



Tången tas upp från dess odlingsställe

Torkning av tång

Tång är framtidens livsmedel med tanke på dess näringsinnehåll och låga klimatpåverkan. VAR med och utveckla torkning av tång processen!

När tången skördats är den blöt. Därefter ska tången säljas vidare i två format, styckfrost eller torkad. Det finns en process för att blanchera och styckfrysa den, men det finns ännu ingen bra metod för torkningen. Metoden idag är hängtorkning utomhus vilket är väderberoende, opålitligt och svår att mäta. Det kan dessutom bildas bakterier i tången när den krullar ihop sig i ändarna och behåller fukten på insidan. Det är då svårt att garantera tångens kvalitet till köparen.

Projekt:

Finna en lösning på hur man på ett användarvänligt sätt kan torka tången och minimera mängden manuellt arbete. Lösningen ska tillgodose att det blir lättare att mäta torkningen samt göra den mer pålitlig.

Kontaktperson:

Målgrupp
TD

Gruppstorlek
Mellan 5 och 6

Speciella förkunskaper

Förslagsställare
Namn Andreas Dagman
E-mail
andreas.dagman@chalmers.se
Telefon 0317721472

Namn Lars Lundqvist
E-mail :
lars.lundqvist@nordicseafarm.com
Telefon 072 186 90 09

Handledare
Namn TBD
E-mail
Telefon

Namn
E-mail
Telefon

Examinator(er)
Namn Lars-Ola Bligård
E-mail lars-ola.bligard@chalmers.se
Telefon

Namn
E-mail
Telefon

Kan det dubblas?
Nej

Litteraturförslag: