

Verksamhetsberättelse 2018
Mat och Måltidsvetenskap
vid Högskolan Kristianstad



Högskolan
Kristianstad

KRISTIANSTAD UNIVERSITY PRESS

Verksamhetsberättelse

Mat och Måltidsvetenskap

2018

Maria Biörklund Helgesson, Johanna Gerberich, Karin Höijer, Maria Nyberg, Viktoria Olsson, Elisabet Rothenberg och Karin Wendin,
Mat- och Måltidsvetenskap vid Högskolan Kristianstad

Kristianstad University Press 2:2019

Tryckort: Kristianstad 2018

ISBN: 978-91-87973-38-3

© Respektive författare 2018

Innehållsförteckning

Verksamhetsberättelse	3
Mat och Måltidsvetenskap.....	3
2018.....	3
Innehållsförteckning	4
Inledning och höjdpunkter under 2018.....	5
Några höjdpunkter under året:.....	5
Utbildning.....	7
Gastronomiprogrammet	7
Hem- och konsumentkunskap	8
Magisterprogrammet i Mat- och Måltidsvetenskap	8
Fristående kurser	9
Uppdragsutbildningar	9
Samverkan	10
Samverkan med andra lärosäten och aktörer.....	11
Nätverk.....	12
Uppdrag	12
Internationalisering.....	13
Forskning	14
Bilagor.....	16
Bilaga 1.VFU 2018.....	17
Bilaga 2.Pågående Forskningsprojekt 2018	18
Gemensam publikationslista för Mat och Måltid, 2018	20

Inledning och höjdpunkter under 2018

Året inleddes med en ny organisation för Högskolan Kristianstad och bildandet av fyra nya fakulteter. Avdelningen för Mat- och måltidsvetenskap ingår numera i Fakulteten för Naturvetenskap tillsammans med avdelningen för Datavetenskap och avdelningen för Miljö och biologi. Det var inte bara för HKR som det gångna året innebar organisatoriska förändringar utan även för vår avdelning.

Bitte Müller Hansen gick i pension efter nästan tio år som programansvarig för Gastronomiprogrammet och avdelningschef. Bitte har betytt oerhört mycket för utveckling av programmet och har lagt ner stort engagemang i såväl utbildningen, som i sina kontakter med studenter och med arbetsmarknaden.

Några höjdpunkter under året:

- Professor Karin Wendin blev utnämnd till Prodekan för Fakulteten för Naturvetenskap
- Universitetsadjunkt Johanna Gerberich blev invald i fakultetsnämnden
- Lektor Viktoria Olsson har blivit programansvarig för Gastronomiprogrammet och magisterprogrammet i Mat- och måltidsvetenskap
- PhD Maria Biörklund Helgesson blev anställd som avdelningschef för Mat- och måltidsvetenskap
- Vi har haft förstärkning under året av Caroline Lindö som adjunkt i mat- och måltidsvetenskap och Per Magnusson som labtekniker inom sensorik. Lektor Hanna Sepp fått en roll som ämnessamordnare för Hem- och konsumentkunskap, som sorterar under lärarutbildningar och därmed Fakulteten för Lärarutbildning. Ämnessamordnaren koordinerar ämnesområde och lärarutbildning
- Vi har fått vår första doktor, Albina Granberg, som lade fram sin avhandling "Koka, sjuda, steka" vid Uppsala Universitet i september.
- Året har slagit alla rekord i beviljade forskningsanslag vilket innebär en fortsatt positiv utveckling för forskningen inom området mat- och måltidsvetenskap

Vi blickar nu framåt mot 2019 och arbetar tillsammans mot visionen att Avdelningen för Mat- och måltidsvetenskap ska ha en ledande position för framtidens mat och måltider genom attraktiva utbildningar, framgångsrik forskning och aktiv samverkan. Mat och måltider är i högsta grad en angelägenhet för att bidra till ett hållbart samhälle. Våra utbildningar i hem- och konsumentkunskap kan positivt påverka barns uppfattning och konsumtion av mat och våra gastronomistudenter kan påverka inom offentliga måltider och livsmedelsindustri. Vi kommer därför att fortsätta att arbeta med att integrera hållbarhetsmål i våra utbildningar under begreppet cirkulär gastronomi.

Vi önskar en trevlig läsning från oss inom Mat- och måltidsvetenskap vid Högskolan Kristianstad: Karina Birch, Maria Biörklund Helgesson, Anna Bryntorp, Sarah Forsberg, Johanna Gerberich, Karin Höijer, Caroline Lindö, Per Magnusson, Maria Nyberg, Viktoria Olsson, Elisabet Rothenberg, Hanna Sepp, Therése Svensson, Karin Wendin och Björn Ylipää.

Utbildning

Mat- och måltidsvetenskap vid Högskolan Kristianstad bedriver flera utbildningar inom området i form av utbildningsprogram, utbildningsuppdrag och fristående kurser. Vision 2030 för vår utbildningsverksamhet lyder: "Mat och Måltid vid HKR är Sveriges främsta utbildningsaktör inom området. Våra utbildningar verkar för ett hållbart samhälle där mat och måltid sätts i ett helhetsperspektiv genom tvärvetenskaplighet, hantverk och kreativitet".

Gastronomiprogrammet

Gastronomiprogrammet hade vid årets slut ca 80 studenter inskrivna. Höstterminen startade med att vi välkomnade en ny årskull gastronomistudenter. Roligt och spännande med nya studenter! För studenterna i årskurs 2 avslutades vårterminen som vanligt med kursen "Kreativ koncept- och produktutveckling inom livsmedelsområdet". En av de produkter som togs fram, ett mellanmål med kulturväxten gråärta som huvudingrediens, fick särskild uppmärksamhet genom att det serverades vid ett seminarium under Almedalsveckan. Treorna arbetade hårt med sina examensarbeten och redan den 1 juni kunde nästan hela kullen ge sig ut i arbetslivet med en kandidatexamen i mat- och måltidsvetenskap. Arbetsmarknaden är relativt god, men nyutexaminerade gastronomer ger också uttryck för att konkurrensen om tjänsterna inom mat- och måltidsbranschen är hård och att branscherfarenhet, yrkeskunskap, teknisk färdighet och kompetenser för specialistfunktioner värderas högt. Framtiden ser ljus ut för studenter med livsmedelsexamina och en tydlig trend är att allt fler kommer att anställas inom livsmedelsindustrin samt inom mat- och dryckeshantverkssektorn under den närmsta femårsperioden.

För att utöka kontaktytorna mellan årskurserna så har programluncher för nätverkande och informationsutbyte införts. När studenterna vid en sådan lunch ombads beskriva gastronomiprogrammet med ett enda ord kom bland annat följande upp: Intresseväckande, Roligt, Mediokert, Brett, Inspirerande, Kvalitet, Utvecklande, Innovativt, Idéer, Verktygsrikt, Kreativitet, Livsmedel, Givande. Detta i kombination med generellt goda kursutvärderingar gör att vi känner att gastronomiprogrammet är en bra och

uppskattad utbildning. Vi jobbar med glädje vidare för en fortsatt positiv utveckling. Vi har t ex sett över den internationella terminen i årskurs två och gjort smärre förändringar. Vi har också gjort en omstart av programråd, i vilket både studenter och externa intressenter är representerade.

Sammantaget har vi under året stärkt både kvalitet och relevans för Gastronomiprogrammet – ett arbete som oavbrutet pågår!

Hem- och konsumentkunskap

Under 2018 har Högskolan Kristianstad utbildat drygt 140 studenter i hem- och konsumentkunskap, både inom HKRs reguljära kursutbud och inom uppdragsutbildning genom Lärarlyftet II, med distanskurser för fritidspedagoger, lärare i årskurs 4 och uppåt. Under året arbetade vi även med att revidera samtliga kursplaner för våra kurser i hem- och konsumentkunskap.

Andelen utbildade och behöriga lärare i hem- och konsumentkunskap i Sverige är låg, statistik från 2017 visade att 45% hade lärarlegitimation och behörighet att undervisa i ämnet vilket är en ökning från 2014 då endast 2,5% var behöriga. Högskolan Kristianstad är en av få högskolor i Sverige som utbildar lärare inom hem- och konsumentkunskap och är en stark och drivande aktör på området. Våra utbildningsinsatser har resulterat i en ökad andel legitimerade lärare i ämnet.

Skolinspektionen utförde en ämnestillsyn av hem- och konsumentkunskap och Karin Höjjer var involverad som ämnesexpert i detta arbete.

Magisterprogrammet i Mat- och Måltidsvetenskap

I januari startade den andra kullen studenter på vårt magisterprogram "Master in Food and Meal science", 19 studenter antogs. Programmet är helt nätbaserat och ger möjlighet att läsa samtliga kurser på engelska. Man kan välja att läsa programmet på hel- eller halvfart.

Kursutvärderingarna visar att studenterna uppskattar såväl innehåll som goda lärarinsatser. Det sporrar oss att fortsatt utveckla och profilera programmet för att i förlängningen kunna bygga ut det till en tvåårig masterutbildning inom huvudområde mat- och måltidsvetenskap.

Fristående kurser

För att ge programstudenter möjlighet att göra individuella val inom sina program har vi flera fristående kurser som kan läsas av studenter från HKR och andra lärosäten samt av personer som vill förkovra sig. På grund av sparbetning och nedskärningar i utbudet har vi varit tvungna att minska antalet platserna på de fristående kurserna. En av dessa, en mycket populär kurs, är "Näringslärans grunder" som under många år varit en av de mest eftersökta kurserna vid HKR. Kursen belyser matens innehåll av energi och näringsämnen, kroppens behov och matvanornas betydelse för hälsa. Vi hoppas att kunna utöka platsantalet framåt i tiden.

Uppdragsutbildningar

Inom Hem- och konsumentkunskap har vi, som nämnts ovan, utbildat lärare på olika nivåer via Skolverkets köpta uppdragsutbildning Lärarlyftet II

Samverkan

För mat- och måltidvetenskap lyder Vision 2030 för samverkan: "Mat och Måltid vid HKR är en attraktiv och erkänd samverkanspart som verkar för ett hållbart samhälle där mat och måltid sätts i ett tvärvetenskapligt helhetsperspektiv".

Samverkan med det omgivande samhället inom forskning och utbildning är en självklar och integrerad del i Högskolans uppdrag. Vi ser det som ett viktigt utbyte som bidrar till forskningens och utbildningens kvalitet och nyttiggörandet av den akademiska kunskapsbasen i näringsliv och samhälle. Samverkan också kan ta sig många olika uttryck. Inom mat- och måltidsvetenskap fungerar Viktoria Olsson som samverkanskoordinator. Samverkanskoordinatorernas viktigaste jobb är att säkra genomförandet av HKRs samverkansstrategi 2015-2020.

Samverkansarbetet har bland annat riktats mot KrinovaMAT och deltagande i event som Food Hackathon, Food Jam och regelbundna dialogmöten. I december presenterades en ny gemensam satsning i samverkan mellan akademi, näringsliv och innovationsaktörer för att stärka innovationskraften hos små och medelstora dryckes- och livsmedelsföretag och för att utveckla, tillgängliggöra och säkerställa testbädden Balsgård Foodtech utanför Kristianstad som en långsiktig utvecklingsresurs. Högskolan Kristianstad blir med Gastronomiprogrammet en spännande katalysator för innovation. Till testbädden knyts en samverkansplattform som finansieras av Länsstyrelsen Skåne genom Europeiska jordbruksfonden för landsbygdsutveckling, Region Skåne och Kristianstads kommun. Även event som Drink Challenge och delaktighet i anordnandet av en ostbuffé vid en internationell konferens för gårdsmejerister har ingått i det samverkansarbete som skett under året.

Vidare har samverkan med Kristianstad kommun setts som prioriterad och vi har bland annat inlett ett tätare samarbete med kostenheten. Viktoria deltar även i Forsknings- och innovationsrådet i Skåne (FIRS) Strategigrupp för livsmedel och ingår i styrgruppen för Blekinges Mat & Livsmedelsstrategi.

Lärare vid avdelningen har under året deltagit i en rad andra nätverksmöten som exempelvis Livsmedelsdagarna i Tylösand, Presentationen av Sweden Food Arena, Food Talks 2018 och Framtidens landsbygd - Så kan landsbygden driva utvecklingen mot ett hållbart Skåne.

Under året har vi varit engagerade i två kvalitetsprojekt med tydliga samverkansinslag. Det första kvalitetsprojektet var ett samarbete mellan gastronomi-, sjuksköterske- och tandhygienistprogrammen i vilket cirka 190 studenter och en stor grupp lärare medverkat. Höjdpunkten var en workshop med syfte att ge studenterna en djupare förståelse för den äldre sköra personens perspektiv och förutsättningar. Det andra kvalitetsprojektet var att vidareutveckla vårt kvalitetslab. Detta projekt löper vidare in i 2019 och kommer att innefatta ett studiebesök för intresserade lärare till DTU Foodlab och ett öppet hus i labbet till vilket intresserade vid institutionen för Naturvetenskap bjuds in.

Samverkan med andra lärosäten och aktörer

Genom det VINNOVA finansierade projektet "Metoder för relevansbedömningar av utbildningar" har vi samverkat med ett flertal lärosäten däribland KTH, Stockholms, Linköping och Umeå Universitet.

I samverkan med Lunds universitet har vi utarbetat ett modulmaterial för Språk- och kunskapsutvecklande ämnesundervisning för nyanlända elever den första tiden i specifikt hem- och konsumentkunskapsundervisning. För Livsmedelsverkets räkning har vi granskat en rapport kring Nutrition och fallrisk hos äldre.

Gruppen "Erfa Sydost" arbetar med att utbyta erfarenheter kring de regionala livsmedelsstrategierna. I gruppen ingår representanter för Gotlands mat- och livsmedelsstrategi/Länsstyrelsen Gotland, Skånes livsmedelsstrategi/Region Skåne, Livsmedelsstrategi Kalmar län/Länsstyrelsen Kalmar län, Jönköpings läns livsmedelsstrategi/Länsstyrelsen Jönköpings län, Linnéuniversitetet och Högskolan Kristianstad samt Livsmedelsutveckling Sydost/Regionförbundet i Kalmar län.

För vår VFU (Verksamhetsförlagd undervisning) har vi genom att studenterna gjort sitt VFU-arbete samverkat med ett flertal företag och organisationer, Bilaga 1.

Inom ett flertal forskningsprojekt samverkar vi med ett flertal partners, nationellt och internationellt samt med både universitet, företag och olika organisationer. Nämnas här kan Göteborgs universitet Chalmers Tekniska Högskola, Sveriges lantbruksuniversitet, Karolinska Institutet, Linnéuniversitetet, Köpenhamns Universitet, Hanse Universitet Groningen. Bland företagssamverkan kan nämnas Solina Group, Atria Scandinavia, Findus, Geoloc m.fl. Professor Karin Wendin har under året varit opponert vid tre doktorsdisputationer vid universitet i Danmark.

Nätverk

Vi deltar aktivt i flera nätverk. Nämnas kan att Elisabet Rothenberg är ordförande i SWESPEN, den svenska delföreningen av ESPEN (European Society of Clinical Nutrition and Metabolism). Elisabet är också med i en internationell referensgrupp med avseende på nutritionstermer, SNOMED CT samt deltar i NEON (nutritionens epidemiologiskt nätverk). Karin Wendin är ordförande i SSN (Sveriges sensoriska nätverk) och sitter med i miljörådet hos tankesmedjan Intelligence Watch. Karin, tillsammans med Björn Ylipää är ledamöter i Skåneländska Gastronomiska Akademien, där också hela avdelningen för Mat- och måltidsvetenskap är med i vänföreningen.

Vi driver också ett alldeles eget nätverk inom KK-stiftelsefinansierade projektet "Insekter – en kulinarisk och hållbar delikatess". Under året har vi anordnat träffar i Kristianstad och Uppsala.

Uppdrag

Vi har mindre skala börjat att genomföra sensoriska uppdrag i vårt ISO-utrustade sensoriklaboratorium och med vår tränade panel. Vi genomför såväl analytiska sensorikuppdrag som konsumenttester. Det innebär att vi får ett bättre lokalutnyttjande samtidigt som vi håller oss själva och vår panel uppdaterade och vältränade. Vi fortsätter under kommande år med att komplettera våra forskningsuppdrag med uppdrag för t ex handel och industri.

Internationalisering

Under året avslutades Marie Curie-projektet "Metoder och strategier för utveckling och förbättring av den offentliga måltiden för speciella konsumentgrupper" som bedrivits tillsammans med Köpenhamns Mathus. Maria Nyberg har ansvarat för detta projekt som inte bara bidragit till att stärka forskningen kring metoder och metodutveckling inom området utan har också lagt grunden för fortsatt samarbete mellan HKR och Köpenhamns Mathus. En representant från Köpenhamns Mathus sitter nu också med i det externa programrådet för utbildningarna i Mat- och måltidsvetenskap vid HKR.

Under maj 2018 tog vi emot två kollegor från Pädagogische Hochschule Tirol i Innsbruck, under Högskolan Kristianstads International Staff Week. Utbytet ingick i hem- och konsumentkunskapsämnet, bl. a kring distansundervisning och lärarutbildning. Under sommaren 2018 gjorde två av våra lärare inom mat- och måltidsvetenskap ett utbyte till Frankrike. Resan bestod både av konferensdeltagande med presentation i Paris och ett Erasmuslärarutbyte på Institut Paul Bocuse i Lyon. En särskild satsning på utomeuropeiska samarbeten från HKRs mobilitetsstipendier gjorde det möjligt för Viktoria Olsson att besöka Rangsit University i Bangkok där man erbjuder livsmedelsrelaterade program både inom teknologi och gastronomi.

Vår målsättning för gastronomiprogrammet är att 5 studenter och 2 lärare årligen deltar i internationella utbyten och att vi tar emot 5 utbytesstudenter från andra lärosäten. Under 2018 var fyra studenter ute på kortare utbyten, bl. a till JAMK University of Applied Sciences, Finland och Københavns Professionshøjskole. För att ta emot internationella studenter krävs att vi kan erbjuda kurser på engelska och under 2018 har vi haft en 4 utbytesstudenter som följt våra kurser i sensorik, näringslära och verksamhetsförlag utbildning.

Forskning

Forskningen inom Mat- och Måltidsvetenskap sker inom forskningsmiljön MEAL – Food and Meals in Every Day Life. I MEAL ingår de personer inom Mat- och måltidsvetenskap som har forskningserfarenhet, för närvarande 10 personer. Forskningen inom MEAL är tvärvetenskaplig och dess Vision 2030 lyder: "Mat och Måltid genom forskningsmiljön MEAL vid HKR är en innovativ forskningsaktör som verkar och samverkar för ett hållbart samhälle där mat och måltid sätts i ett helhetsperspektiv genom tvärvetenskaplig forskning och kunskapsspridning".

MEAL arbetar för att vara en kreativ och nydanande forskningsmiljö som bygger på den breda och tvärvetenskapliga kompetens som finns inom gruppen. Vi arbetar också med ett flertal forskningsorganisationer och företag för att bygga nya kunskaper och nätverk.

Vi har haft två disputationer under 2018! Den första var vår doktorand, Albina Granberg, som disputerade med sin avhandling "Koka, sjuda, steka" vid Uppsala Universitet i september. Albina handledes från HKR av Viktoria Olsson. Den andra disputationen var Ulla Lindberg som disputerade i november vid Högskolan i Borås med avhandlingen "Exploring barriers to energy efficiency in supermarkets", Karin Wendin var en av handledarna här. Tillsammans har Viktoria Olsson, Elisabet Rothenberg och Karin Wendin agerat handledare till 4 doktorander under året, dessa är inskrivna vid andra universitet och lärosäten då HKR ännu inte har examinationsrättigheter för forskarexamen.

För att ytterligare stärka forskningen vid HKR är Elisabet Rothenberg affilierad till Karolinska sjukhuset, dietistkliniken. Karin Wendin har en mindre tjänst vid Köpenhamns universitet, är dessutom affilierad till Chalmers tekniska högskola.

Under året som gått har vi blivit beviljade ett flertal forskningsprojekt, både som medsökande och som huvudsökande. Vi har varit engagerade i 22 forskningsprojekt, dessa återfinns i Bilaga 2.

Vår genomförda forskning har vi presenterat vid olika konferenser och

möten, både nationella och internationellt. Totalt under året har vi haft 12 muntliga presentationer och 10 posterpresentationer. Dessutom har vi publicerat 10 artiklar peer review, och ytterligare 9 är "submitted". Vi har även publicerat 6 forskningsrapporter och bokkapitel. Antalet populärvetenskapliga publikationer uppgår till 4 st. Sammantaget kan man se att MEALs forskning har ökat för varje år sedan start (2014). Vi blir beviljade mer medel och vi både publicerar och presenterar mer i vetenskapliga sammanhang än vad som tidigare gjorts. Det är mycket glädjande då vi ser att en ökad forskningsvolym också får genomslag i undervisningen, bl. a i form av forskningsrelaterade och verklighetsbaserade inslag. Publikationslista återfinns i Bilaga 3.

Bilagor

Bilaga 1: VFU-partners 2018

Bilaga 2: Forskningsprojekt 2018

Bilaga 3: Publikationslista 2018

Bilaga 1.VFU 2018

- Agnesbergs förskola, Östra Göinge kommun, Broby
- Bromölla kommunalförbund , Sölvesborg
- Drakamöllans Gårdshotell, Degeberga
- Paulig group/Risenta, Göteborg
- Måltidsservice, Halmstad kommun (grundskola), Halmstad
- Höörs kommun (grundskola), Höör
- Kalmar Fisk, Kalmar
- Katrineholms kommun (grundskola), Katrineholm
- Dramatens förskola, Kristianstad
- HK Scan, Kristianstad
- Sysav, Malmö
- Plant Jammer, Köpenhamn
- Root Pasta, Limhamn
- Polhemskolan (gymnasieskola), Lund
- Helgedalskolan (grundskola), Kristianstad
- Malmö stad Kostenheten, Malmö
- IKEA Food Service, Malmö
- Livsmedelsakademin, Malmö
- Nomor AB, Malmö
- Nablus mejeri, Malmö
- Limhamn Bryggeri och Gastronomi och Harmoni, Malmö
- Mossagården via Miljöbron, Veberöd
- Klackabacken bryggeri, Önnestad
- IFÖ-bageriet, Ivö
- Solina, Malmö
- Lyckeby Culinar, Fjälkinge
- Rocket Brewing Company, Malmö
- Gårdsfisk, Kristianstad
- Gram, Malmö
- Allemansrätten , Helsingborg
- Färlöv skola (grundskola), Kristianstad kommun
- School Lunch Project, Thailand

Bilaga 2. Pågående Forskningsprojekt 2018

Forskningsprojekt MEAL 2018

Tema: Food, Health and Sustainability

- Insects – a culinary and sustainable delicacy (Huvudsökande HKR, Finansiär KK-stiftelsen)
- Seaweed as a vehicle for nutrients in a circular food chain -innovative steps to accomplish a protein shift –CirkAlg (Huvudsökande CTH, Finansiär Formas)
- Sustainable organic bread from heritage cereals: using history to form the future (Huvudsökande SLU, Finansiär Formas)
- THE PROTEIN SHIFTS – knowledge gaps, obstacles and opportunities (Huvudsökande LU, Finansiär Pufendorf)
- Multi functional resistance: a key to integrated pest management, pollination, and fruit quality (Huvudsökande SLU, Finansiär Formas)
- Ducks and geese – meat quality (Finansieras av HKR)
- Strategier för utveckling och förbättring av den offentliga måltiden för speciella konsumentgrupper (2016-2018). Marie Curie Academy Outgoing/Vinnova

Tema: Food, Health and Elderly

- Fingerfoods – en väg till ökad matglädje, ökad självständighet och ökat välmående bland äldre (Huvudsökande HKR, Finansiär Family Kamprad Foundation)
- Nollvision för undernäring hos äldre (Huvudsökande Livsmedelsakademien, Finansiär Vinnova)
- Adapted hospital food- an integrated part of hospital care (Huvudsökande En god granne, Finansiär INCLUSilver)
- Framtidens mål - Individanpassad, 3D-printad mat för de som har svårt att svälja (Huvudsökande RISE, Finansiär Vinnova)
- Chew and swallow - A concept for improved health and wellbeing in older people (Huvudsökande KI, Finansiär Vinnova)
- Control of diabetes and periodontitis through a new anti-inflammatory Nordic diet (Finansieras av HKR)
- EPINEP/H70 (Genomförs i samarbete med GU och Epidemiologigruppen Östra sjukhuset, Göteborg)
- PG-SGA Patient generated subjective global assessment (Genomförs i samarbete med Hanse University)

Tema: Food Science

- Selecting for the ideal cut of beef (Huvudsökande SLU, Formas)
- Sensorisk karakterisering av Hjärnes Testamente med expertpanel (Huvudsökande KI, Finansiär Riksbankens Jubileumsfond)
- Water Quality in Southern Sweden (Finansieras av HKR)
- SILLA - en förstudie om nya möjligheter för sill som livsmedel (Huvudsökande Chalmers Industriteknik, Finansiär Länsstyrelsen)
- Seaweed bioactive ingredients with verified in-vivo bioactivities (Genomförs i samarbete med Marinox Iceland)

Others

- Bright communication (Huvudsökande RISE, Finansiär Swedish Energy Agency)
- Bright communication 2 (Huvudsökande RISE, Finansiär Bertil och Britt Svenssons Stiftelse)

Gemensam publikationslista för Mat och Måltid, 2018

Doktorsavhandlingar

- Granberg, A. (2018). Koka sjuda steka : ett sociokulturellt perspektiv på matlagning i hem- och konsumentkunskap på grundskolan (PhD dissertation). Acta Universitatis Upsaliensis, Uppsala. Retrieved from <http://urn.kb.se/resolve?urn=urn:nbn:se:hkr:diva-18662>
- Lindberg, U. (2018). Exploring barriers to energy efficiency in supermarkets (PhD dissertation). Högskolan i Borås. Retrieved from: <http://hb.diva-portal.org/smash/record.jsf?pid=diva2%3A1244991&dswid=-1183>

Internationellt erkända publikationer där refereeförfarande förekommit

*MEAL-gemensamma artiklar

Boork M, Enger J, Hiller C and Wendin K. "User-centric measures of perceived light quality: Development of tools to promote energy efficient lighting". In Hackenfort M, Carabias-Hütter V, Hartmann C, Janser M, Schwarz N and Stücheli-Herlach P(Eds.) BEHAVE 2018, 5th European Conference on Behaviour and Energy Efficiency, pp 59-60, Zurich, Switzerland, 6-7 September 2018, <https://www.zhaw.ch/storage/hochschule/ueber-uns/veranstaltungen/behave-2018-proceedings.pdf> doi: 10.21256/zhaw-1370 2018

*Höglund E, Ekman S, Stuhr-Olsson G, Lundgren C, Albinsson B, Signäs M, Karlsson C, Rothenberg E and Wendin K. "A meal concept designed for older adults - small enriched meals including dessert" Food & Nutrition Research 62: 1572 - <http://dx.doi.org/10.29219/fnr.v62.1572>, 2018.

Johannesson J, Rothenberg E, Gustafsson S, Slinde F. "Meal frequency and vegetable intake does not predict the development of frailty in older adults" Nutrition and Health. 2018:8.

Lindberg U, Salomonson N, Sundström M and Wendin K. "Consumer perception and behaviour in the retail foodscape – A study of chilled groceries". Journal of Retailing and Consumer Services, 40, 1-7. <http://dx.doi.org/10.1016/j.jretconser.2017.09.001> , 2018

*Olsson V, Håkansson A, Purhagen J and Wendin K. "The Effect of Emulsion Intensity on Selected Sensory and Instrumental Texture Properties of Full-Fat Mayonnaise". Foods, 7(1), 9; doi:10.3390/foods7010009 , 2018

Persson CE, Rothenberg E, Hansson P-O, Welin C, Strandhagen E. "Cardiovascular risk factors in relation to dietary patterns in 50-year-old men and women: a feasibility study of a short FFQ". Public health nutrition. 2018:1-9.

Rydberg Sterner T, Ahlner F, Blennow K, Dahlin-Ivanoff S, Falk H, Havstam Johansson L, et al. "The Gothenburg H70 Birth cohort study 2014-16: design, methods and study population". *European journal of epidemiology*. 2018.

*Stenberg E, Arnesson A, Wallin K, Olsson V, Wendin K, Karlsson AH and Arvidsson-Segerkvist K. "How four typical Swedish production systems for lambs affect sensory attributes of the meat". In: Horan B, Hennesy D, O'Donovan M, Kennedy E, McCarthy B, Finn JA and O'Brien B, editors. *Grassland Science in Europe*, Vol 23, pp 780-781, Proceedings of the 27th General Meeting of the European Grassland Federation, Cork, Ireland, ISBN: 978-1-84170-643-6, eISBN: 978-1-84170-644-3, 2018

*Stenberg, E., Olsson, V., Wendin, K., Karlsson, A. H., & Arvidsson Segerkvist, K. (2018). How four typical Swedish production systems for lambs affect sensory attributes of the meat. Proceedings of the 64th International Congress of Meat Science and Technology, Melbourne, Australia. www.icomst.helsinki.fi/Digicomst.

Trinks A, Hägglin C, Nordvall D, Rothenberg E, Wijk H. "The impact of a national quality register in the analysis of risks and adverse events among older adults in nursing homes and hospital wards—a Swedish Senior Alert survey". *Safety in Health*. 2018;4(10):11.

Submitted

Ahnfelt NO, Fors H and Wendin K. "Assessing taste, flavor and odor of the early modern medicine Elixir amarum Hiaernei, also called Swedish Bitters". *PLOS One*

Book M, Nordén J, Nilsson M and Wendin K. "Sensory evaluation of lighting: a methodological pilot". *Attention, Perception & Psychophysics*

Book M, Enger J, Hiller C, Wendin K. "Communication tools on light quality to promote energy efficient lighting in buildings". *Sustainable Built Environment Conference*

*Elhassan M, Wendin K, Olsson V and Langton M. "The appeal of insects as human food - with emphasis on mealworm texture, taste, and flavour". *Journal of Insects as Food and Feed*

Enger J, Book M, Wendin K, Laike T and Fridell Anter K. "A communication tool for visual experience of light". *29th Quadrennial Session of the Commission on Illumination (CIE)*

Nyberg, M. "Children's pictures of a good and desirable meal in kindergarten – a participatory visual approach". *Children & Society*.

Nyberg, M and Sylow, M. Exploring food choice and flexibility practices among staff and elderly persons at care homes in Denmark. *Ageing & Society*.

*Olsson V, Chaethong K, Nyberg M, Gerberich J, Forsberg S and Wendin K. "Cultural differences in insect acceptance – a comparison between students on Sweden and Thailand". ICCAS

*Wendin K, Birch K and Olsson V. "Insects as food - a review of sustainability, nutrition and consumer attitudes". ICCAS

Publicerade monografier, forskningsrapporter/vetenskapliga uppsatser, böcker, bokkapitel

*MEAL-gemensamma publikationer

*Höjjer K, Müller-Hansen B, Olsson V, Rothenberg E och Wendin K. "Mat och Måltidsvetenskap – Verksamhetsberättelse 2017". Kristianstad University Press 2018:7, ISBN: 978-91-87973-30-7, Kristianstad

Rothenberg E. "Särskilda näringsbehov hos sköra äldre". Nordisk Nutrition. 2018(1):8-10.

*Wendin K, Birch K and Olsson V. "Äta insekter – en nyttig trend, eller?" Nutrifakta.se, published 20181129, <http://nutrifakta.se/2018/11/29/ata-insekter-nyttigt-och-hallbart-eller/>, Sweden

*Wendin K and Blücher A (eds). Authors: Blücher A, Borgenstierna C, Lindborg AL, Lindén M, Nyberg M, Olsson V, Wendin K and Westergren A. "Mat och måltidsteknik för ett hälsosamt och oberoende åldrande". Kristianstad University Press 2018:10, ISBN: 978-91-87973-33-8, Kristianstad, Sweden

Wendin K. Våra sinnen. In "Den tekniske kocken och 7 riktiga kockar – Den tekniske kocken förklarar kockelitens bästa recept och tricks", Ed Per-Olof Hegg, pp52-53, ISBN 978-91-7223-721-6, Jure Förlag AB, Bulls Graphics AB, Halmstad, Sweden

Wendin, K och Olshov A. "Äter vi ihjäl oss? - Mattrender på tvärs mot hälsa och hållbarhet". Intelligence Watch-rapport, juni 2018, http://intelligencewatch.org/wpcontent/uploads/2018/06/IW_Mattrender_jun18.pdf, Malmö, Sweden

Presentationer vid vetenskapliga konferenser

*MEAL-gemensamma presentationer

Muntliga presentationer

Höjjer K. "Redefining education about food traditions in Swedish home economics education: report from a lesson study". EAHE2018, Osna-brück, Germany

Höjjer K, Fransson S, Forsman L and Neidestam, K. "Förnyad undervisning om mattraditioner i hem- och konsumentkunskap: en lesson study". NÄD2018, Kristianstad

Olsson, V., Gerberich, J., & Håkansson, A. (2018). Food and meal science : creating a learning environment that promotes creativity. Presented at the The 16th ICIE Conference: Excellence, Innovation, & Creativity in Basic-Higher Education & Psychology. Latest Development in Research & Practices.

Wendin, K. "Insects a Future Culinary and Sustainable Delicacy",SSN 2018 Swedish Sensory Network – Future Food, Sensory and Technology, Gothenburg, Sweden

Wendin, K. "Reflections on how to assess sensory experiences of wine", Vitinord 2018, Alnarp Sweden and Copenhagen Denmark

Wendin, K. "Äter vi ihjäl oss? - Mattrender på tvärs mot hälsa och hållbarhet", Intelligence Watch Breakfast Meeting, Malmö, Sweden

Wendin, K. "Äter vi ihjäl oss? - Mattrender på tvärs mot hälsa och hållbarhet", KRINOVA Breakfast Meeting, Kristianstad, Sweden

Wendin, K. "Insects a Culinary and Sustainable Delicacy", Food Allergy Network, Lund, Sweden

Wendin, K. "Äter vi ihjäl oss? - Mattrender på tvärs mot hälsa och hållbarhet", Klok, smart och hållbar mat / Wise, Smart and Sustainable Food, , Active Biotech, Lund, Sweden

Wendin, K. "Insects a Culinary and Sustainable Delicacy", Agroecology Day - Land for Future Food, , SLU Swedish Agricultural University, Alnarp, Sweden

Wendin, K. " Why did the food taste different when I was young?", Senior University in Växjö, , Växjö Senior University. Växjö, Sweden

Wendin, K. "Time for Taste", New Sensory Methods, Nordic Taste and Flavour Centre/RISE Research Institute of Sweden, Gothenburg Sweden

Posterpresentationer

Ahnfeldt NO, Fors H and Wendin K. "Assessing sensory properties of the early modern medicine "Elixir amarum Hiaernei" Eurosense 2018, Eight European Conference on Sensory and Consumer Research – A Senses of Taste, Verona, Italy

Boork M, Enger J and Wendin K. "Bright Communication with Sensory Methodology" The 17th Nordic Workshop in Sensory Science: Making Sense, Reykjavik, Iceland

Höjjer K. "Expanding the home economics classroom: new opportunities with outdoor cooking?". EAHE2018, Osnabrück, Germany

Norman A, Röding M, Boloos LA, Lagerfeldt KJ and Wendin K. "Influence of color, shape and damages on consumer preferences and perceived sensory attributes on sub-optimal apples" Eurosense 2018, Eight European Conference on Sensory and Consumer Research – A Senses of Taste, Verona, Italy

Nyberg, M. "Ideas of a good meal – children's visualizations of a good meal in preschool". BFDG, 2018, Scientific Conference on Eating and Drinking, Paul Bocuse.

Samuelsson J, Skoog I, Zettergren A, Rothenberg E, editors. "Associations of dietary intake, anthropometric measurements and depression among three birth cohorts of 70-year-olds examined 1992-2016" 19th Congress EPA Section of Epidemiology and Social Psychiatry 2018 April 4-7, 2018 Vienna, Austria 2018.

Samuelsson J, Zettergren A, Rothenberg E, Ahlner F, Skoog I, editors. "ALCOHOL AND DIETARY INTAKE AMONG 70-YEAR-OLDS – RESULTS FROM THE GOTHENBURG H70 BIRTH COHORT STUDIES". ESPEN; 2018 180901 - 04; Madrid 2018.

*Stenberg, E., Olsson, V., Wendin, K., & Karlsson, A. H. (2018). How four typical Swedish production systems for lambs affect sensory attributes of the meat. In 26th NJF Congress : Agriculture for the next 100 years.

Wallenbeck, A., Olsson, V., Yngvesson, J., & Gunnarsson, S. (2018). Ekologiska kycklingar : lyckliga och lyckade? Matologi, Stockholm.

*Wendin K, Olsson V, Forsberg S, Nilsson A, Egan P and Stenberg J. "Is there a best woodland strawberry (*Fragaria vesca*)? – A consumer survey of preferred sensory properties and cultivation characteristics of woodland strawberries", Eurosense 2018, Eight European Conference on Sensory and Consumer Research – A Senses of Taste, Verona, Italy

Populärvetenskapliga och övriga publikationer

Eriksson E, Brunegård G, Rothenberg E. "Undernäring dubbelt så kostsam som fetma". Dagens Samhälle. 2018.

Rothenberg E. "Kostens roll för den psykiska hälsan under åldrandet" Äldre i centrum. 2018;4:36-8.

Wendin K and Olshov A. "Allt fler i Skåne äter för mycket och fel. Hälften av Skånes befolkning är överviktig eller fet. Vi föreslår ett batteri av åtgärder". Sydsvenskan Aktuella Frågor och Helsingborg Dagblad Opinion <https://www.sydsvenskan.se/2018-12-10/allt-fler-i-skane-ater-for-mycket-och-fel-halften-av-skanes-befolkning-ar-overviktig-eller-fet-vi-foreslar-ett-batteri-av-atgarder>

Wendin, K och Olshov A. "Matmomsen måste höjas så att vi inte äter ihjäl oss". DN Debatt 2018-06-06, <https://www.dn.se/debatt/matmomsen-maste-hojas-sa-att-vi-inte-ater-ihjal-oss/>



Verksamhetsberättelse 2018
Mat och Måltidsvetenskap
vid Högskolan Kristianstad