

Plantorna berättar vad de behöver: växtfysiologiska sensorer i Digitomkku- projektets odlingar i Närpes

Organiseras bara som ett webinarium 17.3.2022 kl. 14:30-17

Alla anmälningar senast 16.3.2022 till adressen esa.palmujoki@gmail.com eller
tfn. 040-5121056

Program A (på engelska):

- **Maxime Decker** från 2Grow i Belgien berättar om Phytosense-systemet för kommunikering med plantorna samt hur sensorer och data ändrar odlarens roll i framtiden.
- **Marc Rooijackers** från Pylot i Nederländerna presenterar Pylot-dataplattformen och hur den används av odlare i olika länder för underlätta odling i växthus.

Program B (på svenska):

- **Irene Vänninen** (Luke & ÖSP) med **Esa Palmujoki** (SCADS) belyser behovet av växtfysiologiska mätningarna. De konkretiseras med exempel på data samt videosnutt från odlingar i Närpes.
- **Tom Lillhonga** (Novia yrkeshögskola, Vasa) berättar om mätning av tomatkvalitet med NIR-sensorer. Han visar med projektets nya sensor hur socker- och syrehalten av tomaterna mäts snabbt.
- **Jari Pohjola** (Tammerfors universitet) berättar kort om faktorer som enligt insamlad data påverkar tomaternas kvalitet och hur data analyseras i projektet.

Kasvifysiologiset anturit Digitomkku-hankkeen koeviljelmillä

Seminaari/webinaari 17.3.2022 kl 14:30-17 (YA auditorio, Ängskullsvägen 1, Närpiö)

Ilmoittautumiset viim. 14.3.2022 os. esa.palmujoki@gmail.com tai puh. 040-5121056. Ilmoita tuletko paikalle vai osallistutko etänä.

Ohjelma A (englanniksi):

- **Maxime Decker** (2Grow, BE) kertoo Phytosense-järjestelmästä, jonka avulla kommunikoit kasviesi kanssa. Entä kuinka anturit ja data muuttavat viljelijän roolia tulevaisuudessa?
- **Marc Rooijackers** (Pylot, NL) esittelee Pylot-datalustaa ja miten viljelijät käyttävät sitä eri maissa helpottaakseen viljelyprosessejaan.

Ohjelma B (ruotsiksi):

- **Irene Vänninen** (Luke & ÖSP) ja **Esa Palmujoki** (SCADS) valottavat kasvifysiologisten mittausten hyötyjä. He konkretisoivat asiaa Digitomkun mittalaitteilla ja näyttävät esimerkkejä koeviljelmiltä saadusta datasta. Esittelyvideot antureiden käytöstä.
- **Tom Lillhonga** (Novia ammattikorkeakoulu, Vaasa) kertoo tomaatin laadun mittauksista NIR-sensorilla ja näyttää, miten uudella sensorilla mitataan tomaattien sokeri- ja happopitoisuus.
- **Jari Pohjola** (Tampereen yliopisto) kertoo, miten Digitomkussa kerättyä dataa analysoidaan, jotta nähdään, mitkä tekijät ovat vaikuttaneet tomaattien laadun syntyyn. Ensimmäisiä tuloksia.

[Linkki Ohjelma B:n suomenkieliseen aikaisempaan webinaariin 10.2.2022](#)