



Höskolan
Kristianstad

Verksamhetsberättelse

Mat- och måltids- vetenskap 2019

Maria Biörklund Helgesson, Karin Höijer, Viktoria Olsson,
Elisabet Rothenberg och Karin Wendin



Innehåll

Denna upplaga av Mat- och måltidsvetenskaps verksamhetsberättelse sammanfattar händelser och utveckling av ämnesområdet vid Högskolan Kristianstad under 2019.

Inledning och höjdpunkter	5
Utbildning	6
Gastronomiprogrammet	6
Hem- och konsumentkunskap	8
Magisterprogrammet i Mat- och måltidsvetenskap	8
Fristående kurser	8
Uppdragsutbildningar	9
Samverkan	10
Samverkan med andra lärosäten och aktörer	10
Nätverk	10
Kommunikation och publicering	12
Årets alumn	13
Internationalisering	13
Forskning	14
Bilagor	16
Bilaga 1.VFU 2019	16
Bilaga 2.Forskningsprojekt 2019	17
Bilaga 3.Publikationslista 2019	18



Glada studenter tar examen från Gastronomiprogrammet 2019.



Våra fantastiska medarbeidere som driver utviklingen av Mat- og måltidsvitenskap framåt.

Inledning och högpunkter

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 2019. 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.

En hörnpelare i vår verksamhet är undervisning och att alla medarbetares innehar en hög pedagogiska kompetens för att kunna möta studenternas behov. Avdelningen har därför satsat på ett kvalitetsprojekt för att främja kollegialt lärande, professionsutveckling och pedagogiska diskussioner som involverar samtliga undervisande medarbetare. En annan hörnpelare är forskning där vi under året anställt en doktorand.

Under året och fortsättningsvis kommer vi även att arbeta för att främja en god arbetsmiljö – en förutsättning för verksamhetsutveckling inom alla områden. Utifrån teman kring hållbart medarbetarskap och ledarskap arbetar vi med att diskutera och finna såväl gemensamma som individuella strategier för att balansera ett stimulerande, men samtidigt krävande arbetsliv.

Att vi har fantastiska medarbetare som gemensamt driver utveckling av området Mat- och måltidsvetenskap framgår inte minst av vår verksamhetsberättelse för 2019.

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, Per Magnusson, Arwa Mustafa, 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 Högskolan Kristianstad 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 året som gått låg fokus på att utveckla och stärka arbetet med hållbar utveckling i gastronomiprogrammet. En ny kurs, *Dimensions of sustainable food consumption*, som ges på engelska för att öka möjligheterna för internationellt utbyte, infördes i årskurs 2. Vidare har vi möjliggjort för studenterna att beräkna måltiders klimatavtryck genom att koppla en klimatdatabas för livsmedel till programmet för näringsvärdesberäkningar. Vi har fått hjälp att utvärdera programmens kurser och samverkanssatsningar med ett verktyg kallat "SDG Impact Assessment" och de globala målen för hållbar utveckling berörs i många kursplaner och läraaktiviteter.

Ett annat arbete som vi fördjupat under året är införandet av integrerade innovationsmoment i utbildningen. Gastronomiprogrammet har alltid haft betydande inslag av innovation, inte minst genom kurserna "Kreativ koncept- och produktutveckling inom livsmedelsområdet" och "Råvaruförädling och varumärkesbyggande". Genom införandet av ToY Imagine i mars 2019, fick studenterna möjlighet att delta i en skraddarsydd tvådagarskonferens fylld med föreläsningar och workshops på temat innovation och kreativitet.

Vår verksamhetsförlagda utbildning, sk VFU, är en givande del av utbildningen, både för studenterna och för de företag och andra organisationer som tar emot studenterna. Stort tack till alla ni som bidragit till att göra VFU:n riktigt bra, i bilaga 1 återfinns 2019 års VFU-partners.

Högskolans interna kvalitetsmedel har gett oss möjlighet att bedriva projekt för ökad kvalitet i utbildning och forskning. Genom detta har vi kunnat utveckla undervisningen i vårt kvalitetslaboratorium i anslutning till undervisningskök och sensoriklab. Vi har även köpt in nya instrument, bland annat ett faskontrastmikroskop och en ny viskosimeter. Studenterna uppskattar kvalitetslab mycket! Införandet av programråd har fallit väl ut, där input från studenter och arbetsgivare



Studenterna deltog i ToY Imagine – en konferens på temat innovation och kreativitet.



Krinova anordnade ett food hack där studenterna hittade på nya sätt att använda bananskal i mat.

kontinuerligt stärker programmets samhällsrelevans. I programrådet återfinns studeranderepresentanter från alla årskurser samt från företag och organisationer som har ett intresse av utbildningen och de kompetens den genererar.

I juni 2019 presenterade en kull bestående av drygt 20 studenter sina examensarbeten. Årets mest nedladdade exjobb *“Den kommunala måltidsutvecklaren: En studie om en framväxande profession”* skrevs av Emma Frick och Erika Månsson på uppdrag av RISE. Båda jobbar nu som måltidsstrateg respektive måltidsutvecklare i skånska kommuner. Programavslutningen 2019 firades på nytt sätt med en mingelhögtid och vi önskar alla ny-examinerade gastronomer varmt lycka till!

Sammantaget ger goda kursutvärderingar, en växande arbetsmarknad för högskoleutbildade i livsmedelsbranschen och mycket engagerade lärare och studenter en god grund för att gastronomiprogrammet kommer att fortsätta utvecklas i en positiv riktning.

Hem- och konsumentkunskap

Under läsåret 2019 höll vi tio kurser i hem- och konsumentkunskap för sammanlagt drygt 150 studenter, av dessa kurser var fyra inom vårt reguljära kursutbud och resterande inom Lärarlyftet II. Eftersom alla våra kursplaner reviderades 2018 började arbetet med att omsätta planer och visioner i undervisning och handling 2019.

Våren 2019 införde vi högskoleförlagda kurser igen för de studenter som läser hem- och konsumentkunskap för yngre åldrar som inriktning i sin lärar- eller fritidspedagogutbildning. Det var en lärorik termin som gav mersmak!

Magisterprogrammet i Mat- och måltidsvetenskap

De tredje gången Magisterprogrammet i Mat- och måltidsvetenskap startade, vårterminen 2019, antogs 22 studenter. Som tidigare kunde dessa välja att läsa programmets 60 högskolepoäng på hel- eller halvfart. Kurserna ges på engelska och studenternas kursvärderingar är generellt mycket positiva. Trots detta är genomströmningen på programmet inte tillfredställande och ingen student examinerades från programmet 2019. Förklaringen till detta kan bland annat ligga i utmaningar kopplade till den nätbaserade undervisningsformen där följsamheten bland studenterna generellt är lägre än på campusbaserade utbildningar och en högkonjunktur som möjligen gör studier på avancerad nivå mindre attraktiva. Under 2019 har en ny kurs i programmet utvecklats: *“Sustainable food and meals – integrating consumer and production perspectives”*.

Vi tror fortsatt starkt på behovet av en magisterutbildning som ger utvecklade metodologiska färdigheter för kvalificerat kvalitets- och utvecklingsarbete i mat- och måltidsbranschen. Vi ser dessutom att magisterprogrammet spelar en roll för försörjningen av morgondagens akademiker på området, till exempel framtida doktorander.

Fristående kurser

Vi har i nuläget ett tiotal fristående distanskurser och dessutom kan fyra campuskurser inom gastronomiprogrammet sökas som fristående. Generellt är de fristående

de kurserna naturvetenskapligt orienterade och omfattar bland annat sensorik, livsmedelskemi, mikrobiologi, egenkontroll och näringslära. Tre kurser är av mer samhällsvetenskaplig karaktär och handlar bland annat om kommunikation och upplevelser genom mat- och måltider. Kurserna är i första hand tänkta som kompletterande, valbara kurser för studenter inom våra program och som kompetensutvecklande utbildningar för yrkesverksamma. Som exempel kan nämnas en unik distanskurs i livsmedelsmikrobiologi som lockade studenter från myndigheter, handel och stora livsmedelsföretag under hösten 2019.

Uppdragsutbildningar

Lärarlyftet II avslutades under 2019 och som del av detta höll vi sex kurser med inriktning hem- och konsumentkunskap för redan verksamma lärare. Det har varit intensiva terminer med kurser som gavs både på halvfart, trekvartsfart och helfart. Under hösten 2019 kom så besked om att Lärarlyftet förlängs till 2025 vilket innebär att vi sattes i beredskap att skriva nya offerter, kursbeskrivningar och kursplaner. Hem- och konsumentkunskap är fortsatt ett ämne med stor andel obehöriga lärare så vi ser fram emot att även i framtiden bidra till att detta förändras.

Vi har även medverkat i ett flertal utbildningar och kurser på uppdrag av företag kommuner och organisationer. Innehållet i dessa har främst haft fokus på nutrition och/eller sensorik.



Studenter i årskurs 2 gjorde en redovisning i kursen "Sensorisk analys av livsmedel".

Samverkan

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

Ett tecken på lyckad samverkan är den höga graden av beviljade forskningsansökningar inom ämnet, ett annat att våra lärare är flitigt anlitade som experter i olika mediala eller på annat sätt utåtriktade sammanhang. Vi arbetar också kontinuerligt med att föra in samverkansinslag i utbildningen.

Samverkan har skett på flera plan och som exempel kan nämnas att vi i juni välkomnade vi Campus Kids till vårt undervisningskök då ett 20-tal skolbarn fick möjlighet att testa praktiska övningar inom ämnet Mat- och måltidsvetenskap.

Samverkan med andra lärosäten och aktörer

Vi har en omfattande samverkan med andra lärosäten, såväl vad gäller forskning som undervisning. Under året har vi också haft en gemensam rekryterings-satsning med restauranghögskolorna vid Örebro och Umeå universitet.

För att omsätta de nationella och regionala livsmedelsstrategierna för hållbar tillväxt i praktiken samverkar vi bl a med Region Skåne (FIRS, Forskning och Innovationsrådets livsmedelsgrupp), Blekinge och ett flertal andra sammanslutningar som engagerar aktörer från både offentlig och privat verksamhet.

Samverkan med Krinova Incubator & Science park har intensifierats under året bland annat genom samarbetsplattformen Testbädd Balsgård, där vi finns representerade i styrelsen för Balsgård FoodTech och i styrgruppen för testbädden. Ett annat viktigt samverkansforum är Livsmedelskollegiet, där företrädare för forskning- och utvecklingsavdelningar vid skånska livsmedelsföretag och lärosäten träffas regelbundet. Vi har på eget initiativ arrangerat workshops kring framtida forskningssamverkan med lokala och regionala aktörer.

Nätverk

Att ingå i olika nätverk är av stor vikt för både våra utbildningar och för vår forskning. Det hjälper oss bl a med att knyta kontakter på flera olika plan. Vår samverkanskoordinator Viktoria Olsson ser till att vi finns representerade i ett flertal sammanhang.

Biträdande professor Elisabet Rothenberg är företrädare i SWESPEN, den svenska grenen av European Society of Clinical Nutrition and Metabolism. Elisabet leder dessutom ett specialistnätverk av geriatriska dietister i Europa på uppdrag



I samarbete med Testbädd Balsgård och Krinova har studenterna tränat på olika livsmedelstekniska processer i arbetet med att ta fram Högskolan Kristianstads egna must.



Genom Campus Kids fick skolbarn testa praktiska övningar inom Mat- och måltidsvetenskap.

av European Federation of Associations of Dietitians (EFAD) och är medlem i Livsmedelsverkets expertgrupp på kost och folkhälsa och expert för Socialstyrelsen som studerar de vetenskapliga underlagen för sjukhusdieter.

Professor Karin Wendin har under året blivit invald som ledamot i Måltidsakademien. Hon är fortsatt ledamot i Skåneländska Gastronomiska Akademien. Karin har för tredje året varit ordförande i Sveriges Sensoriska Nätverk (SSN).

Kommunikation och publicering

I oktober arrangerade vi en kompetensutvecklingsdag för hem- och konsumentkunskapslärare. Skolinspektionen och Skolverket berättade om sitt arbete med hem- och konsumentkunskap och åhörarna fick åtnjuta föreläsningar av åtta lärare på Högskolan Kristianstad kring aktuell forskning och ämnesrelevanta frågor. Ett femtiotal deltagare uttryckte uppskattning för dagen, som vi nu planerar att införa den som ett stående inslag under vecka 44 varje år.

På initiativ av Karin Höjjer publicerades den första ämnesdidaktiska antologin för studenter i hem- och konsumentkunskap under 2019. Boken var efterlängtd och ingår nu som kurslitteratur både i Sverige, Norge och Finland.

Grundskolans kursplaner är under revidering och under våren 2019 satt ämnesdidaktiker och lärare för alla ämnen i grupper och arbetade tillsammans med Skolverket. För hem- och konsumentkunskap deltog Karin Höjjer som ämnesdidaktiker.



Tora Olsson, som gått Gastronomiprogrammet och magisterprogrammet i Mat och måltidsvetenskap, korades till Årets alumni vid Högskolan Kristianstad på Högskolans dag 2019.

Vid de årliga livsmedelsdagarna i Tylösand berättade Sarah Forsberg om sitt forskningsprojekt som handlar om Finger Food och finansieras av Familjen Kamprads stiftelse. Det KK-stiftelse finansierade projektet "Insekter – en kulinarisk och hållbar delikatess" har refererats flitigt i tidningar, radio och TV. Ett flertal radio- och TV-inslag har gjorts av flera av våra medarbetare in Mat- och måltidsvetenskap.

Årets alumn

Det var mycket glädjande att "ToraFlora" Olsson korades till Årets alumn vid Högskolan Kristianstad 2019 och att gastronomistudenten Elna Crona, tillsammans med en annan student, fick ta emot Samverkanspriset student för sitt fantastiska arbete med insamlingen till Musikhjälpen.

Internationalisering

Tre gastronomistudenter deltog i ett ERASMUS-utbyte ISARA, Lyon och vi tog emot fyra internationella studenter på de kurser som ges på gastronomiprogrammets internationella termin. Två av våra lärare fick för andra året i rad möjlighet att göra ett ERASMUS-lärarytbyte med Institut Paul Bocuse i Lyon.

Gastronomiprogrammets eget team, bestående av tre studenter: Hanna Johannesson, Maja Svensson och Maja Rosengren, kammade hem tre förstapriser för fiskrätter de kreerat inom EU-projektet Seafood Tomorrows European recipe challenge. Ett projektet i nära samarbete med RISE och MicVac.



Gastronomistudenterna Hanna Johannesson, Maja Svensson och Maja Rosengren kammade hem tre förstapriser när de representerade Högskolan Kristianstad och Sverige i tävlingen "Sea Food Tomorrow".

Forskning

Inom Mat- och måltidsvetenskap sker det mycket forskning. Främst inom forskningsmiljön MEAL – Food and Meals in Every Day Life och ofta i samverkan med andra forskningsmiljöer vid Högskolan och 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 2019 ingick 10 personer. Forskningen inom MEAL kan beskrivas som tvärvetenskaplig och Visionen för 2030 lyder: *“Mat och Måltid genom forskningsmiljön MEAL vid Högskolan Kristianstad 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. Tillsammans har Elisabet Rothenberg, Maria Nyberg och Karin Wendin agerat handledare till 4 doktorander under året, dessa är inskrivna vid andra universitet och lärosäten. För att ytterligare stärka forskningen vid Högskolan Kristianstad är Elisabet Rothenberg affilierad till Karolinska sjukhuset, dietistkliniken. Karin Wendin har en mindre tjänst vid Köpenhamns universitet och är dessutom affilierad till Chalmers tekniska högskola.

Under året som gått har vi arbetat inom flera forskningsprojekt och fått ytterligare ett beviljat. Tack vare dessa projekt har vi under året anställt en doktorand och en laboratorietekniker. Vi både driver och deltar i de olika forskningsprojekten, utifrån att vi i en del är medsökande och i andra är huvudsökande. Vi har varit engagerade i 19 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 13 muntliga presentationer och 5 posterpresentationer. Dessutom har vi publicerat 11 artiklar peer review, och ytterligare 8 är “submitted”. Tre av våra forskare, Maria Nyberg, Viktoria Olsson och Karin Wendin har publicerat artiklar som utsetts som “månadens publikation”. Vi har även publicerat 10 forskningsrapporter och bokkapitel. Antalet populärvetenskapliga publikationer uppgår till 25 st. Sammantaget kan man se att MEALs forskning har ökat i omfång varje år sedan start (2014). Vi blir beviljade alltmer medel och vi både publicerar och presenterar i vetenskapliga sammanhang. Det är mycket glädjande då vi ser att vår forskning också får genomslag i undervisningen, bland annat i form av forskningsrelaterade examensarbeten och andra inslag i våra kurser. Publikationslista återfinns i Bilaga 3.



Workshop på Solina i det KK-finansierade projektet "Insekter, en hållbar och kulinarisk delikatess". (tv)
Karin Wendin presenterar vår forskning vid olika konferenser. (th)



Exempel på insekter i mat: Insektsramen.

Bilaga 1. VFU-partners

Vårterminen 2019

Verksamhet	Ort
Agnesbergs förskola, Östra Göinge kommun	Broby
Bromölla kommunalförbund	Sölvesborg
Drakamöllans Gärdshotell	Degeberga
Paulig group/Risenta	Göteborg
Måltidsservice, Halmstad kommun (grundskolor)	Halmstad
Måltidsenheten, Hörs kommun (grundskolor)	Höör
Kalmar Fisk	Kalmar
Service- och teknikförvaltningen, Katrineholms kommun	Katrineholm
Diamantens förskola	Kristianstad
HK Scan	Kristianstad
Sysav	Malmö
Plant Jammer	Köpenhamn
Root Pasta	Limhamn
Polhemskolan (gymnasieskola)	Lund
Helgedalskolan (grundskola)	Kristianstad
Kostenheten, Malmö stad (äldreboende)	Malmö
IKEA Food Service	Malmö
Livsmedelsakademin	Malmö
Nomor AB	Malmö
Nablu 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
School Lunch Project	Thailand

Höstterminen 2019

Verksamhet	Ort
Mossagården	Veberöd
Lyckeby Culinar	Fjälkinge
Balsgård Food Tech via Krinova	Kristianstad
Tourism in Skåne –The Gastrolution of Skåne	Malmö
Hushållningssällskapet Skåne	Kristianstad
Regionservice, Centralsjukhuset i Kristianstad	Kristianstad
Orkla Foods AB	Malmö
Hässleholms kommun, Kostenheten	Hässleholm

Bilaga 2. Forskningsprojekt

Forskningsprojekt MEAL 2019

Tema: Food, Health and Sustainability

- Insects – a culinary and sustainable delicacy (Huvudsökande Högskolan Kristianstad, 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)
- Multifunctional resistance: a key to integrated pest management, pollination, and fruit quality (Huvudsökande SLU, Finansiär Formas)

Tema: Food, Health and Elderly

- Fingerfoods – en väg till ökad matglädje, ökad självständighet och ökat v älmående bland äldre (Huvudsökande Högskolan Kristianstad, Finansiär Family Kamprad Foundation)
- Nollvision för undernäring hos äldre (Huvudsökande Livsmedelsakademin, 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)
- Control of diabetes and periodontitis through a new anti-inflammatory Nordic diet (Finansieras av Högskolan Kristianstad)
- Body composition in the the Gothenburg H70 birth cohort studies, Sweden quality (Huvudsökande EPINER, Finansiär VR mfl)
- Dietary habits in relation to Alzheimers disease in the Gothenburg H70 birth cohort studies, Sweden (Huvudsökande EPINER, Finansiär VR mfl)
- Meal pattern in the Gothenburg H70 birth cohort studies, Sweden (Huvudsökande EPINER, Finansiär VR mfl)
- Validation of a short Food Frequency Questionnaire in a cohort of 70-years old in the Gothenburg H70 birth cohort studies, Sweden (Ofinansierad)
- Senior Alert analyzing data from the quality register (Finansieras av Högskolan Kristianstad)

Tema: Food Science

- Selecting for the ideal cut of beef (Huvudsökande SLU, Formas)
- SILLA - en förstudie om nya möjligheter för sill som livsmedel (Huvudsökande Chalmers Industriteknik, Finansiär Länsstyrelsen)

Others

- Bright communication 2 (Huvudsökande RISE, Finansiär Bertil och Britt Svenssons Stiftelse)
- Betyg och bedömning i hem- och konsumentkunskap (Finansieras av HKR)

Bilaga 3. Publikationslista

Internationellt erkända publikationer där refereeförfarande förekommit

* MEAL-gemensamma artiklar

* Elhassan M, Wendin K, Olsson V and Langton M.

Review paper: The appeal of insects as human food - with emphasis on meal-worm texture, taste, and flavor, *Foods* 8 (3), 95; doi:10.3390/foods8030095, 2019

Johannesson J, Rothenberg E, Gustafsson S and Slinde F.

Meal frequency and vegetable intake does not predict the development of frailty in older adults, *Nutrition and Health* 25(1):21-8, 2019

Normann A, Röding M and Wendin K.

Sustainable fruit consumption: The influence of color, shape and damage on consumer sensory perception and liking of different apples, *Sustainability*, 11, 4626; doi:10.3390/su11174626, 2019

Nyberg M.

Children's pictures of a good and desirable meal in kindergarten – a visual participatory approach. *Children & Society*, 3 (5), 471-485, 2019

Nyberg M. and Sylow M.

Exploring food choice and flexibility practices among staff and residents at care homes in Denmark. *Ageing & Society* doi: <https://doi.org/10.1017/S0144686X19001491> 2019

* 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, Full paper in Ed Snae A, Haven-Tang C, Gibbs D and Ritchie C.: 11th Conference on Culinary Arts and Sciences – ICCAS, Food and Society Proceedings, CardiffMet, Cardiff, 27-28, June, pp 139–144, https://issuu.com/uwicpublications/docs/iccas_full_conference_proceedings_f 2019

Samuelsson J, Rothenberg E, Lissner L, Eiben G, Zettergren A, Skoog I.

Time trends in nutrient intake and dietary patterns among five birth cohorts of 70-year-olds examined 1971-2016: results from the Gothenburg H70 birth cohort studies, Sweden. *Nutr J.* 2019;18(1):66, 2019

* Wendin K, Birch K and Olsson V.

Insects as food – a review of sustainability, nutrition and consumer attitudes
Full paper in Ed Snae A, Haven-Tang C, Gibbs D and Ritchie C.: 11th Conference on Culinary Arts and Sciences – ICCAS, Food and Society Proceedings, Cardiff-

Met, Cardiff, 27-28 June, pp 145–152, https://issuu.com/uwicpublications/docs/iccas_full_conference_proceedings_f_2019

*Wendin K, Olsson V, Forsberg S, Gerberich J, Birch K, Berg J, Langton M, Davidsson F, Stüffe S, Andersson P, Rask S, Cedergårdh F and Jönsson I.
Insects as food – a pilot study for industrial production, Book of Abstracts of the EAAP 70th Annual Meeting of the European Federation of Animal Science, Book of abstracts No 25, ISBN: 978-90-8686-339-6, ISSN 1382-6077, doi: 10.390/978-90-8686-339-6, **2019**

*Wendin K, Olsson V and Langton M.
Mealworms as Food Ingredient—Sensory Investigation of a Model System, *Foods*, 8, 319; doi:10.3390/foods8080319, **2019**

*Wendin K, Egan PA, Olsson V, Forsberg S, Nilsson A and Stenberg JA.
Is there a best woodland strawberry (*Fragaria vesca*)? A consumer survey of preferred sensory properties and cultivation characteristics of woodland strawberries, *International Journal of Gastronomy and Food Science* 16, July, <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2019.100151> **2019**

Submitted

Ahnfelt NO, Fors H and Wendin K.
Assessing taste, flavor and odor of the early modern medicine Elixir amarum Hiaernei, (Swedish Bitters). Submitted for publication in *Osiris*, **2019**

Argento D, Einarson D, Mårtensson L, Persson C, Wendin K and Westergren A.
Integrating sustainability in higher education: A Swedish case. Submitted for publication in the *International Journal of Sustainability in Higher Education*, **2019**

Bolos LA, Lagerkvist CJ, Normann A and Wendin K
In the eye of the beholder: Expected and actual liking for apples with cosmetic imperfections, Submitted for publication in *Food Quality and Preference*, **2019**

Boork M, Nordén J, Nilsson M and Wendin K.
Sensory evaluation of lighting: a methodological pilot, Submitted for publication in *LEUKOS*, **2019**

Bozorgi C, Holleufer C and Wendin K.
Saliva secretion and swallowing - impact of different types of food and drink on subsequent intake. Submitted for publication in *International Journal of Consumer Studies*, **2019**

*Höijer K, Lindö, C, Mustafa A, Nyberg, M Olsson V, Rothenberg E, Sepp H and Wendin, K. **Health and sustainability in public meals – an explorative review**. Submitted for publication in *International Journal of Environmental Research and Public Health*, **2019**

Jonsson A-S, Nyberg M, Jonsson I and Öström Å.

Mealtimes in hospitals – perspectives from older patients: A literature review.

Submitted for Scandinavian Journal of Caring Sciences, **2019**

*Nyberg M, Olsson V and Wendin K., "Would you like to eat an insect?"

– Children's perceptions of and thoughts about eating insects. Submitted for

publication in *International Journal of Consumer Studies*, **2019**

Publicerade monografier, forskningsrapporter/vetenskapliga uppsatser, böcker, bokkapitel

***MEAL-gemensamma publikationer**

Boork M, Enger J, Hiller C and Wendin K.

Bright Communication: Belysningskommunikation med fokus på perception och energi. RISE Rapport: 2019:34, ISBN: 978-91-88907-61-5, Borås,

<http://urn.kb.se/resolve?urn=urn:nbn:se:ri:diva-38204> **2019**

Hjälmeskog K and Höijer K. (red.)

Didaktik för hem- och konsumentkunskap. Malmö: Gleerups, **2019**

Hjälmeskog K and Höijer K.

Inledning. I Hjälmeskog, K. & Höijer, K. (red.). *Didaktik för hem- och konsumentkunskap.* Malmö: Gleerups, **2019**

Hjälmeskog K and Höijer K.

HK-didaktik på läroplansteoretisk grund. I Hjälmeskog, K. & Höijer, K. (red.).

Didaktik för hem- och konsumentkunskap. Malmö: Gleerups, **2019**

Höijer K.

Var-frågan i centrum: perspektiv på HK-klassrummet. I Hjälmeskog, K. & Höijer, K. (red.). *Didaktik för hem- och konsumentkunskap.* Malmö: Gleerups, **2019**

Höijer K.

Att arbeta med betyg och bedömning. I Hjälmeskog, K. & Höijer, K. (red.).

Didaktik för hem- och konsumentkunskap. Malmö: Gleerups, **2019**

Nyberg M.

Den ätande aktören. I *Mat och ätande – sociologiska perspektiv*

(red. Neuman, N.). Lund: Studentlitteratur (s. 73–92), **2019**

Nyberg M.

Mat och ätande genom livet. I *Mat och ätande – sociologiska perspektiv*

(red. Neuman, N.). Lund: Studentlitteratur (s. 133–152), **2019**

Rothenberg E.

Expert report Cognitive Decline, Alzheimer's and Parkinson's Diseases – does dietary pattern play a role? Contents. Institute for Scientific Information on Coffee (ISIC); **2019**

*Rothenberg E, Orrung Wallin A, Forsberg S.

Klädd i äldres fysiska vardagsutmaningar – vad kan man lära?
Mat och måltidsvetenskap; **2019**

Presentationer vid vetenskapliga konferenser

*MEAL-gemensamma presentationer

Muntliga presentationer

Gerberich J, Umans T, Olsson V and Lidén A.

Learning teams' diversity and innovative capacity : the case of gastronomy students. Lärarlärdom, Karlskrona, **2019**

Gerberich J, Olsson V, Lidén A and Umans T.

Påverkar studentgruppens sammansättning de innovativa färdigheterna?
Högskolan Kristianstads Kvalitetskonferens, Kristianstad, **2019**

Höjjer K.

How where home economics education takes place matters. Didactic perspectives on the classroom. NERA2019, Uppsala, Sweden, **2019**

Nyberg M.

The voice(s) of young children pictures of a good and desirable meal in kindergarten. NAFS Jubileumskonferens, Stockholm, "Theory on the menu – The relationship between Food studies and social theory", **2019**

Olsson V, Magnusson P and Birch K.

Mat- och måltidslaboratorium version 2.0 – förhöjd kvalitet i undervisning och forskning. Högskolan Kristianstads kvalitetskonferens, Kristianstad, **2019**

Olsson V, Söderquist P, Olsson C and Birch K.

Vilda matfåglar: ekologi och gastronomi. BIOSFÄR Forskningskonferens i Vattenriket, Kristianstad, **2019**

Rothenberg E, Samuelsson J, Zettergren A, Frändin K, Skoog I and Wallengren O.
Healthy ageing - What could we learn from cohort studies. EFAD Conference 2019; Berlin, 1–2 November **2019**

Wallengren O, Bosaeus I, Frändin K, Rothenberg E, Skoog I.

Comparison of the 2010 and 2018 Diagnostic Criteria for Sarcopenia by the European Working Group on Sarcopenia in Older People (EWGSOP) in Swedish Elderly. Clinical Nutrition. 38:S15, 2019

Wendin, K.

A Sensory Journey – From Before to Beyond, Nestlé Utbildningsdag Dysfagi. Malmö, Sweden, 2019

*Wendin, K. and Olsson, V.

Cultural differences in insect acceptance – a comparison between students on Sweden and Thailand, 11th Conference on Culinary Arts and Sciences – ICCAS, Cardiff Metropolitan University, Wales, 2019

Wendin, K.

Insects as food – a review of sustainability, nutrition and consumer attitudes, 11th Conference on Culinary Arts and Sciences – ICCAS, Cardiff Metropolitan University, Wales, 2019

Wendin, K.

It used to be tastier, Personalised Food, Nofima, Måltidets Hus, Stavanger, Norway, 2019

Wendin, K.

Introduction to Sensory Science, Perceptual Metrics on Lighting Design – Kommunikation om upplevd ljuskvalitet, Stockholm, Sweden, 2019

Posterpresentationer

Olsson V, Hessle A, Wendin K, Stenberg E, Karlsson A H and Arvidsson-Segerkvist K.

Sensory characteristics of meat from steers of various breeds and rearing conditions, 13th Pangborn Sensory Science Symposium, Edinburgh, Scotland, 2019

Samuelsson J, Kern S, Zetterberg H, Blennow K, Rothenberg E, Zettergren A, et al.

Dietary patterns among 70-year-olds in relation to CSF-biomarkers for Alzheimer's disease AAIC; July 14–18; Los Angeles, USA, 2019

*Wendin K, Olson V, Forsberg S, Gerberich J, Birch K, Berg J, Langton M, Davidsson F, Stüffe S, Andersson P, Rask S, Cedergaardh F and Jönsson I.

Insects as food – a pilot study for industrial production, EAAP 2019, Ghent, Belgium, 2019

Wendin K and Mårtensson L.

Sensory quality of drinking water in relation to chemical and microbiological composition, 13th Pangborn Sensory Science Symposium, Edinburgh, Scotland, 2019

*Wendin K, Olson V, Forsberg S, Gerberich J, Birch K, Berg J, Langton M, Davidsson F, Stüffe S, Andersson P, Rask S, Cedergaardh F and Jönsson I.
Insects as food – a pilot study for industrial production, 13th Pangborn Sensory Science Symposium, Edinburgh, Scotland, **2019**

Populärvetenskapliga och övriga publikationer

Berg J, Wendin K and Jönsson I.

Äta insekter – finns det några hälsorisker? Nutritionsfakta.se, published 20191202, <https://nutritionsfakta.se/2019/12/02/ata-insekter-finns-det-nagra-halsorisker/> Sweden, **2019**

Höjjer K.

Förnyad undervisning om mattraditioner: en lesson study, Skolporten, 7–8 maj, **2019**

Höjjer K and Hjälmeskog K.

Ämnesdidaktik: konsten att undervisa i HK, Skolporten, 7–8 maj, **2019**

Rothenberg E.

Ansvarsfördelning [Enteral Nutrition]: Vårdhandboken – en tjänst från Sveriges landsting och regioner; 2019 [updated 2019-06-13. Available from: <https://www.vardhandboken.se/vard-och-behandling/nutrition/nutrition-enteral/ansvarsfordelning/>

Rothenberg E.

Komplikationer [Enteral Nutrition]: Vårdhandboken – en tjänst från Sveriges landsting och regioner; 2019 [updated 2019-06-13. Available from: <https://www.vardhandboken.se/vard-och-behandling/nutrition/nutrition-enteral/komplikationer/>

Rothenberg E.

Läkemedelstillförsel [Enteral Nutrition]: Vårdhandboken – en tjänst från Sveriges landsting och regioner; 2019 [updated 2019-06-13. Available from: <https://www.vardhandboken.se/vard-och-behandling/nutrition/nutrition-enteral/lakemedelstillforsel/>

Rothenberg E.

Tillbehör [Enteral Nutrition]: Vårdhandboken – en tjänst från Sveriges landsting och regioner; 2019 [updated 2019-06-13. Available from: <https://www.vardhandboken.se/vard-och-behandling/nutrition/nutrition-enteral/tillbehor/>

Rothenberg E.

Lokala anvisningar [Enteral Nutrition]: Vårdhandboken – en tjänst från Sveriges landsting och regioner; 2019 [updated 2019-06-13. Available from: <https://www.vardhandboken.se/vard-och-behandling/nutrition/nutrition-enteral/lokala-anvisningar/>

Rothenberg E.

Val av sondnäring [Enteral Nutrition]: Vårdhandboken – en tjänst från Sveriges landsting och regioner; 2019 [updated 2019-06-13. Available from: <https://www.vardhandboken.se/vard-och-behandling/nutrition/nutrition-ental/val-av-sondnaring/>

Rothenberg E.

Administrationsvägar, skötselråd och omvårdnad [Enteral Nutrition]: Vårdhandboken – en tjänst från Sveriges landsting och regioner; 2019 [updated 2019-06-13. Available from: <https://www.vardhandboken.se/vard-och-behandling/nutrition/nutrition-ental/administrationsvagor-skotselrad-och-omvardnad/>

Rothenberg E.

Bedömning av behov och utvärdering [Enteral Nutrition]: Vårdhandboken – en tjänst från Sveriges landsting och regioner; 2019 [updated 2019-06-13. Available from: <https://www.vardhandboken.se/vard-och-behandling/nutrition/nutrition-ental/bedomning-av-behov-och-utvardering/>

Rothenberg E.

Översikt [Enteral Nutrition]: Vårdhandboken – en tjänst från Sveriges landsting och regioner; 2019 [updated 2019-06-13. Available from: <https://www.vardhandboken.se/vard-och-behandling/nutrition/nutrition-ental/oversikt/>

Rothenberg E.

Referenser och regelverk [Enteral Nutrition]: Vårdhandboken – en tjänst från Sveriges landsting och regioner; 2019 [updated 2019-06-13. Available from: <https://www.vardhandboken.se/vard-och-behandling/nutrition/nutrition-ental/referenser-och-regelverk/>

Rothenberg E.

Tillförsel av sondnäring [Enteral Nutrition]: Vårdhandboken – en tjänst från Sveriges landsting och regioner; 2019 [updated 2019-06-13. Available from: <https://www.vardhandboken.se/vard-och-behandling/nutrition/nutrition-ental/tillforsel-av-sondnaring/>

Rothenberg E.

Målsättning för nutritionsbehandling [Nutrition] Vårdhandboken – en tjänst från Sveriges landsting och regioner; 2019 [updated 2019-04-11. Available from: <https://www.vardhandboken.se/vard-och-behandling/nutrition/nutrition/mal-sattning-for-nutritionsbehandling/>

Rothenberg E.

Riskidentifiering och riskbedömning [Nutrition]: Vårdhandboken – en tjänst från Sveriges landsting och regioner; 2019 [updated 2019-04-11. Available from: <https://www.vardhandboken.se/vard-och-behandling/nutrition/nutrition/risk-identifiering-och-riskbedomning/>

Rothenberg E.

Utredning [Nutrition]: Vårdhandboken – en tjänst från Sveriges landsting och regioner; 2019 [updated 2019-04-11. Available from: <https://www.vardhandboken.se/vard-och-behandling/nutrition/nutrition/utredning/>

Rothenberg E.

Behandling/vårdplan [Nutrition]: Vårdhandboken – en tjänst från Sveriges landsting och regioner; 2019 [updated 2019-04-11. Available from: <https://www.vardhandboken.se/vard-och-behandling/nutrition/nutrition/behandlingvard-plan/>

Rothenberg E.

Åtstödjande åtgärder – att underlätta ätandet [Nutrition]: Vårdhandboken – en tjänst från Sveriges landsting och regioner; 2019 [updated 2019-04-11. Available from: <https://www.vardhandboken.se/vard-och-behandling/nutrition/nutrition/atstodjande-atgarder-att-underlatta-atandet/>

Rothenberg E.

Uppföljning, utvärdering [Nutrition]: Vårdhandboken – en tjänst från Sveriges landsting och regioner; 2019 [updated 2019-04-11. Available from: <https://www.vardhandboken.se/vard-och-behandling/nutrition/nutrition/uppfoljning-utvardering/>

Rothenberg E.

Energi-, närings- och vätskebehov [Nutrition]: Vårdhandboken – en tjänst från Sveriges landsting och regioner; 2019 [updated 2019-04-11. Available from: <https://www.vardhandboken.se/vard-och-behandling/nutrition/nutrition/energi-narings-och-vatskebehov/>

Rothenberg E.

Referenser och regelverk [Nutrition]: Vårdhandboken – en tjänst från Sveriges landsting och regioner; 2019 [updated 2019-04-11. Available from: <https://www.vardhandboken.se/vard-och-behandling/nutrition/nutrition/referenser-och-regelverk/>

Rothenberg E.

Relaterad information [Nutrition]: Vårdhandboken – en tjänst från Sveriges landsting och regioner; 2019 [updated 2019-04-11. Available from: <https://www.vardhandboken.se/vard-och-behandling/nutrition/nutrition/relaterad-information/>

Umans, T., Gerberich, J., Lidén, A., & Olsson, V.

Learning teams' diversity and innovative capacity. Högskolepedagogisk Debatt, (1), 9–20. 2019

Wendin K and Westergren A.

Undernäring hos äldre med neurologisk sjukdom, Neurologi i Sverige 2 (19), 28–31. http://www.neurologiisverige.se/wp-content/uploads/2019/05/Neurologi2_19_tillweb-opt.pdf 2019



"Det röda äpplet" – en del av en i en meny bestående av "fläsket och äpplet", "tuppen och äpplet" och "korven och äpplet" skapad av Filippa Söderman och Marcus Johansson under deras VFU på Drakamöllans gårdshotell 2019.

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 2019. 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.



Högskolan
Kristianstad

www.hkr.se