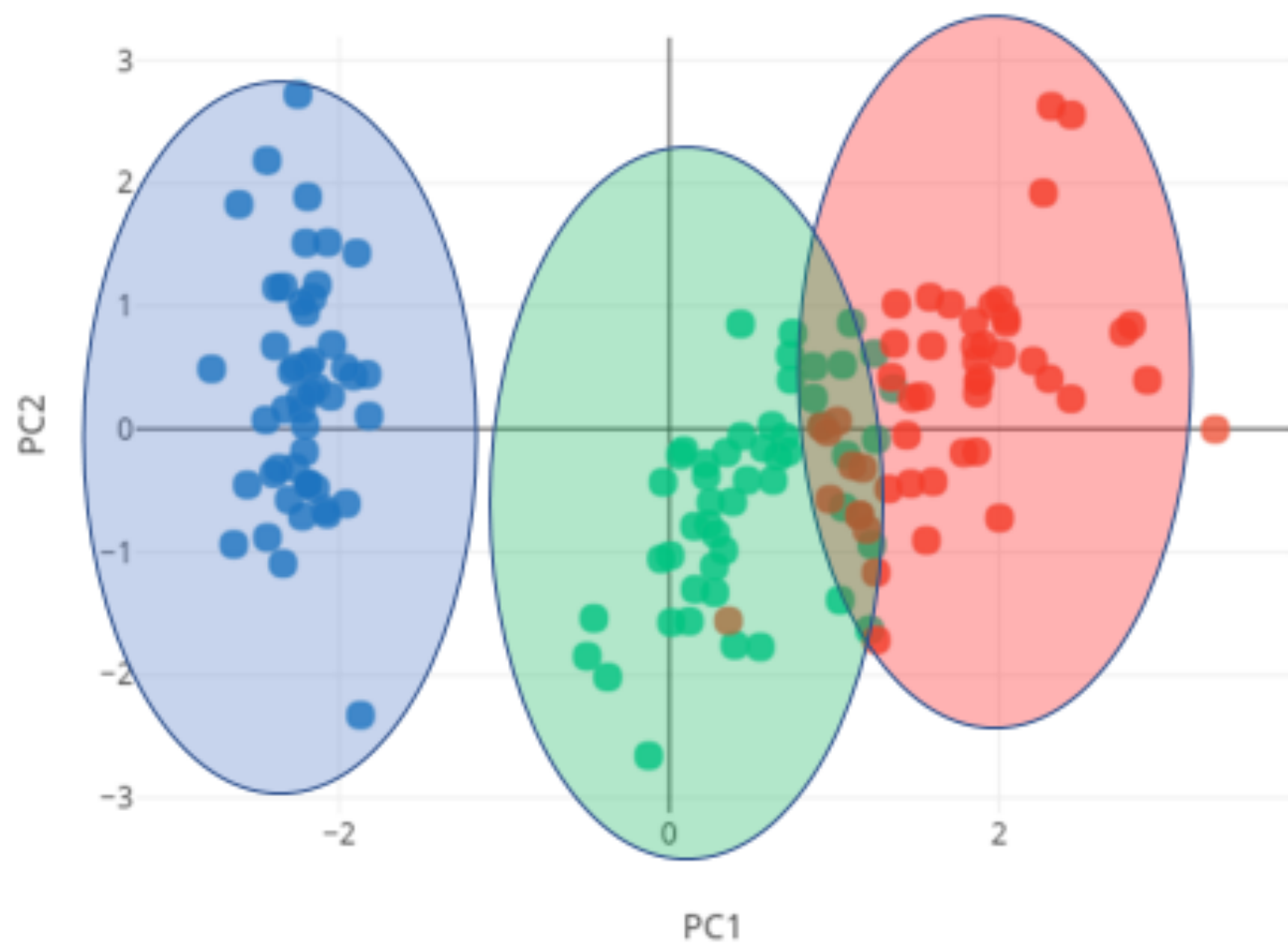
HUMAN VS DIGITAL SENSORS



Gott
Citrus
Plastigt
Jordig



MULTIVARIABEL
STATISTISK
DATAANALYS PÅ
EN MINUT



Honey - The aroma fingerprint



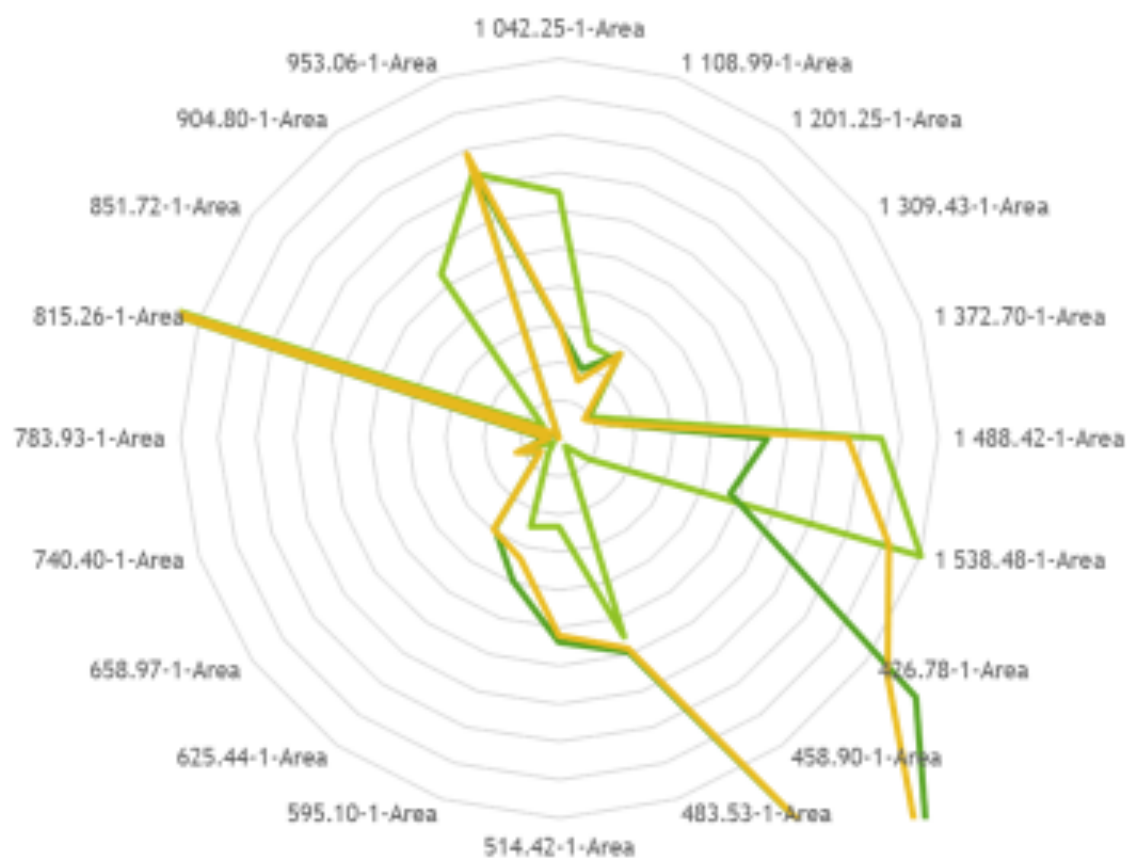
e-Sense Sweden AB



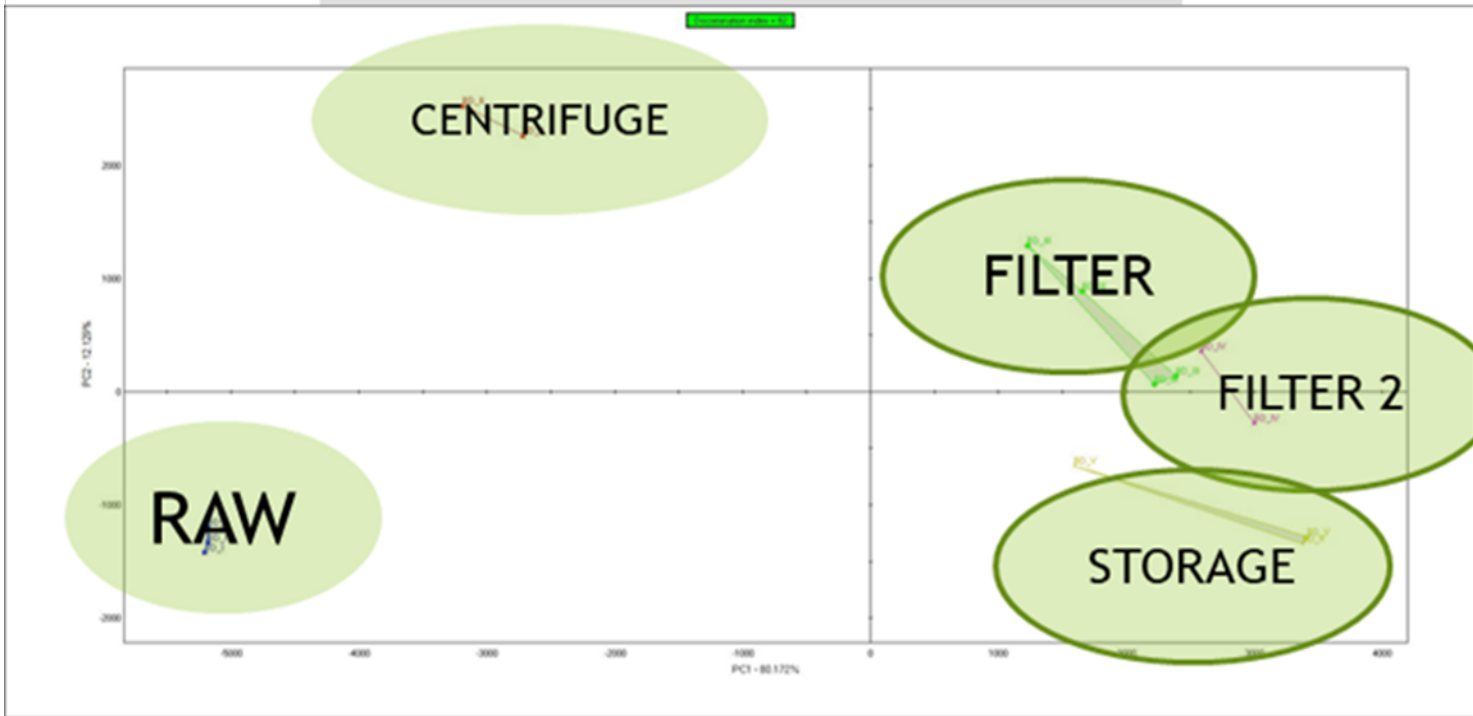
BIDROTTNINGEN
• Swedish Premium Honey •



**Jordbruks
verket**



PROCESS DEVELOPMENT



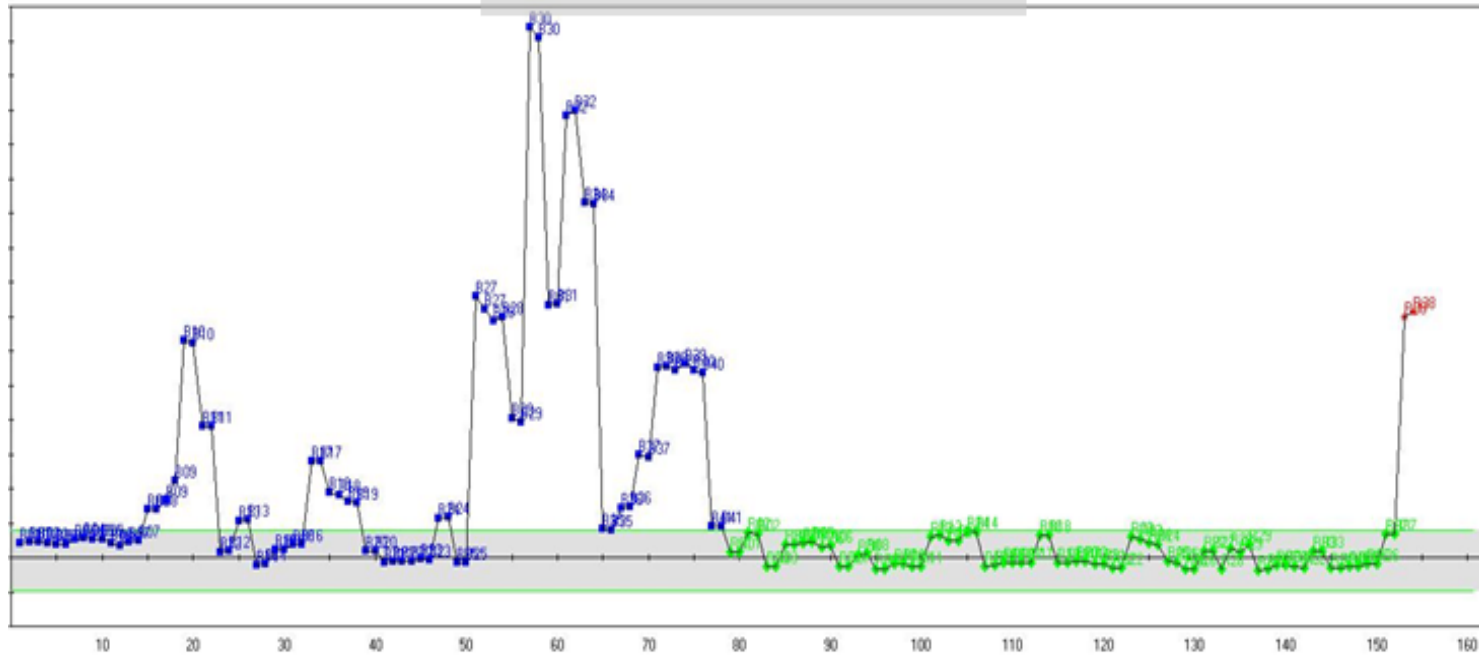
DIGITAL SENSORIKA
MÄTNINGAR AV HONUNG

Hur honungens dofter förändras under hanteringsprocessen från bikupa till färdig burk



www.e-sense.se

OFF FLAVOUR

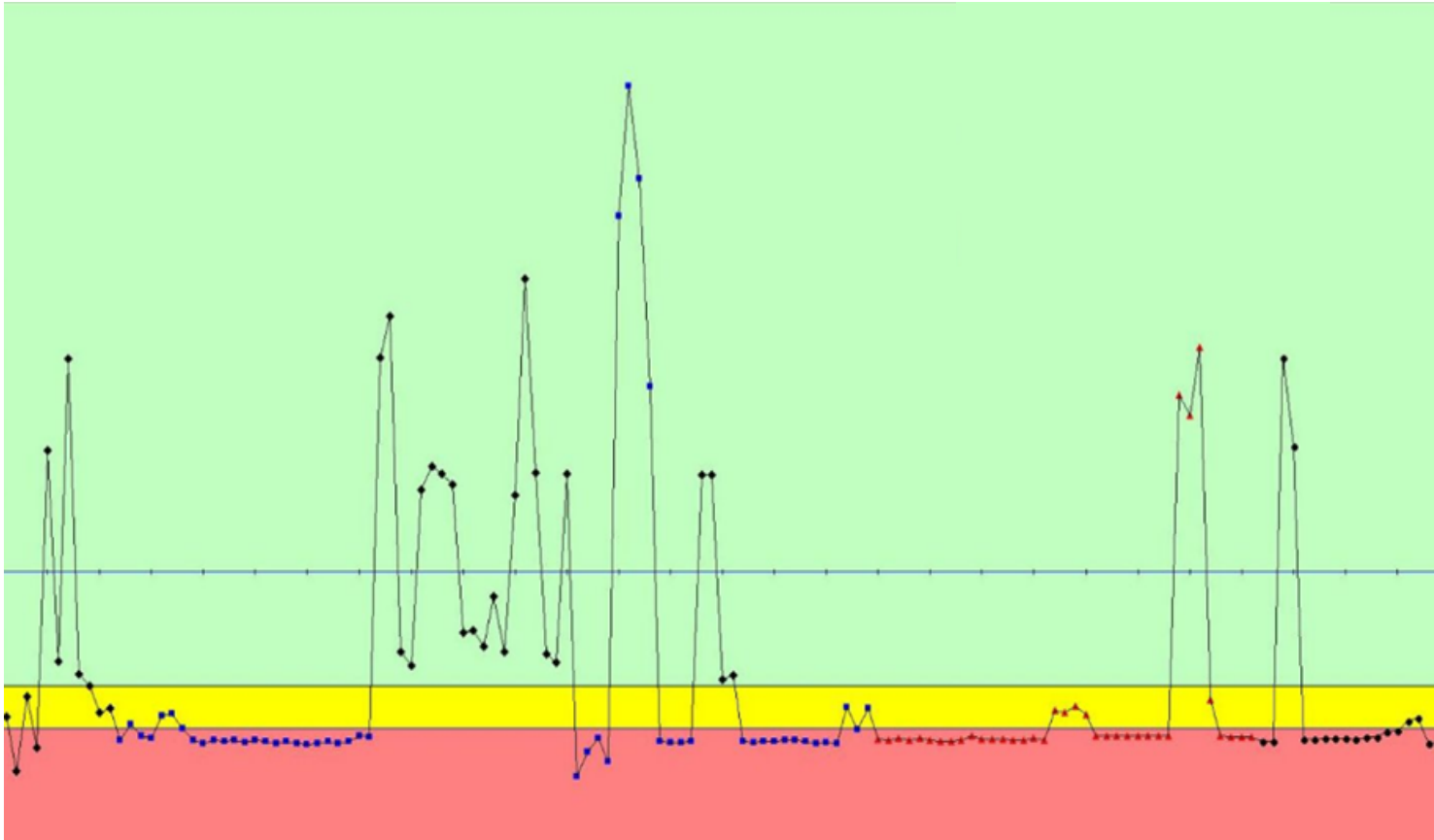


DIGITAL SENSORIKA
MÄTNINGAR AV HONUNG

Screening av batcher för
identifiering av smakavvikelse



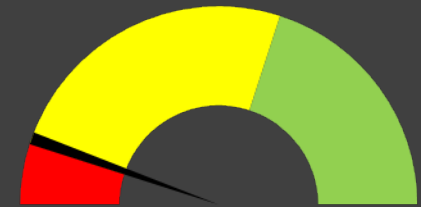
www.e-sense.se



DIGITAL SENSORIKA MÄTNINGAR AV HONUNG

32 %
LIND

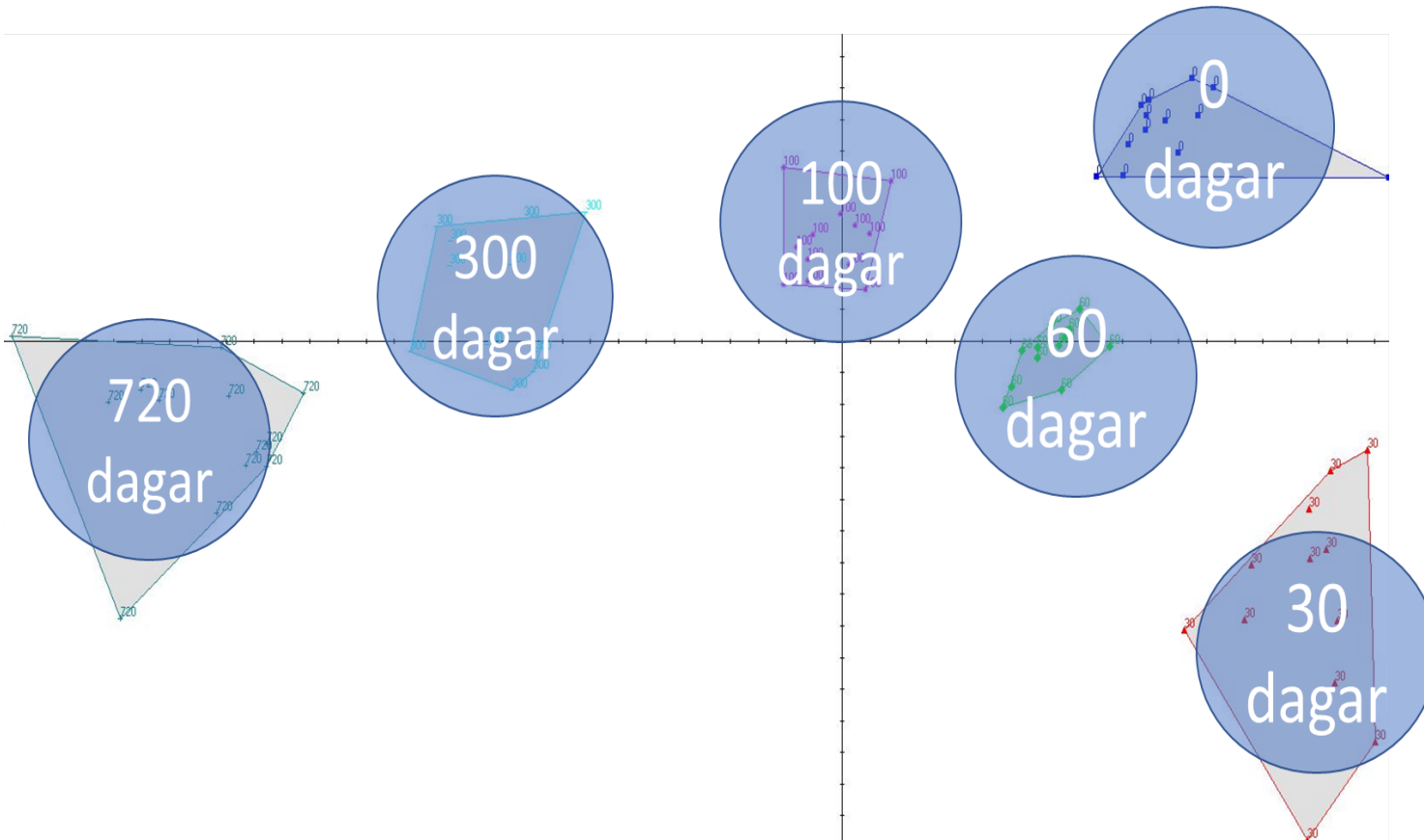
POLLENRÄKNING



DOFT AV LIND



www.e-sense.se

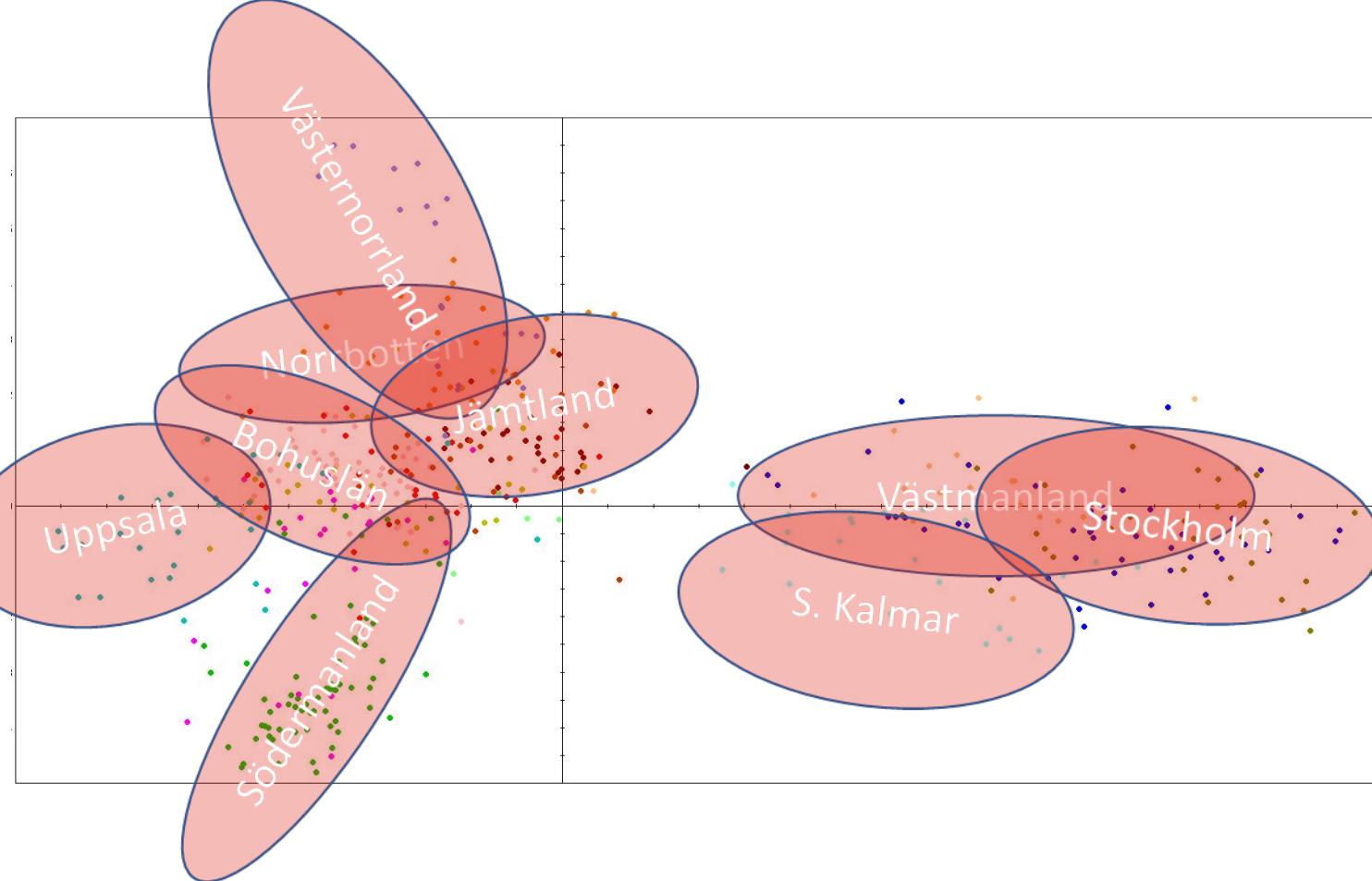


DIGITAL SENSORIKA MÄTNINGAR AV HONUNG

Mognad av lagrad honung.



www.e-sense.se

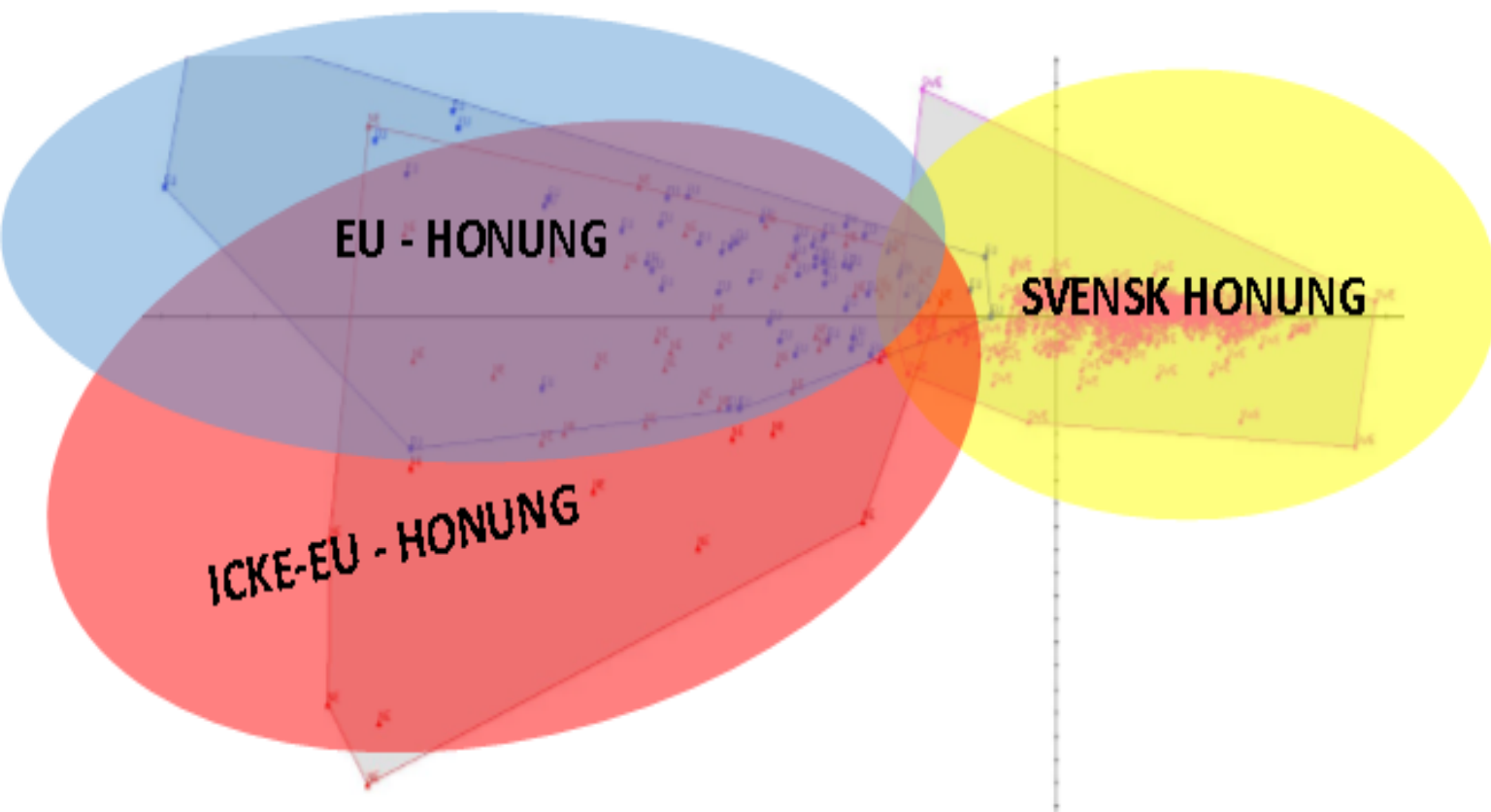


DIGITAL SENSORIKA MÄTNINGAR AV HONUNG

Databaser med uppmätt data
från över 500 svenska
honungsprover.



www.e-sense.se



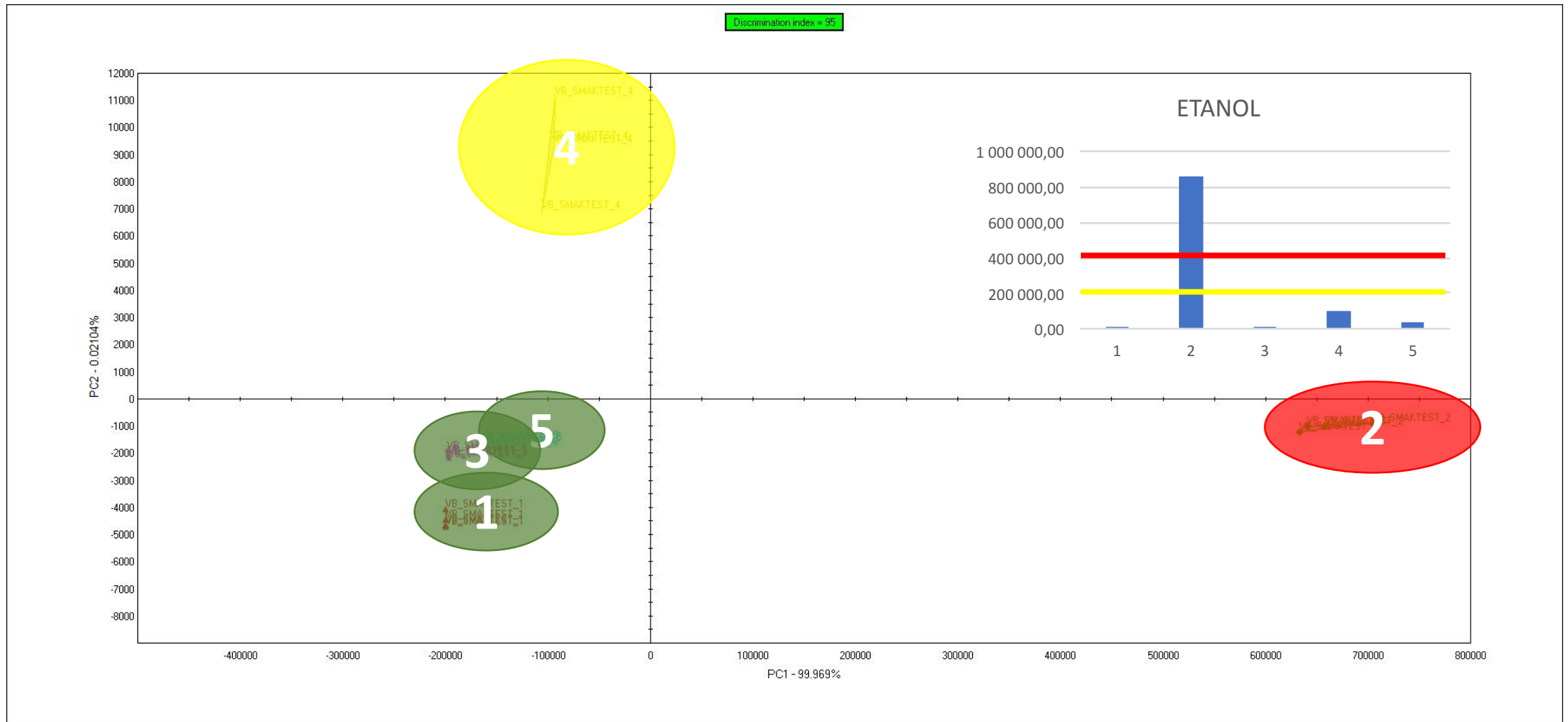
DIGITAL SENSORIKA MÄTNINGAR AV HONUNG

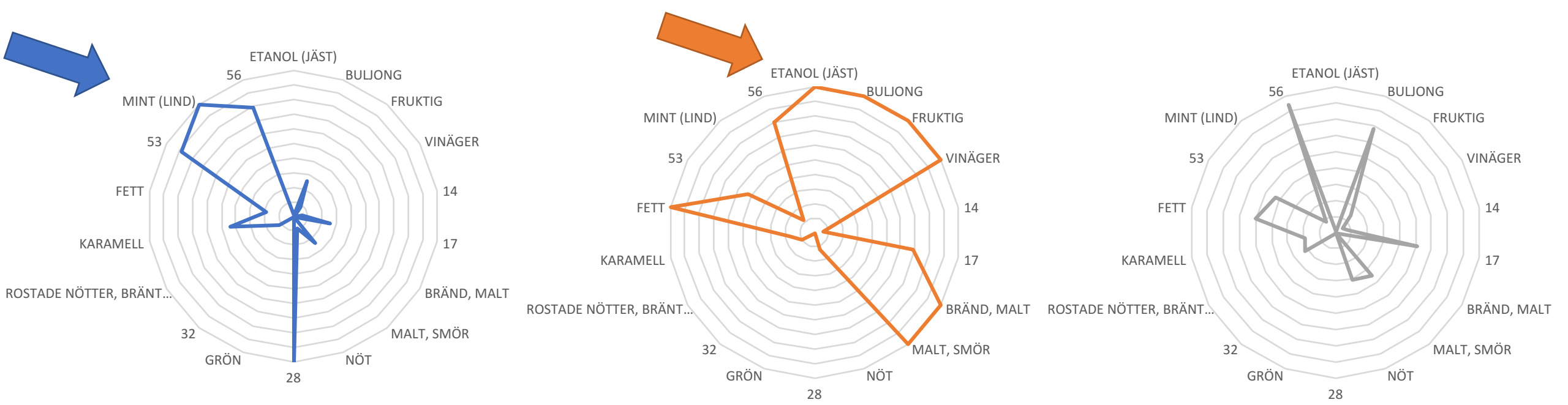
Kan vi identifiera en svensk
honung?



www.e-sense.se

STEG 1: SCREENING

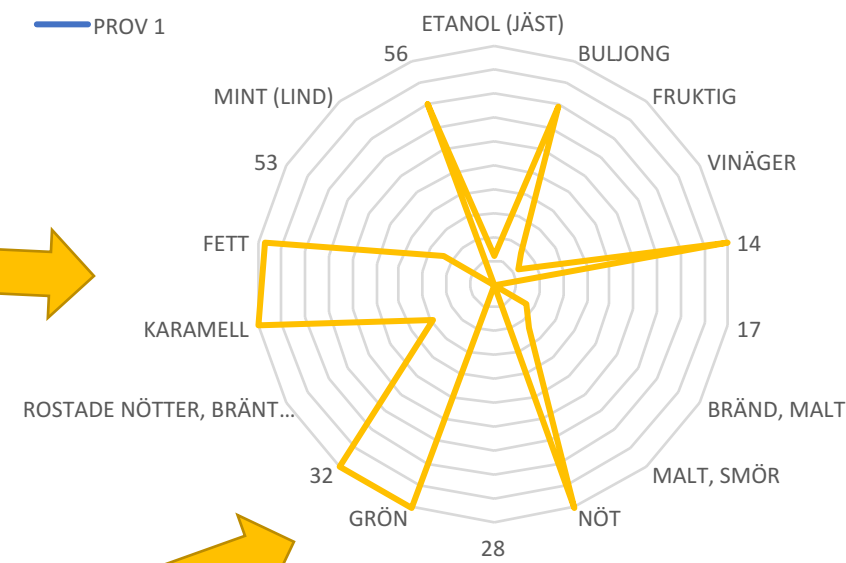




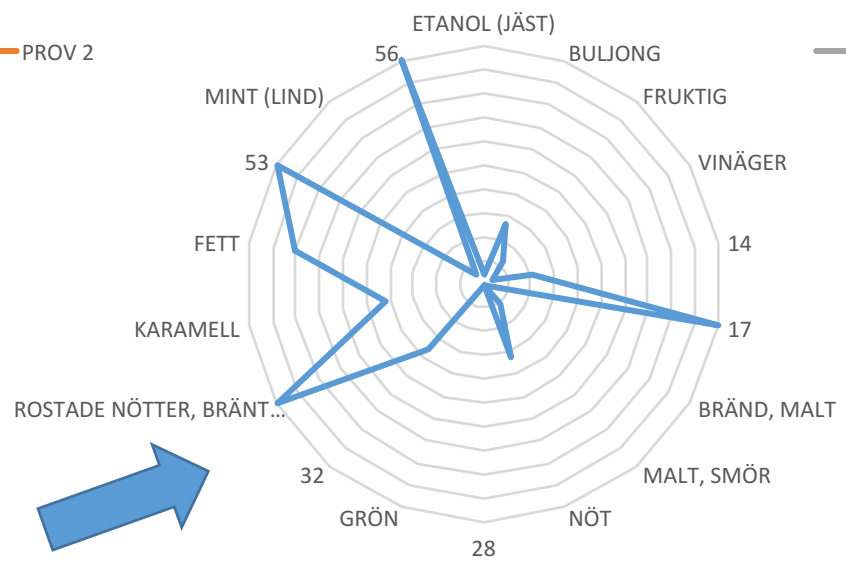
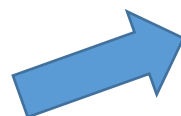
PROV 1

PROV 2

PROV 3

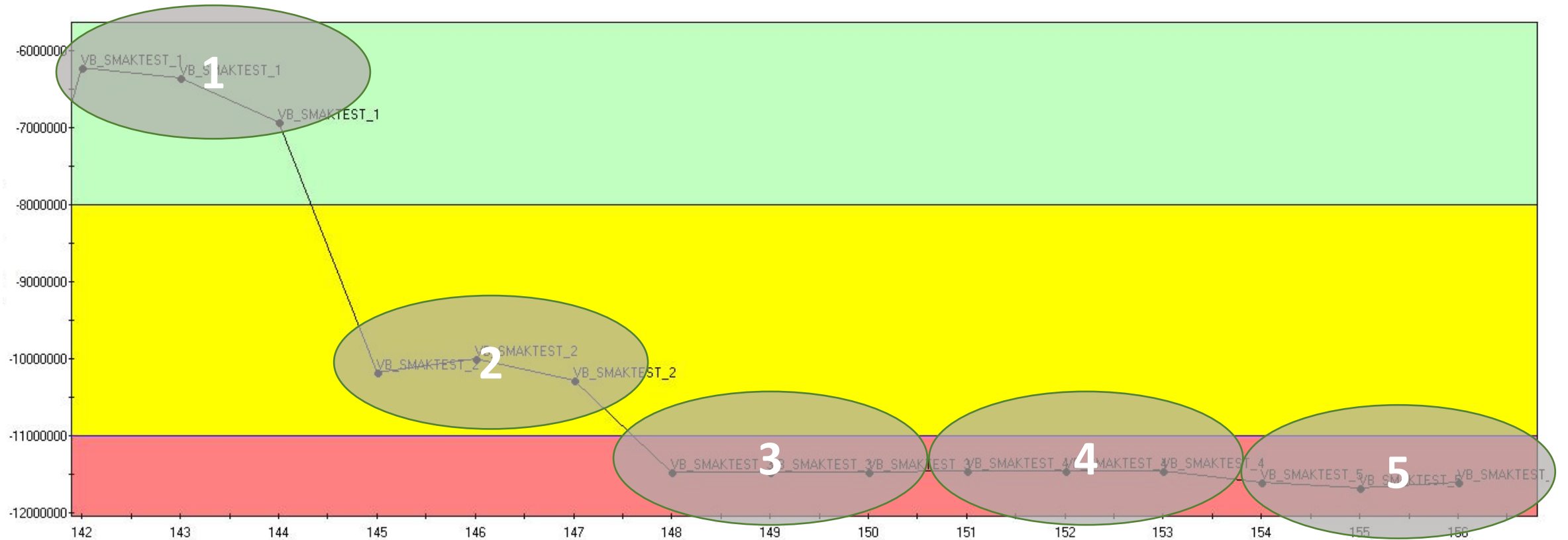


PROV 4

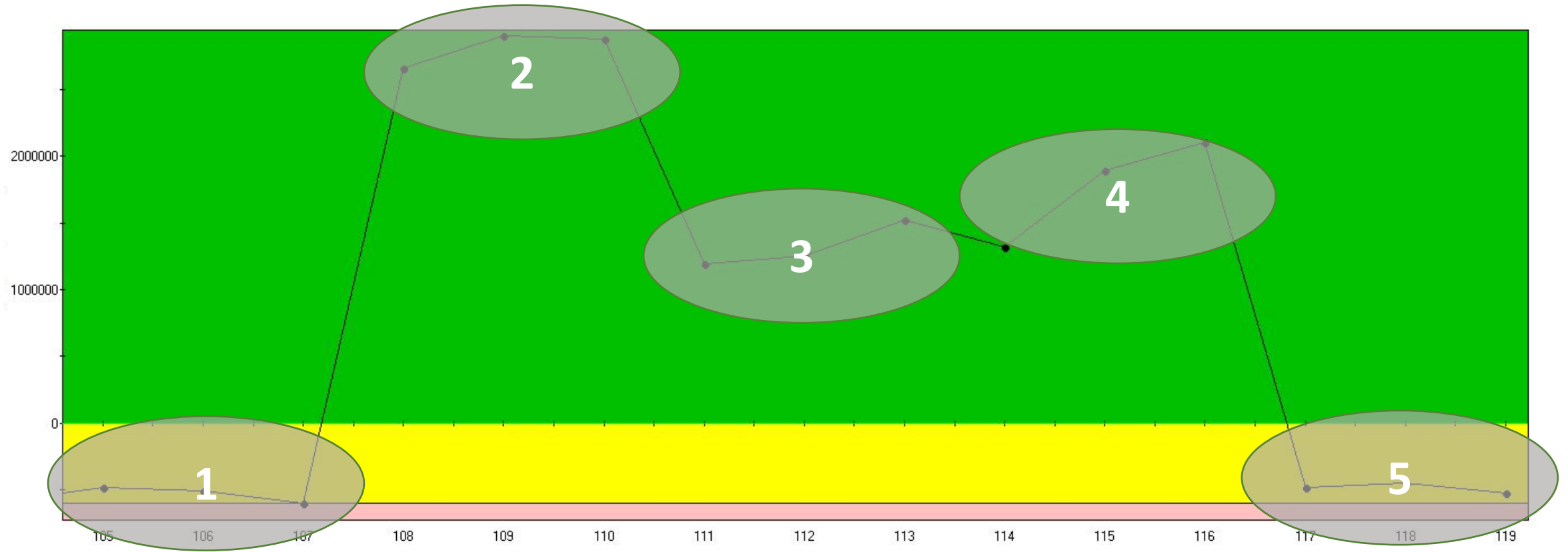


PROV 5

NEKTARSPECIFIKA AROMER: LIND



NEKTARSPECIFIKA AROMER: RAPS



Hör gärna av er !



mathias@e-sense.se



viktorias.bassani@bidrottningen.se



Mathias 0739-26 15 94



Viktoria 0706-24 96 72