



Okkar rannsóknir - allra hagur
Food Research, Innovation and Safety



Matís ohf. er öflugt þekkingarfyrirtæki sem sinnir fjölbreyttu rannsóknar- og nýsköpunarstarfi í matvælaíðnaði, hér á landi sem erlendis.

Hjá Matís starfa margir af helstu sérfræðingum landsins í matvæla- og líftækni; svo sem matvælafræðingar, efnifræðingar, líffræðingar, verkfræðingar og sjávarútvegsfræðingar. Þá starfar fjöldi MSc. og PhD. nemenda við rannsóknartengt nám hjá Matís.

Helstu markmið Matís

- Efla nýsköpun og auka verðmæti matvæla
- Stuðla að öryggi matvæla og heilsu
- Stunda öflugt rannsóknar- og þróunarstarf
- Efla samkeppnishæfni íslenskrar matvælaframleiðslu á alþjóðlegum vettvangi

Helstu verkefni Matís

- Vöruþróun
- Fiskeldi
- Vinnslutækni
- Framleiðslutækni
- Rekjanleiki
- Aðfangastjórnun
- Erfðatækni
- Líftækni

Starfsemi Matís er skipt í þrjú svið

Vinnsla og vöruþróun

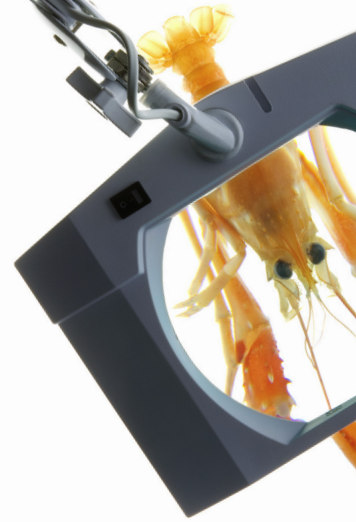
- Áhersla á nýsköpun og verðmætaaukningu fyrir matvælaíðnað
- Rannsóknir á fiskeldi
- Framleiðsla, vinnsla og vöruþróun afurða
- Öflug tengsl og samstarf við matvælaframleiðendur og háskóla
- Samvinna við erlendar rannsóknarstofnanir
- Ráðgjöf og námskeiðahald um gæða- og vinnslumál í matvælaíðnaði

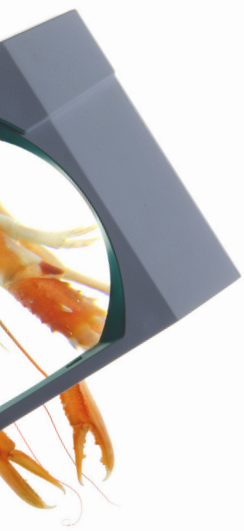
Heilnæmi og öryggi

- Örveru- og efnarannsóknir á matvælum, fóðri og umhverfi
- Örveru-, eðlis- og efnamælingar
- Faggiltar þjónustumælingar fyrir eftirlitsaðila, fyrirtæki og einstaklinga
- Samstarf við matvælafyrirtæki, lyfjafyrirtæki, menntastofnanir og stjórnvöld
- Uppbygging gangagrunna um íslensk matvæli
- Rannsóknir og mælingar á snefilefnum í matvælum og fóðri
- Vöktun á óæskilegum efnum í sjávarfangi
- Vöktun á varnarefnum í grænmeti og ávöxtum
- Rannsóknir á sýklum og eiturefnum í matvælum

Líftækni

- Arfgerðagreiningar, t.d. foreldragreiningar og stofnerfðafræði
- Ensímpróunarverkefni
- Lífefni og lífvirkni





Matis is an innovative and dynamic R&D institute focusing on innovation in food and biotechnology and various services for the food industry in Iceland and abroad.

Matis' vision is to engage in applied research with the goal of increasing the value of food processing and food production as well as to ensure the safety and quality of food and feed products.

Matis employs many of Iceland's most competent scientists in the field of food technology, food research and biotechnology; food scientists, chemists, biologists, engineers and fisheries scientists. Furthermore, many M.Sc. and Ph.D. students are doing research at Matis and working on their theses.

Some of Matis' assignments include:

- Product development
- Aquaculture
- Processing technology
- Traceability
- Supply management
- Biotechnology
- Genetics

Activities are focused on three main areas:

Biotechnology

- Animal genotyping, e.g. parental analysis for breeding of animals and fish as well as for tracing the origin of foodstuff
- Enzyme discovery
- Biomolecules and bioactivity
- DNA sequencing

Safety and wholesomeness

- Microbiological and chemical research on foodstuffs, feed and environment
- Accredited chemical and microbiological analysis
- Consultancy, dissemination, risk assessment, databanks
- Various monitoring activities

Food processing and product development

- Product development and consumers
- Aquaculture
- Food processing
- Co-operation with foreign research institutes





Okkar rannsóknir - allra hagur
Food Research, Innovation and Safety

