

Vitenskapelige Artikler

År	Forfattere (kun 1.)	Tittel	Journal
2007	Duun, Anne Sissel et al	Quality changes during superchilled storage of cod (<i>Gadus morhua</i>) fillets	Food Chemistry
2007	Duun, Anne Sissel et al	Quality of superchilled vacuum packed Atlantic salmon (<i>Salmon salar</i>) fillets stored at -1,4 and -3,6 °C	Food Chemistry
2008	Duun, Anne Sissel et al	Quality changes during superchilled storage of pork roast	LWT
2008	Magnussen, Ola M et al	Advances in superchilling of food- Process characteristics and product quality	Trends in Food Science and Technology
2009	Ottestad, Silje et al	Prediction of ice fraction and fat content in superchilled salmon by non-contact NIR imaging spectroscopy	Journal of Near Infrared Spectroscopy
2010	Ottestad, Silje et al	Scattering correction by use of <i>a Priori</i> information	Applied Spectroscopy
2010	Stevik, Astrid M.	Ice fraction assessment by near-infrared spectroscopy enhancing automated superchilling processline	Journal of Food Engineering

Annen publisering / Konferanser /Nyhetsbrev

År	Forfattere (kun 1.)	Tittel	Konferanse/popvit
2005	Duun, Anne Sissel et al.	Quality of superchilled vacuum packed salmon fillets stored at -2°C and -4°C	WEFTA, Antwerpen
2007	Duun, Anne Sissel et al.	Quality changes during superchilled storage of cos (<i>Gadus morhua</i>) and Atlantic salmon (<i>Salmo salar</i>) fillets	WEFTA, Lisboa
2008	O'Farrell, Marion et al.	Low resolution NIR multispectral imaging applied to online sensing in Food Processes	Norsk Elektrooptikk 2008
2008	Rustad, Turid et al.	Quality changes during superchilled storage of cod (<i>Gadus morhua</i>) and Atlantic salmon (<i>Salmo salar</i>) fillets	Norffishing Technology Conference, Trondheim
2009	Stevik, Astrid	Competitive Food processing – Lønnsom foredling	Norsk Sjømat nr 4-288
2009	Høy, Martin et al.	Rapid online quality measurements of seafood (poster- vant posterprisen)	TAFT 2009, Copenhagen
2008	Stevik, Astrid M.	Hva er superkjøling?	Nyhetsbrev 2009
2008	Gjerstad, Tone B.	Automatisert produksjon av superkjølt produkt	Nyhetsbrev 2009
2008	Wold, Jens Petter	NIR – Online måling av temperatur i matvarer	Nyhetsbrev 2009
2008	Uggen, Kristin T.	Robuste produksjonsplaner som gir mest mulig profitt	Nyhetsbrev 2009
2009	Ottestad, Silje et al.	Scattering correction by use of a priori knowledge	The 14 th Int. Conf. On near infrared spectroscopy, Bangkok
2010	Nordtvedt, Tom Ståle et al	Distribution of superchilled meat	IIR, Cambridge
2010	Stevik, Astrid M et al.	Superchilling, icefraction and quality	IIR, Cambridge

2010	Wold, Jens Petter et al.	Isen bedrar	Matindustrien
2010	O'Farrell, Marion et al.	Novel NIR transfection measurements for non-contact core temperature of processed meat products	The 14 th Int. Conf. On near infrared spectroscopy, Bangkok
2010	Wold, Jens Petter	On-line sensor technology	2 nd European fish and seafood conference, Stavanger
2010	Duun, Anne Sissel et al.	Effect of raw material freshness in superchilled salmon (<i>Salmo salar</i>)	WEFTA, Izmir
2010	Åsen, Inga Marie	Massespektroskopi: Enkle "fingerprint"-analyser for å følge kvalitetsendringer ved kjøling og superkjøling av fisk og kjøtt	Norffishing 2010, Trondheim
2010	Claussen, Ingrid Camilla	Superkjøling – Fremtidens metode for fersk fisk til forbruker	Norffishing 2010, Trondheim
2010	Stevik, Astrid M.	Superkjøling – erfaringer og horisont	Nyhetsbrev 2010
2010	Wold, Jens Petter	Måling av innfrysningstemperatur og astaxanthin konsentrasjon i frossen laks	Nyhetsbrev 2010
2010	Afseth, Nils Kristian	Hurtig og ikke-destruktiv estimering av fettsammensetning i laks	Nyhetsbrev 2010
2010	Stevik, Astrid M.	Ice fraction assessment by near infrared spectroscopy	New Food, Issue 4 2010

Foredrag

År	Forfattere (kun 1.)	Tittel	Sted /Tidsskrift
2007	Hemmingsen, Anne Karin	KMB Lønnsom Foredling	FHL Filetforum, Tromsø
	Stevik, Astrid M.	Økonomiske fordeler ved superkjøling	
2008	Duun, Anne Sissel	Superkjølt forsøk med laks, torsk og kylling, Case 1	Workshop, Gardermoen
2008	Uggen, Kristin	Kombinert optimering og simulering	Workshop, Gardermoen
2008	Stevik, Astrid M	Superkjøling Case 1	Workshop, Gardermoen
2008	Sørflaten, Egil	RFID i utvikling og bruk	Workshop, gardermoen
2008	Ottestad, Silje	Måling av matkvalitet ved bruk av lysspredning	Workshop, Gardermoen
2008	Nordtvedt, Tom Ståle	Temperaturstyring fra fangst til marked	Workshop Gardermoen
2008	Gjerstad, Tone B.	Bemanning og helautomatisk kjølelinje	Workshop, Gardermoen
2008	O'Farrell, Marion	Online measurement of ice fraction and temperature	Workshop, Gardermoen
2008	Hemmingsen, Anne Karin	KMB Lønnsom foredling – eksempel på vellykket forskningssamarbeid	For Marin Satsing, HIST
2009	Nordtvedt, Tom Ståle	Fersk smak og lengre holdbarhet	
2009	Stevik, Astrid M.	Økonomiske fordeler ved superkjøling	
2010	Gjerstad, Tone B.	Automatisering for lønnsom foredling –	Workshop, Stamsund

		utfordringer og muligheter	
2010	Wold, Jens Petter et al	On-line måling av isfraksjon og kjernetemperatur	Workshop, Stamsund
2010	Schütz, Peter et al	Lønnsom foredling – muligheter ved bruk av beslutningsverktøy	Workshop, Stamsund
2010	Claussen, Ingrid C. et al	Superkjøling – horisont	Workshop, Stamsund
2010	Indergård, Erlend	Superkjøling: Utfordringer og veien videre	Workshop, Stamsund

Tekniske rapporter

Nr	År	Forfattere (kun 1.)	Tittel
SFH 80A074059	2008	Forås, Eskil et al.	Alternative directions for standardised traceability information exchange
SINTEF A6638	2008	Hofmann, Matthias	Combined simulation and optimization- Benefits, classification and application
SINTEF F 13681	2009	O'Farell, Marion et al.	Possibility of temperature measurements in homogenous products using NIR transfection – Case study liver pate
PO3063	2010	Ottestad, Silje et al.	Målinger av iskrystaller i frossen laks

PhD /Master/(Sommerstudentarbeid)

År	Forfattere (kun 1.)	Tittel	
2007	Skistad, Ingrid Elisabeth	Isolering og karakterisering av peptider I næringsmidler	Prosjektarbeid
2008	Skistad, Ingrid Elisabeth	Superchilling of meat and fish	Diplomoppgave
2008	Duun, Anne Sissel	Superchilling of muscle food	PhD avhandling
2008	Böhner, Nadine	Quality changes during superchilled storage of Haddock (<i>Melanogrammus aeglefinus</i>)	Diplomoppgave
2010	Fosshaug, Gunn Marit Erlanda	Supershilling of salmon. Changes due to proteolytic degradation	Masteroppgave
2010	Landøy, Per Agnar	Heat Pumping Systems for Chilling of Fish – Use of Impingement Freezer for Super Chilling	Masteroppgave