



Höskolan
Kristianstad

10
EDITION
JUBILEUM

MAT- ÖCH MÅLTIDS VETEN- SKAP 2022

Verksamhetsberättelse

Innehåll

Årets höjdpunkter och utmaningar	3
Utbildning	5
Gastronomiprogrammet	5
Hem- och konsumentkunskap	9
Magisterprogrammet i mat- och måltidsvetenskap	10
Fristående kurser	11
Uppdragsutbildningar	11
Samverkan	12
Samverkan med andra lärosäten och aktörer	12
Nätverk	12
Internationalisering	13
Kommunikation och publicering	13
Pedagogiskt arbete	16
Studenters språk- och skrivutveckling	16
Projekt kollegialt lärande	16
Högskolepedagogiska seminarier	16
Forskning och forskningsmiljön MEAL	17
Bilagor	19
Bilaga 1: Forskningsprojekt 2022	19
Bilaga 2. Publikationslista 2022	21
Bilaga 3.VFU-partners	26

Årets höjdpunkter och utmaningar

Under 2022 har campus åter fyllts av liv och rörelse. Merparten av undervisningen har återgått till att vara campusförlagd, även om vi med lärdomar gjorda under pandemiåren också fortsatt med att varva moment på distans med fysiska träffar på campus.

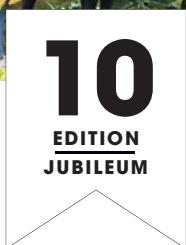
I våras meddelade vår omtyckta avdelningschef Maria Biörklund Helgesson att hon skulle söka sig nya utmaningar. Till vår stora glädje lyckades vi rekrytera en minst lika omtyckt ny avdelningschef och i augusti började Åsa Lundin hos oss. Under året har vi också tackat av Karina Birch som arbetat hos oss under många år. Vi har också fått en ny doktorand på avdelningen, Anna Calvén, som arbetar tillsammans med Karin Wendin i ett projekt om friluftsmat. I våras kunde vi även hälsa välkommen till Susanne Bryngelsson från RISE, som ny adjungerad lektor hos oss.

I juni disputerade Sarah Forsberg med en avhandling om finger foods för äldre med motoriska ättsvårigheter. Disputationen ägde rum vid Köpenhamns Universitet och kunde följas såväl på plats som via länk digitalt. Sarahs forskning har uppmärksamhets i en rad olika sammanhang både under hennes doktorandstudier och efteråt.

Under året har Johanna Gerberich fått årets samverkanspris och Johanna tillträdde också uppdraget som ny samverkansutvecklare på högskolan i slutet av året. Vår tidigare gastronomistudent Ellinor Puerto blev under 2022 utsedd till årets alum för hennes insatser för att minska matsvinnet inom dagligvaruhandeln.

Flera nya forskningsprojekt, stora som små, har startat upp under året. Väl värda att nämna är ett KK-stiftelseprojekt om frysning och tining av kött som projektleds av Viktoria Olsson, samt ett Formasfinansierat projekt om vin och kaviar. Båda dessa kopplar dessutom väl in i den nya högskoleövergripande forsknings- och utbildningsprofilen FOHRK, med fokus på mat, hälsa och handel.

Slutligen kan det vara på sin plats att nämna att vi med denna upplaga firar 10 år med verksamhetsberättelser inom avdelningen för mat- och måltidsvetenskap!



Med denna upplaga firar verksamhetsberättelser inom avdelningen för mat- och måltidsvetenskap 10 år.

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

Under vårterminen stod HKRs interna utbildningsutvärdering av både gastronomiprogrammet och magisterprogrammet i mat- och måltidsvetenskap i fokus. I januari lämnades självvärderingar för respektive program in till en bedömargrupp som bestod av en ordförande från fakulteten för hälsovetenskap vid HKR, två personer med ämneskompetens från andra lärosäten, två arbetslivsrepresentanter samt en studentrepresentant. Sedan följde lärosätesintervjuer med studenter och lärare på utbildningarna samt programområdets ledning varpå bedömargruppen lämnade en utvärderingsrapport och utlåtande vid ett återföringsmöte.

Sammanfattningsvis pekar utvärderingen på lärarkårens engagemang som den viktigaste faktorn för programmets fortlevnad. Det tvärvetenskapliga förhållningssättet i kombination med de kreativa och hantverksmässiga inslagen i utbildningen gör den unik. Vidare slår rapporten fast att utbildningen fyller en viktig funktion för att koppla ihop akademi och näringsliv inom ämnesområdet mat- och måltidsvetenskap. Mat- och måltidsområdet karaktäriseras generellt av en låg andel medarbetare med högre utbildning och här kan programområdets utbildningar fylla ett potentiellt viktigt behov i att höja utbildningsnivån inom området.

De främsta hoten mot programmet är dock en låg studentgenomströmning, som förmodligen hänger ihop med låga förkunskapskrav och den tidigare nämnda avsaknaden av en akademisk tradition inom området. Bedömargruppen ser möjligheter i den nya utformningen av programmet med de två profilområdena (produkt- och konceptutveckling samt offentliga måltider), även om arbetsmarknaden är svårbedömd. Programmet har också ett uttalat perspektiv på ökad hållbarhet inom mat- och måltidsvetenskap vilket är relevant med tanke på nutida och framtida utmaningar. Utbildningen bedöms matcha behovet av medarbetare inom både livsmedelsproduktion och offentlig sektor, men anpassningen till näringslivet bör följas upp vid den fortsatta implementeringen av den nya utbildningsplanen. Det är också viktigt att arbeta vidare med att stödja studenterna i deras akademiska förhållningssätt. Slutligen menar utlåtandet att det bör utredas om ett namnbyte är lämpligt, eller om det är bättre att tydligare identifiera vad som skiljer utbildningen från närallgande program, och bygga vidare på det.

Vid sidan av utbildningsutvärderingen fortgick under våren 2022 den ordinarie undervisningen med en återgång till det normala efter pandemiåren. Införandet av en ny utbildningsplan ställer krav på lärarna att anpassa och utveckla kurserna. Under våren vidareutvecklades exempelvis kursen "Grunder i professionell matlagning" för att tydligare behandla offentliga måltider och för att gå parallellt med kursen "Mat och näring genom livet I". "Mat och näring genom livet I" syftar i sin tur till att studenten utvecklar en förståelse för hur individens näringsbehov varierar genom livet och hur detta påverkas av biologiska förändringar från barndom till medelåldern samt hur matvanor påverkas av individens sociala, kulturella och organisatoriska sammanhang. I en andra kurs, Mat och näring genom livet II, behandlas sedan den åldrande kroppens förändrade behov samt individer med ett vård- och omsorgsbehov. Som en del av denna senare kurs fick studenterna även besök av Sesam, en daglig verksamhet inom LSS, Lunds kommun, där personal och deltagare tillsammans berättade om sin aktivitet kring att laga mat tillsammans.



Sesam och "Mat med flera mål" på besök.

I april 2022 anordnades den andra upplagan av gastronomistudenternas Nätverksdag. Denna gång live på Krinova Incubator and Science Park och i vårt härliga undervisningskök på gastronomin. På förmiddagen fick vi lyssna på intressanta föreläsningar av bland andra IKEA Foods och Sarah Forsberg. Sedan bjöds det på en annorlunda måltidsupplevelse på gastronomin. Köket hade förvandlats i enlighet med temat Wild Sustainability tillsammans med våra alumner korvmadamera Bub och Vewe. Under eftermiddagen fick studenterna möjlighet att mingla med företag och organisationer som Skånemejerier, Seatrients, Bärta, Fredholms, Miljöbron och Kristianstad Akademi.

I kursen "Måltidskreation" utarbetades detta år ett nytt koncept vilket bestod i en vetenskapsfestival till vilken studenter i alla årskurser, lärare och intresserade anhängare var inbjudna för att ta del av posterpresentationer och gestaltningar

av studenternas egna exjobb. Förutom insikter kring måltidens roll i en hållbar samhällsutveckling, bjöds det på bland annat kakor av svedjeråg, sjöpungsburgare, fingerfood och sälkött!

Programavslutningen 2022 tog sedan vid direkt efter vetenskapsfestivalen. Ombytta och lite uppspelta samlades studenter, anhöriga och lärare på Regionmuseet för att få en visning av utställningen MAT mer än bara måltider och för att fira tre års studier och en kandidatexamen i mat- och måltidsvetenskap med bubbel och snittar. En kväll att minnas!



2022 års avgångsklass från Gastronomiprogrammet!

När det, i inledningen av höstterminen 2022, var dags att hälsa årskull 2022 välkomna till gastronomiprogrammet kunde vi konstatera att det var ett väldigt härligt men ovanligt litet gäng som sökt sig till utbildningen. En liknande trend konstaterades även vid flera andra livsmedelsrelaterade högre utbildningar i Sverige. Gastronomiprogrammet har starkt stöd från högskoleledningen vilket bland annat manifesterades genom tilldelningen av strategiska medel för att vända det låga söktrycket.

För andra gången, och nu i fysiskt format, anordnades ett lärosätesövergripande Imagine, i samverkan mellan SLU:s lantmästarstudenter och gastronomistudenterna i årskurs ett och tre. I år var temat spannmål och det vinnande förslaget "Uniqoats" innoverade kring att ge missfärgad havre en härlig färg från grönsaksjuicer för att gradera upp råvaran som livsmedel istället för att klassas ner som foder. Det vinnande teamet bestod av lantmästarstudenterna Mimmi Infang-Frantzén och Nils Carlsson samt gastronomistudenterna Olivia Lefvert, Erika Merkert och Nicole Millward. Dessa hyllades även senare på LRFs Matgala 2022 på slottet Bosjökloster, arrangerad av projektet Kärleken till den skånska maten.

Det vinnande laget vid Imagine för 2:orna i kursen "Kreativ koncept och produktutveckling".

Under året har som vanligt även en rad intressanta redovisningar ägt rum, bland annat i kurserna "Offentliga måltidskoncept", "Råvaruförädling och varumärkesbyggande" och "Kreativ koncept och produktutveckling".

Under fyra dagar i oktober examinerades gastronomistudenterna i årskurs 2 genom att de planerade, genomförde och serverade Food Truck luncher i kursen "Offentliga måltidskoncept". De hållbart anpassade matlådorna var väldigt uppskattade bland såväl studenter som personal och politiker på besök. Kursen var helt ny för året och hade utvecklats utifrån branschens behov och med alumner som referenspersoner som idag arbetar professionellt med offentliga måltider.

Onsdagen den 26 oktober hade Kristianstad Studentkår sitt valmöte där kårstyrelsen för 2023 utsågs. Mycket glädjande valdes gastronomistudenten Hugo Diebitsch Antoni till ordförande. Så värdefullt med nära kontakter till kåren!



Studenterna serverar Food Truck luncher på högskolan

Hugos arbete, bland annat för att förbättra studiesituationen för internationella studenter kommer både utbytesstudenter och ordinarie studenter till stor glädje.

Hem- och konsumentkunskap

Under 2022 har tio olika kurser i hem- och konsumentkunskap erbjudits på högskolan och ungefär 130 studenter har fördelats på de olika kurserna. I utbudet ingick dels reguljära kurser för utbildning mot årskurs 1–6 eller 7–9 dels uppdragskurser i form av Lärarlyftskurser och samarbeten med olika kommuner. Kursutvärderingarna berättar om uppskattade kurser och lärare och de nio kurser som avslutades under 2022 fick ett genomsnittligt betyg på 4,5 (av 5 möjliga).

Hösten 2022 infördes nya kursplaner i alla ämnen i grundskolan vilket har inneburit att vi under året arbetat riktat mot både den gamla och nya kursplanen för hem- och konsumentkunskap. Detta har uppmärksammats av studenter i kursutvärderingar som ett uppskattat och relevant inslag. Vi har under flera år arbetat målinriktat mot att på ett tydligt sätt förankra kurserna i både ämneskunskaper och didaktik samt verklighetsnära situationer så att studenterna direkt kan omsätta sin kunskap till egen undervisning, samtidigt som vi vill utmana till att ifrågasätta och tänka kritiskt. I 2022 års kursutvärderingar har detta omnämnts exempelvis så här:

"Jag uppskattade också att det ligger nära verkligheten, saker som tas upp är verklighetsbaserade och man kan direkt koppla det till sin undervisning."

"Att jag under hela kursen har fått tydlighet i hur jag ska kunna använda kunskaperna jag fått i min undervisning."

"Kunskapsomvälvande = ändra sättet som man ser på saker på ett positivt sätt. Många perspektiv på kunskap och lärande och hur man kan tänka i ämnet."

Projekt jämställdhet

Under 2021 påbörjades ett samarbete med Jenny Edvardsson från ämneslärarutbildningen för att undersöka möjligheterna att använda skönlitteratur i undervisning om jämställdhet i hem- och konsumentkunskap. Projektet mynnade under 2022 ut i ett undervisningsupplägg som genomfördes i sju av de kurser som gavs under året. Passet innebar att studenterna läste en novell och arbe-



Artikel om projektet i Ämnesläraren.

tade med en specifik modell för boksamtal för att specifikt diskutera jämställdhet. Förutom undervisning har projektet även lett till en artikel i fackförbundet Sveriges lärares tidskrift Ämnesläraren i ett temanummer om läskrisen.

De lärare som arbetar i projektet har även systematiskt samlat in material för att kunna skriva och berätta om det. Under året skrevs en best practice-artikel till tidskriften Högskolepedagogisk debatt med titeln "Att använda skönlitteratur i hem- och konsumentkunskap" och projektet presenterades vid den högskolepedagogiska konferensen Lärarlärdom i Karlskrona i augusti.

Projektet har tagits emot väl av studenterna och har inspirerat till fortsatt arbete under 2023.

Magisterprogrammet i mat- och måltidsvetenskap

Liksom gastronomiprogrammet har även vårt internationella magisterprogram utvärderats under 2022. Lärarkårens engagemang för utbildningen, dess unika position mellan grundutbildning och forskarutbildning samt behovet av avancerad utbildning inom mat- och måltidsområdet, var några av de styrkor som lyftes fram. Utmaningarna var i stor utsträckning kopplade till en låg genomströmning, men det fanns också uppmaningar om att tydliggöra arbetsmarknadsprofilen, geografiskt upptagningsområde och eventuella samarbeten med andra lärosäten.



Som tidigare år gjordes även en programutvärdering för de studenter som avslutade sin utbildning i januari 2023. Studenterna fick ange i vilken grad de höll med om olika påståenden på en skala 1-5 (5 = fully agree). I figuren visas ett urval av frågorna i utvärderingen men även de frågor som utelämnas visar att studenterna varit mycket nöjda med programmet. Svarsfrekvensen var 66%.

Våren 2022 påbörjade 25 studenter den första kursen på magisterprogrammet, där en del läser programmet på helfart under 1 års tid, medan andra läser på 50% under 2 år. Kurserna erbjuds också som fristående. Under hösten inledde 7 studenter sina examensarbeten, där 6 av studenterna presenterade dessa vid slutseminariet i januari 2023. Detta år handlade uppsatserna om allt från "hyperlocal food systems in restaurants", "seaweed in pastasauses", "food waste", "insects as delicacies" till "diet culture" och "emotional eating". Som tidigare år

har magisterstudenterna även tagit fram en poster baserad på sin uppsatsstudie vilken presenteras på ett forskningsmiljömöte (MEAL) i anslutning till slutseminariet, samt läggs upp på hemsidan för programmet.

Nytt för detta år var också att vi introducerade så kallade "Morning cup of coffee" tillfällen då studenterna kunde logga in på zoom för att dryfta allehanda saker kring deras utbildning, men som också har fyllt en viktigt studiesocial funktion.

Fristående kurser

Inom programområdet mat- och måltidsvetenskap ges ett flertal fristående kurser, där en del av kurserna ingår i gastronomiprogrammet och/eller magisterprogrammet medan andra, som till exempel kursen "Näringslärans grunder", enbart ges som fristående. De fristående kurserna visar också på ämnets bredd, där vi erbjuder kurser i allt från "Kommunikation av mat och måltid", till "Matens och kroppens kemi". Flera av de fristående kurserna går på distans och möjliggör även för yrkesverksamma att kombinera studier med pågående arbete. Vi är till exempel ensamma i Sverige om att erbjuda fristående kurser i livsmedelsmikrobiologi, vilka söks av personer från livsmedelsindustrin såväl som från kommuner.

Uppdragsutbildningar

Under året har som vanligt även uppdragsutbildningar ägt rum där vi samordnar och utvecklar kompetensutveckling för yrkesverksamma inom mat- och måltidsområdet, såväl inom den privata som offentliga måltidssektorn. Som exempel kan nämnas att företaget Aventure från Lund genomförde en skraddarsydd utbildning i sensorik via högskolan Kristianstad i mars. Flera av de fristående kurserna inom mat- och måltidsvetenskap kan också anpassas till uppdragsformatet utifrån de behov och önskemål som finns ute i verksamheterna.

Samverkan

Samverkan utgör en viktig del av högskolans verksamhet och så även för avdelningen för mat- och måltidsvetenskap. För mat- och måltidsvetenskap 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”***. Speciellt roligt detta år är också att Johanna Gerberich fick årets samverkanspris, vilket delades ut på Högskolans dag. Vid samma tillfälle fick vår alumn Ellinor Puerto priset som årets alumn.



Ellinor Puerto och Johanna Gerberich.

Samverkan med andra lärosäten och aktörer

Vi kan med glädje konstatera att avdelningen för mat- och måltidsvetenskap fortsätter att vara en intressant samverkanspart både inom utbildnings- och forskningsområdet. Många av de aktiviteter som beskrivs i denna verksamhetsberättelse avspeglar en tät och aktiv samverkan med olika nationella och internationella lärosäten och med det omgivande samhället. Särskilt viktiga samverkanspartner är bland andra Krinova Incubator and Science Park, Sveriges lantbruksuniversitet SLU, RISE och Chalmers tekniska högskola.

Nätverk

Avdelningens medarbetare är engagerade i flera nationella och internationella nätverk som är relevanta för de ämnesområden som mat- och måltidsvetenskap sträcker sig över. Vi finns till exempel representerade i styrelsen för Svenska Kom-

mittén för Hushållsvetenskap, Balsgård Foodtech, Forsknings- och Innovationsrådet Skånes (FIRS) Strategigrupp för livsmedel, Nationellt nätverk för utbildning inom livsmedelsmikrobiologi samt i styrelserna för Livsmedel i Fokus och Livsmedelskollegiet. Vi har också en ledamot i Måltidsakademien samt i Skåneländska Gastronomiska Akademien. Vidare är vi medlemmar i Sveriges Sensoriska Nätverk (SSN) samt European Sensory Science Society (E3S).

Internationalisering

Flera internationella inslag har ägt rum under året där vi fått besök från andra lärosäten men också rest iväg för att presentera vår forskning och utbildning. I början av april stod vi under en veckas tid värd för ett lärarutbyte från Pädagogische Hochschule Tirol då Christa Meliss and Maria Lerchbaumer besökte avdelningen och deltog i olika seminarier och läraktiviteter.

Det är varje år möjligt för våra studenter som gör sin VFU (Verksamhetsförlagd utbildning) att förlägga denna utomlands. I maj genomförde gastronomistudenten Olivia Wiklander sin VFU vid Florence Food Studio, Italien.

I maj besökte även Karin Wendin och Viktoria Olsson Polytech Angers International Week. Några veckor senare, i början av juni, åkte inte mindre än fem av medarbetarna på avdelningen till Lyon för att delta i den tolfte upplagan av International Conference on Culinary Arts and Sciences (ICCAS). Detta som en upptakt för att vi själva ska anordna den här konferensen 2024.

Under sommaren hade vi även tre internships från olika delar av Frankrike hos oss på avdelningen.

- Solène Vincent från L'Institute Agro, Rennes, Frankrike
- Ervan Maubert från L'Institut Polytech, Université Angers, Frankrike
- Pauline Castaing-Lasvignottes, ESIROI, Université de la Réunion

I november 2022 deltog Viktoria Olsson i ACCESS-forumet "Reconnecting for a Sustainable Future" i Punta Arenas i Chile.

Kommunikation och publicering

Såväl medarbetare som studenter har vid flera tillfällen under året deltagit i olika event, utställningar och workshops. Nedan följer ett urval av dessa där inte minst våra studenter varit engagerade. I mars 2022 invigdes utställningen "MAT: Mer än en måltid" på Regionmuseet Kristianstad där gastronomistudenterna Moa Hansell, Jennifer Ingemarsson, Susanna Persson och Erika Merkert bjöd på smakprov av framtidens mat. Besökarna kunde smaka på:

1. Buljong Skog & Hav

Sälta och umami. En buljong kokad på svamp och alger, det var en blandning med främst egen-plockade svarta trattkantarell, karl johan osv, brunalger och lök inkl. skalet. Serverad med en grön olja på purjolök och svensk rapsolja (hade med även en ren tångbuljong för den extra nyfikna).

2. Gråärta & Kål

En servering med fokus på texturer. En "hummus" på gråärta, röd och grön spetskål, friterad kålrot, rostade solrosfrön

3. Palsternacka & Mjölmask

En palsternacka och mjölmask-kaka med temat "sött och jordigt" serverat tillsammans med maräng på kaffesump och ätbara blommor. Mjölmasken som pure i kakan och visuellt synliga



Moa, Jennifer, Susanna och Erika på Regionmuséet Kristianstad.

I maj anordnade Krinova Incubator & Science Park ett Food Jam på tema Fingermat: Hur kan vi skapa nya matupplevelser? Workshopen inleddes med ett föredrag av Sarah Forsberg och Dagmar Thylander i egenskap av experter på husmanskost som fingermat. De har undersökt möjligheten för personer med nedsatt motorik och ätsvårigheter att äta säkert och utan stigma. Efter inspirationsföredraget delades deltagarna upp i mindre grupper och tilldelades en "klassisk besticksrätt", det kunde exempelvis vara pasta bolognese eller fiskgratäng. Tillsammans designade sedan deltagarna finger-vänliga varianter av dessa rätter varpå de provsmakades gemensamt under samtal kring vilka lärdomar som kunnat dras.

Maj var en mötestät månad och då var även Högskolan Kristianstad är värd för Hälsoriksdagen 2022 med temat: Förebyggande och främjande insatser – vems är ansvaret? Flera av våra forskare bidrog till programmet och studenterna Anabella Hansen, Josefin Gröhn och Dagmar Thylander gjorde succé genom att duka fram "forskningsanknuten" mingelmat till alla konferensdeltagare.

Organisationen Ny nordisk mat anordnade under första halvåret 2022 flera

dialogtillfällen i de nordiska länderna i syfte att revitalisera det nordiska köksmanifestet med målet att utforska nya dialoger om matkultur och livsmedelssystem ur olika hållbarhetsperspektiv i de nordiska länderna. I maj anordnades i samarbete med avdelningen för mat- och måltidsvetenskap ett dialogtillfälle med fokus på utbildning, kompetensförsörjning och arbetsliv.

På konferensen Lärlärdom som detta år arrangerades av Blekinge Tekniska Högskola, presenterade Viktoria och Johanna arbetet med innovation och Imagination i samverkan med fler lärosäten, vilket också resulterade i en artikel i Högskolepedagogisk debatt.

I mitten av september anordnade Högskolan en del av Framtidveckan på temat Hållbar omställning med fokus på mat, konsumtion och hållbarhet. Här var Johanna Gerberich en av arrangörerna och där Maria Nyberg höll föredrag på temat "Food as a tool for change". Även vår alumn Linda Rydén, Food Waste Specialist på eSmiley Global presenterade utifrån titeln "Digitalisera ditt kök och bli klimatsmart".

Pedagogiskt arbete

Under året har olika pedagogiska initiativ och projekt pågått på avdelningen, dels kopplade till studenters språk- och skrivutveckling, dels till kollegialt lärande. Personal på högskolan har också erbjudits möjligheten att ta del av olika högskolepedagogiska seminarier.

Studenters språk- och skrivutveckling

Under våren 2022 genomfördes på avdelningen en seminarieserie om fyra tillfällen kring studenternas språk- och skrivutveckling. Vi ägnade en stor del av vår ämnesgruppstid till detta där vi tillsammans diskuterade möjligheter och utmaningar att kunna arbeta med att stärka våra studenters språk- och skrivutveckling. Seminarieserien leddes av Johan Blomgren och Johan Landgren som är högskolepedagogiska utvecklare på högskolan. Arbetet ledde vidare till ett kvalitetsprojekt som startade upp under hösten 2022 med titeln "Kollegialt samarbete kring studenters språk- och skrivutveckling".

Projekt kollegialt lärande

Kvalitetsprojektet om kollegialt lärande som tidigare genomförts vid avdelningen påbörjades redan 2019 men på grund av pandemin fick upplägget justeras så att det blev mer utdraget i tiden än vad som var avsett från början. Projektet avslutades i december 2021 och under 2022 presenterades det dels vid ett högskolepedagogiskt forum vid fakulteten för Naturvetenskap, dels vid högskolans kvalitetskonferens i augusti. Det akademiska lärarskapet innehåller flera olika dimensioner, och i detta projekt var det den kollegiala dimensionen som stod i fokus. I en enkät uttryckte en kollega sina tankar om projektet så här:

"Projektet har gjort mig mer medveten om hur man kan utveckla sin egen undervisning genom att jobba med lite enklare typer av dokumentation och analys av sin egen praktik och studenternas lärande."

Högskolepedagogiska seminarier

Vid Högskolan Kristianstad finns möjlighet för undervisande personal att följa en pedagogisk karriärstege och premieras på pedagogiska meriter. Vid avdelningen hade vi under 2022 en meriterad lärare, Karin Höjjer, som ingått i HKRs högskolepedagogiska akademi som är fakultetsövergripande och en mindre grupp som arrangerat ett pedagogiskt forum för alla anställda vid fakulteten för Naturvetenskap. Vid de forum som hölls under året diskuterades bland annat olika undervisningsmetoder och bedömningsmatriser. Gästprofessor Ann Ooms har även varit inbjuden föreläsare vid ett tillfälle.

Forskning och forskningsmiljön MEAL

Avdelningen för mat- och måltidsvetenskap har en stor andel forskning, detta genom forskningsmiljön MEAL – Food and Meals in Every Day Life och ofta i samverkan med andra forskningsmiljöer vid högskolan och numera också i samverkan med högskolans forsknings- och utbildningsprofil FOHRK – Food, Health and Retail, Kristianstad University. Forskningen bedrivs också med ett flertal andra forskningsaktörer, främst andra universitet och högskolor men också företag, forskningsinstitut och andra organisationer.

I MEAL ingår de personer inom mat- och måltidsvetenskap som har doktorerat eller är doktorander. Under 2022 ingick 10 personer.

Forskningen inom MEAL kan beskrivas som tvärvetenskaplig och Visionen för 2030 lyder: *“MEAL is an innovative research actor working and collaborating for a sustainable society where future food and meals are put into a holistic perspective through interdisciplinary research and dissemination of knowledge”*. MEAL arbetar för att vara en kreativ och nydanande forskningsmiljö som bygger på den breda och tvärvetenskapliga kompetens som finns inom gruppen.

Under året har vår doktorand Sarah Forsberg disputerat. I juni lade hon fram sin avhandling *“Finger foods: A cross-disciplinary study about the development of finger foods for older adults with motoric eating difficulties”* och kan sedan titulera sig som filosofie doktor. I augusti kunde vi välkomna vår nya doktorand Anna Calvén, som kommer att göra sitt doktorandarbete inom projektet *“Out-door recreation, hospitality, and rural development: From Covid-19 to sustainable futures”* som leds av biträdande professor Thomas Beery. Vi har även kunnat välkomna avdelningens adjungerade lektor Susanne Bryngelsson till MEAL.

Karin Wendin har sedan tidigare även en mindre tjänst vid Köpenhamns universitet och är dessutom affilierad till Chalmers tekniska högskola. Tillsammans har Elisabet Rothenberg, Maria Nyberg och Karin Wendin agerat handledare till 5 doktorander under året, vilka alla har varit inskrivna vid andra universitet. Dock har Högskolan Kristianstad under året beslutat att man ska undersöka möjligheterna för att fakulteten ska få egna forskarexamensrättigheter.

Under året som gått har vi arbetat inom flera forskningsprojekt och fått ytterligare fyra beviljade. Vi både driver och deltar i de olika forskningsprojekten, utifrån att vi i en del är medsökande och i andra är huvudsökande. Vi har under året varit



Food Jam Finger Foods.

engagerade i 24 forskningsprojekt, dessa återfinns i Bilaga 1. Vår genomförda forskning har vi presenterat vid olika konferenser och möten, både nationella och internationella. Totalt under året har vi haft 15 muntliga presentationer och 4 posterpresentationer. Dessutom har vi publicerat 16 artiklar peer review, och ytterligare fem är accepterade och en är inskickad till tidskrift. Vi har även publicerat två forskningsrapporter och bokkapitel. Antalet populärvetenskapliga publikationer uppgår till tre stycken. Forskningen inom mat- och måltidsvetenskap har genom forskningsmiljön MEAL ökat i omfång varje år sedan start (2014). Vi blir beviljade alltmer medel och vi både publicerar och presenterar i vetenskapliga sammanhang. Forskningen som bedrivs får också ett allt högre genomslag i undervisningen, bland annat i form av forskningsrelaterade examensarbeten och andra inslag i våra kurser. Publikationslista återfinns i Bilaga 2.

Bilagor.

Bilaga 1. Forskningsprojekt

Tema: Food, Health and Sustainability

- Outdoor recreation, hospitality, and rural development: From Covid-19 to sustainable futures (Main applicant HKR, Finance Family Kamprad Foundation)
- Blue fields for a green future -seaweed as a source of sustainable foods (Main applicant CTH, Finance Formas)
- Seaweed as a vehicle for nutrients in a circular food chain -innovative steps to accomplish a protein shift –CirkAlg (Main applicant CTH, Finance Formas)
- Marine resources on new market – (Main applicant LU, Finance Formas)
- Sustainable organic bread from heritage cereals: using history to form the future (Main applicant SLU, Finance Formas)
- Searching unique qualities from old and alien cereals for use in conventional and organic breeding (Main applicant SLU, Finance SLU/GroGrund)
- Buckwheat – Addition to future food in a new climate (Main applicant SLU, Finance KSLA/CJ Lundström)
- Nutritious, tasty and health-promoting novel wheat products (Main applicant SLU, Finance Formas)
- Sustainable Food Systems and Consumer Choice (Main applicant SLU, Finance Formas)
- Fermentation of Swedish faba beans for foods with improved texture, flavour and nutritional properties (Main applicant SLU, Finance Formas)
- From fields to shelves, locally produced and processed fava beans for meat and dairy analogues (Main applicant Havredals, Finance Vinnova)
- Plant-based diet to ensure progress towards sustainable production and consumption (Main applicant SLU, Finance SI)
- Establish prediction methods targeting sensory for complex, high value Swedish sustainable products with the case of white wine, sparkling wine, and Black Caviar (Main applicant HKR, Finance Formas)

Tema: Food, Health and Elderly

- Body composition in the the Gothenburg H70 birth cohort studies, Sweden quality (Main applicant EPINER, FinanceVR and more)
- Dietary habits in relation to Alzheimers disease in the Gothenburg H70 birth cohort studies, Sweden (Main applicant EPINER, Finance VR and more)
- Meal pattern in the Gothenburg H70 birth cohort studies, Sweden (Main applicant EPINER, Finance VR and more)
- Validation of a short Food Frequency Questionnaire in a cohort of 70-years

old in the Gothenburg H70 birth cohort studies, Sweden (None Financed)

- SeSam – Collaboration for a preventive care of fragile elderly (Main applicant HKR, Finance Forte)

Tema: Food and Health

- Healthy Meals within LSS – Food with many goals (Main applicant HKR, Finance VFS-LU)
- Appetizing Digitalisation (Main applicant HKR, Finance Region Skåne)

Tema: Food Science

- Selecting for the ideal cut of beef (Main applicant SLU, Finance Formas)
- Optimization of the process for the freezing and thawing of meat including high-pressure preservation (Main applicant HKR, Finance KK)

Others

- Swedish Research Project on Perceptual Metrics for Lighting Design (Main applicant University of Arts, Crafts and Design, Finance Swedish Energy Agency)
- Strategic initiative for strengthened R & D capacity in the food sector through competence increase of senior researchers at universities and research institutes around the potential of neutron and synchrotron based technologies (Main applicant LU, Finance Vinnova)

Bilaga 2. Publikationslista

Vetenskapliga publikationer

Avhandlingar

Forsberg, S., 2022-juni-08, Copenhagen: University of Copenhagen. 176 s.
Finger foods: A cross-disciplinary study about the development of finger foods for older adults with motoric eating difficulties.

Refereegranskade internationella publikationer

Publicerade

Ahnfelt N-O, Fors H and Wendin K. *Making and taking theriac: An experimental and sensory approach to the history of medicine.* The British Journal for the History of Science (BJHS) Themes, 2022, 1–24.

Bengtsson J and Wendin K. *Insects as food – the impact of information, sustainability, and physical activities on consumer attitudes.* Menu 2022, 10, Special Issue – Report of ICCAS Proceedings, Eds Michaud M, Giboreau A and Perez-Cueto, A.

Boork M, Nordén J, Nilsson Tengelin M and Wendin K. *Sensory Evaluation of Lighting: A Methodological Pilot.* LEUKOS 2022, 18(1), pp 66–82.

Cederholm T.;Rothenberg E.;Barazzoni R. *A Clinically Relevant Diagnosis Code for "Malnutrition in Adults" Is Needed in ICD-11.* J Nutr Health Aging. 2022;26:314–15

Forsberg S, Bredie W, Wendin K. *Sensory preferences and requirements among Swedish older adults with motoric eating difficulties.* Food and Nutrition Research 2022, 66: 8269.

Forsberg S, Olsson V, Bredie W, Verstraelen E, Krona A and Wendin K. *Proposal of development of finger foods for older adults with motoric eating difficulties – a study based on creative design.* International Journal of Gastronomy and Food Science 2022, 28, 100516.

Forsberg S, Olsson V, Bredie W and Wendin K. *Vegetable finger foods – Preferences among older adults with motoric eating difficulties.* International Journal of Gastronomy and Food Science 2022, 28, 100528.

Forsberg S, Westergren A, Wendin K, Rothenberg E, Bredie W and Nyberg M. *Perceptions and Attitudes about Eating with the Fingers -An Explorative Study among Older Adults with Motoric Eating Difficulties, Relatives and Professional Caregivers.* Journal of Nutrition in Gerontology and Geriatrics 2022, 41(1), pp 65–91.

Honnens de Lichtenberg Broge E, Wendin K, Rasmussen MA, Bredie W. *Familiarity and recognition of everyday food odours in older adults and influence on hedonic liking*. Food Quality and Preference 2023, 103, 104715.

Jonsson, A-S. & Nyberg, M. (2022). Hospitality through negotiations: *The performing of everyday meal activities among nursing staff and meal hosts. A qualitative study*. International Journal of Gastronomy and Food Science, 27.

Kumar, A., Almotairy, N., Merzo, J. J., Wendin, K., Rothenberg, E., Grigoriadis, A., Sandborgh-Englund, G. & Trulsson, M. *Chewing and its influence on swallowing, gastrointestinal and nutrition-related factors: a systematic review*. Critical Reviews in Food Science and Nutrition, 2022, 1-31

Marklinder, I., Eskhult, G., Ahlgren, R., Blücher, A., Börjesson, S. M. E., Moazzami, M., ... & Danielsson-Tham, M. L. *A Structural Equation Model Demonstrating the Relationship between Food Safety Background, Knowledge, Attitudes and Behaviour among Swedish Students*. Foods 2022, 11(11), 1595.

Nyberg M, Ehn Börjesson SM, Höjjer K, Olsson V, Rothenberg E and Wendin K. *Circular gastronomy – exploring a new compound concept at the interface between food, meals and sustainability*. International Journal of Gastronomy and Food Science 2022, 30, 1–8.

Stedt K, Steinhagen S, Trigo JP, Wendin K, Kollander B, Undeland I, Toth GB, Pavia H. *Post-harvest cultivation with seafood process waters improves protein levels of Ulva fenestrata while retaining important food sensory attributes*. Frontiers in Marine Science 2022, 991359.

Söderquist, P., Olsson, C., Birch, K. & Olsson, V. *Evaluation of Nutritional Quality and Sensory Parameters of Meat from Mallard and Four Species of Wild Goose*. Foods 2022, 11, 16, s. 1–13 2486.

Wendin, K., Gerhardt, K. & Zamaratskaia, G. *Heritage cereals: historical ingredients in future foods* IN: Communicating and presenting food from the past to the future: Historical, contemporary and evolving perspectives. Hult, K., Jonsson, I. M., Scander, H. & Welton, L. (eds). Örebro universitet, 2022, 30–32.

Accepterade

Beery T, Calvén A and Wendin K. *Prepared food on the trail: Exploring sustainability in outdoor recreation food choices*. Accepted for publication in Journal of Outdoor Recreation and Tourism, 2022.

Hiller C, Boork M, Enger J, Wendin K. *User-Centric Measures of the Perceived Light Qualities of Lighting Products*. Accepted for publication in Emerging Science Journal, 2022

Honnens de Lichtenberg Broge E, Wendin K, Rasmussen MA, Bredie W. *Familiarity and recognition of everyday food odours in older adults and influence on hedonic liking*. Accepted for publication in Food Quality and Preference.

Jonsson, A-S, Nyberg, M., Jonsson, I-M. & Öström, Å. *Mealtime experiences through the lens of hospitality. A qualitative interview study with older adult inpatients in Sweden*. Accepted for publication in Aging & Society, 2022.

Langlet B, Nyberg M, Wendin K and Zandian M. *The clinicians view of food related obstacles for treating eating disorders – A qualitative study*. Accepted for publication in Food and Nutrition Research 2022

Submitted

Verstaalen, E, Nyberg, M & Wendin, K. *Perspectives and perceptions on eating insects – A qualitative study among Swedish and Belgian consumers*. Submitted to International Journal of Gastronomy and Food Science, 2022

Rapporter

Simonsson P.;Biörklund Helgesson M.;Ljung M.;Hugosson E.;Rothenberg E. *SLUTRAPPORT, PILOT 5. Nollvisionen för u ernäring hos äldre*. Malmö: Livsmedelsakadmin; 2022

Vetenskapliga presentationer

Refereegranskade internationella presentationer

Bengtsson, J., Wendin, K. *Insects as food – the impact of information, sustainability, and physical activity on consumer attitudes*. ICCAS 2022, Lyon France

Boström, M., Rothenberg, E., Erichsen Andersson, A., Garpsäter, J., Larsson Ranada, Å., Skott, P. & Wijk, H. *Senior alert: a tool for better care collaboration*, 2022

Forsberg, S., Westergren, A., Wendin, K., Rothenberg, E., Bredie, W. and Nyberg, M. *Perceptions and attitudes about eating with the fingers. A study among older adults with eating difficulties, relatives and professional care takers*. ICCAS 2022, Institute Poul Bouse, Lyon, France

Gerhardt, K., Wendin, K. *What is heritage cereals and what do they taste?* Terra Madre Nordic 2022, Stockholm, Sweden

Lavin, P., Olsson, V., Collin, B., Ehn Börjesson, S-M. & Rumpunen, K. *How does different indigenous yeast strains influence aroma development and flavour during fermentation of apple juice?* ICCAS 2022, 17-20.

Nyberg, M., Ehn Börjesson, SM., Höijer, K., Olsson, V., Rothenberg, E. and Wendin, K. *Circular gastronomy. A new concept in connecting food, eating and sustainability*. ICCAS 2022, Institute Poul Bouse, Lyon, France

Nyberg, M. & Einberg, E-L. *Hälsofrämjande måltider inom LSS – Mat med flera mål*. Hälso riksdagen/Health Parliament, Kristianstad, 2022.

Nyberg, M. & Einberg, E-L. *Understanding the experiences of cooking and eating together among people with intellectual disabilities is challenging*. Tore Wretman Symposiet, Stockholm, 2022.

Rothenberg, E., Nyberg, M., Wendin, K., Olsson, V., Höjjer, K. & Ehn Börjesson, S-M. *Circular gastronomy: A new concept in connecting food, eating and sustainability?* ICCAS 2022.

Rothenberg, E., Boström, M., Erichsen Andersson, A., Garpsäter, J., Larsson Ranada, Å., Skott, P. & Wijk, H. *Senior alert: ett medel för bättre vård i samverkan* (SeSam), 2022.

Wendin K. *Ageing, Senses and Cognition*. Eurosense 2022, Turku, Finland

Wendin, K. *Research group MEAL Focusing Health*. Hälso riksdagen/Health Parliament 2022, Kristianstad, Sweden

Wendin, K. *Food and Meal Science focusing on sustainable food for the future*. International Week 2022, Polytech Angers, France

Refereegranskade nationella presentationer

Höjjer, K., Bryntorp, A., Scazzocchio, A., & Edvardsson, J. (2022). *”Ett sätt att få syn på jämställdhet, normer och värderingar”*: Att använda skönlitterära texter i lärarutbildningen. *Lärlärdom*

Nyttiggörande/Samverkan

Populärvetenskapliga publikationer (exempelvis facktidskrifter etc)
Bryntorp, A., Edvardsson, J., Höjjer, K., & Scazzocchio, A. (2022). *Att använda skönlitteratur i hem- och konsumentkunskap. Högskolepedagogisk debatt*, 2022(2), 65–76.

Wendin, K. & Forsberg, S. *Att äta med händerna: ett sätt att bevara självständigheten när man blir äldre*. *Dietisten*, 2022, 2.

Populärvetenskapliga presentationer

Fredriksson, C., Wendin, K. *Hur smakar framtidens mat?* Future Food Forum 2022, Dagens Industri Konferens, Stockholm, Sweden

Gerberich, J., Soutine, J. & Olsson, V. *Att integrera studenter från olika lärosäten i innovationssprinten Imagine skapar nya möjligheter till innovativt och aktivt lärande*. Imagine, 2022

Wendin, K. *Sensory Introduction and Assessments of Wine*. SBOV 2022

Wendin, K., Serra, D. *Food from ancient times to future times*. Kulturnatt Kristianstad, 2022

Wendin, K. *Maten vi äter i framtiden*. GastroNord 2022, Stockholmsmässan, Sweden

Wendin, K., *"Insects – a Culinary and Sustainable Delicacy"*, Stockholm Senior Academy, Sweden, 2022

Övrigt

Höjjer, K., Nyberg, M., Olsson, V. & Wendin, K. *Verksamhetsberättelse: Mat- och måltidsvetenskap 2021, 2022*, Kristianstad University Press.

Rothenberg, E., Thibault, R. & Bischoff, S. C *Reply to - Letter to the Editor by Pedrolli C entitled 'IDDSI: Worth or not?'*. Clinical Nutrition 2022. 41, 3, s. 787 1 s.

Rothenberg, E., Bischoff, S. C. & Thibault, R. *Reply to letter to the editor by Riquelme LF et al. entitled 'IDDSI letter to the editor'*. Clinical Nutrition 2022. 41, 5, s. 1142–1143 2 s.

Bilaga 3. VFU-partners

Verksamhet

AAK
The Absolut Company
Måltidsenheten
Restaurang Wanås
Mossagården
Anticimex
Måltidsenheten
Orkla
Söderåsens miljöförbund
Måltidsenheten
Måltidsenheten
Matstudio
Solina
Balsgård Foodtech AB
Länsstyrelsen
Måltidsenheten
Rosebert cheese

Ort

Karlshamn
Åhus
Malmö Stad
Wanås
Lund

Hässleholm
Malmö
Söderåsen
Svalövs Kommun
Lomma Kommun
Florens
Malmö
Balsgård
Kristianstad/Malmö
Kristianstad
Åhus

Under året som gått har mycket hänt och vi utvecklas vidare! Denna upplaga av mat- och måltidsvetenskaps verksamhetsberättelse sammanfattar händelser och utveckling av ämnesområdet vid Högskolan Kristianstad under 2022. Ett år där alla medarbetare på avdelningen bidragit till att arbeta för visionen att vi ska ha en ledande position för framtidens mat och måltider genom attraktiva utbildningar, framgångsrik forskning och aktiv samverkan. Vi önskar en trevlig läsning från oss inom mat- och måltidsvetenskap vid Högskolan Kristianstad.

