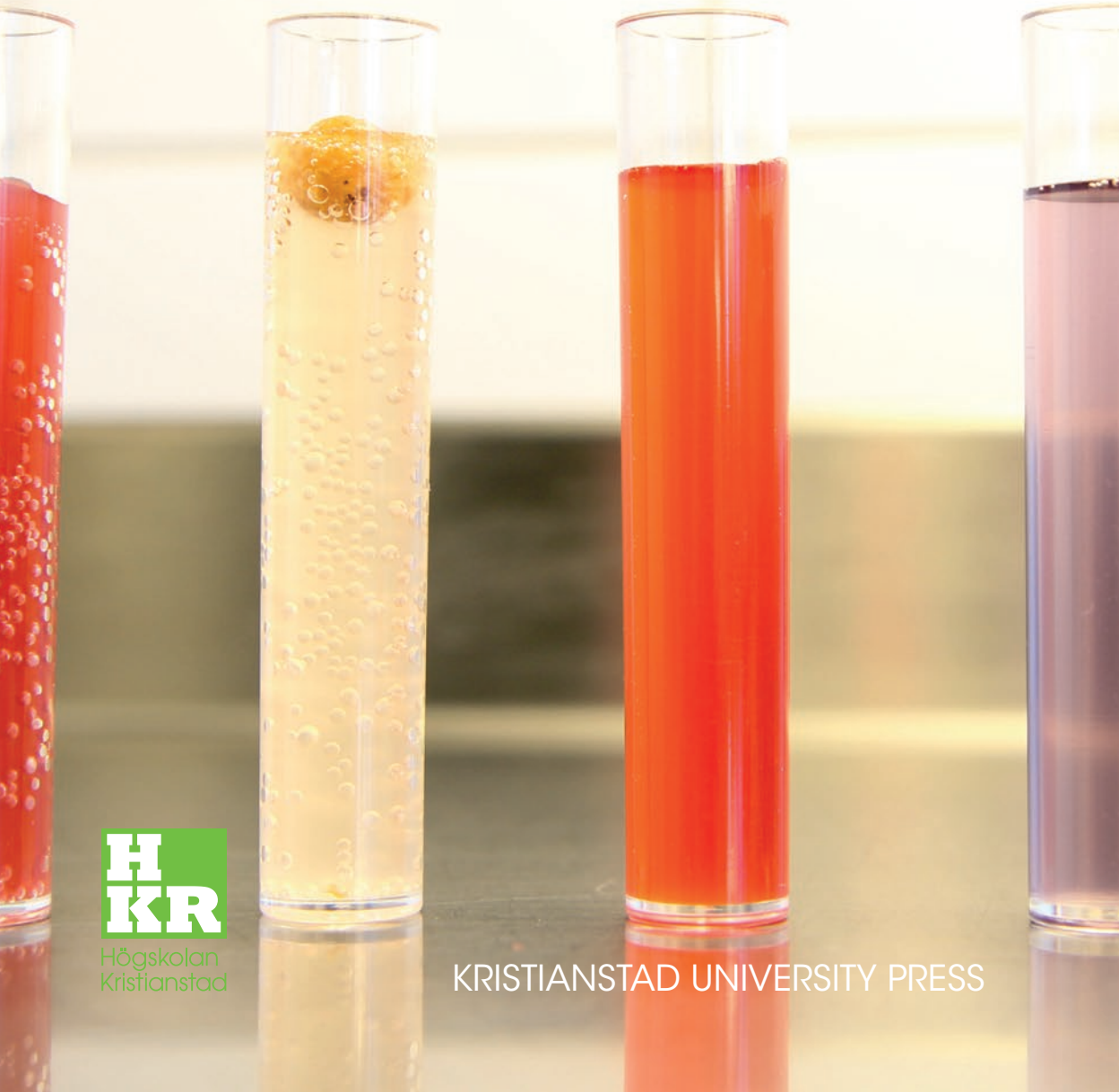


Verksamhetsberättelse 2017

Mat och Måltidsvetenskap

vid Högskolan Kristianstad



Högskolan
Kristianstad

KRISTIANSTAD UNIVERSITY PRESS

Verksamhetsberättelse 2017

Mat och Måltidsvetenskap

vid Högskolan Kristianstad

2017 års upplaga av Mat- och måltidsvetenskaps verksamhetsberättelse sammanfattar utvecklingen av ämnesområdet vid Högskolan Kristianstad under året som gått. Mycket har hänt och utvecklingen har under året varit positiv. Några höjdpunkter under året är:

- Nytt namn: Numera Mat- och måltidsvetenskap
- Vi har startat en ettårig internationell magisterutbildning
- Inom gastronomiprogrammet har vi startat en internationell termin
- För utbildning och forskning har vi fått en "äldreträkt" som simulerar äldres fysiska utmaningar
- Vi har fått en samverkanskoordinator
- Vår forskning har växt och vi har publicerat och presenterat framkomna resultat både nationellt och internationellt

Mat och Måltidsvetenskap

Verksamhetsberättelse 2017

Karin Höijer, Bitte Müller-Hansen, Viktoria Olsson, Elisabet Rothenberg
och **Karin Wendin**

Mat- och Måltidsvetenskap vid Högskolan Kristianstad

Fotografer:

Fabian Rimfors: Omslag

Lars Strandberg: s 4

Viktoria Olsson: s 3,6,7,8,9,10,12,15,19,28

Kristianstad University Press 2018:7

Tryckort: Kristianstad 2017

ISBN: 978-91-87973-30-7

© Respektive författare 2018

Innehållsförteckning

Inledning och höjdpunkter under 2017	3
Utbildning.....	4
Gastronomiprogrammet.....	5
Hem- och konsumentkunskap.....	7
Magisterprogrammet i Mat- och Måltidsvetenskap.....	8
Fristående kurser	9
Uppdragsutbildningar	10
Samverkan	11
Forskning.....	16
Bilaga 1.VFU-partners under 2017	20
Bilaga 2.Gemensam publikationslista för Mat- och Måltidsvetenskap 2017	21

Inledning och höjdpunkter under 2017

2017 års upplaga av Mat- och måltidsvetenskaps verksamhetsberättelse sammanfattar utvecklingen av ämnesområdet vid Högskolan Kristianstad under året som gått. Mycket har hänt och utvecklingen har under året varit positiv. Några höjdpunkter under året är:

- Nytt namn: Numera Mat- och måltidsvetenskap
- Vi har startat en ettårig internationell magisterutbildning
- Inom gastronomiprogrammet har vi startat en internationell termin
- För utbildning och forskning har vi fått en "äldreträkt" som simulerar äldres fysiska utmaningar
- Vi har fått en samverkanskoordinator
- Vår forskning har växt och vi har publicerat och presenterat framkomna resultat både nationellt och internationellt

Med hopp om en trevlig läsning från alla oss inom Mat- och måltidsvetenskap vid Högskolan Kristianstad: Karina Birch, Anna Bryntorp, Sarah Forsberg, Johanna Gerberich, Albina Granberg, Andreas Håkansson, Karin Höijer, Bitte Müller-Hansen, Maria Nyberg, Viktoria Olsson, Elisabet Rothenberg, Hanna Sepp, Anna Scazzocchio, Therése Svensson, Karin Wendin och Björn Ylipää



Utbildning

Vid Högskolan Kristianstad bedriver vi ett flertal utbildningar inom Mat- och måltidsvetenskap. Våra utbildningar återfinns som 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

Den tionde kullen av gastronomstudenter gick ut i juni 2017. Då redovisade 18 studenter sina examensarbeten med rubriker som bl.a.

- "Jaha då har jag blivit vegetarian" – tonåringars ändrade kostval ur ett föräldraperspektiv
- "Alger i mat" – en konsumentstudie kring inställningen till alger som matråvara
- "Minnen av mat och måltider" – en kvalitativ studie om olika generationers upplevelser
- "Vi tackar för maten!" – En kvalitativ studie om ensamstående äldres upplevda matsituation med hemtjänst.

Dessa och flera andra arbeten visar våra studenter bredd och olika inriktningar liksom deras förmåga att använda olika metoder i sina arbeten. Vår verksamhetsförlagda utbildning (VFU) utgör en viktig del för studenterna att samverka med olika företag och organisationer, inte minst för att bygga nätverk inför framtiden. Våra VFU-partners finns angivna i Bilaga 1.

För våra studenter i årskurs två var det premiär för vår "internationella termin". För att kunna skapa utbyte med utländska universitet skapade vi en internationell termin där vi välkomnar engelsktalande studenter från både partneruniversitet och andra lärosäten. Det innebär att våra internationella studenter läser två kurser tillsammans med programstudenterna. Ett sätt att arbeta med "Internationalisation at home". Alla studenter på gastronomiprogrammet har inte möjlighet att åka utomlands en termin men nu får våra programstudenter som inte reser ut ändå möjlighet att prova på att använda engelska som arbetsspråk vilket krävs på många arbetsplatser i den globaliserade livsmedelsbranschen.

Vid start av gastronomiprogrammets årskurs ett gjorde vi ett överintag av studenter då vi har många sökande. Under utbildningens gång visar det sig om de klarar av våra krav. Vi startade med drygt 40 studenter och vid årets slut var det knappt 30 som klarat sina poäng av olika skäl.

Detta är inget ovanligt inom högre utbildning, vi anpassar oss till avhopp av olika slag och ställer krav på studenterna under utbildningens gång med tidigare kurser som förkunskapskrav till senare kurser i den progression vi har arbetat fram inom utbildningen. Kullen som startade ht 17 var som vanligt blandad med studenter med både ny gymnasieexamen och andra med flera års erfarenhet av praktiskt arbete i branschen. Detta ger en bra mix där studenter också lär av varandra vilket är utvecklande.



En Bulgarisk rätt som tillagades när vi besöktes av Petya Atanasova, College of Tourism, Varna inom ramen för ett Erasmus-lärrutbyte.

Hem- och konsumentkunskap

Utbildningen av lärare och hem- och konsumentkunskap vid Högskolan Kristianstad fortsätter att vara en av landets största utbildningar, både i antalet kurser och studenter, och involverar ungefär 15 lärare vid högskolan.

Under 2017 gavs nio kurser i hem- och konsumentkunskap med sammanlagt 160 registrerade studenter från när och fjärran, till exempel Stockholm, Lenhovda, Svedala, Borås, Taberg, Eskilstuna, Landskrona, Ronneby, Kristianstad och Lissabon. Samtliga kurser gavs på distans, vilket innebär att studenterna samlades för tvådagarsträffar på plats i Kristianstad en gång per 7,5 hp de studerat. Under 2017 höll vi 24 st sådana tvådagarsträffar.



Sensorisk analys av lammytterfilé. Påverkar olika foderstater köttets färg, smak eller textur?

Magisterprogrammet i Mat- och Måltidsvetenskap

I januari 2017 startade vår första kull av studenter på vårt nya magisterprogram "Master in Food and Meal science". Programmet är helt nätbaserat med möjlighet att läsa samtliga kurser på engelska. För svenska studenter finns ytterligare några val med valbara kurser på svenska.

Vi hade över 50 sökande i vår internationella sökomgång, men de flesta kunde vi inte anta eftersom vi hade gjort en felbedömning av förkunskaper. På kandidatutbildningar i USA och även stora delar av Europa skriver man inte något examensarbete på det sätt som vi gör i Sverige, men vi hade examensarbete om 15 hp som förkunskapskrav. Detta utestängde en stor del av de sökande och vi genomförde en ändring av dessa förkunskapskrav inför nästa sökomgång, vt 18.

Programmet kan läsas antingen på 50% eller 100% fart. Av de som påbörjade programmet på 100% har nu första kullen blivit klar och vi har fått 3 godkända examensarbete av mycket hög kvalitet.

Kursutvärderingar som studenterna har gjort av våra magisterkurser har väldigt höga poäng. Samtliga magisterkurser har fått bedömning på ett genomsnitt av mer än 4,5 p av 5 möjliga.



Fristående kurser

Som en möjlighet för våra programstudenter att göra individuella val inom sina program har vi ett antal fristående kurser som kan läsas av studenter från både HKR och andra lärosäten samt av yrkesverkssamma som vill förkovra sig. Även inom några av våra programkurser erbjuder vi ett antal platser för fristående studenter. Exempelvis hade vi under ht 17 i kursen "Kvalitetsledning och HACCP" en handfull yrkesverkssamma studenter varav någon pendlade varje vecka från Dalarna till Kristianstad.

De flesta av våra fristående kurser är dock distanskurser med något laborationsmoment eller helt nätbaserade. Där har vi tyvärr märkt ett ökande antal avhopp. Förklaringen kan vara att det inte är så enkelt att arbeta heltid och samtidigt läsa på distanskurser på 50% fart. Detta är ett genomgående problem för denna typ av kurser, såvida de inte ingår i ett program, som våra magisterkurser. Det förekommer också att studenter följer en kurs för att de är intresserade av ämnet men inte behöver poäng och därför inte skriver någon tentamen. I dessa fall får vi inte full ersättning för studenterna vilket påverkar vårt ekonomiska resultat negativt.



Uppdragsutbildningar

Uppdragsutbildning har bedrivits under året både i form av enskilda föreläsningar och hela kurser vid universitet, företag och offentlig verksamhet. Utbildningarna har getts för ett flertal olika målgrupper. Föreläsningar och kurser har främst varit inom områdena nutrition, geriatrisk nutrition, mat för barn, sensorik samt hem- och konsumentkunskap.

Skolverket fortsatte att under 2017 köpa fem kurser för uppdragsutbildning i hem- och konsumentkunskap för lärare som vill komplettera sin lärarlegitimation med ytterligare behörighet. Under hösten 2017 anlätades HKR även för att kompetensutveckla lärare i hem- och konsumentkunskap genom uppdragsutbildning som köptes upp av enskilda kommuner.

Uppdragsutbildning kan genomföras på flera olika sätt och skräddarsys efter de behov och önskemål som uppdragsgivaren ställer.

Gastronomistudenterna Dawid, Christer och Lina diskuterar smaksättning av äppelmust i ett samarbete med SLU Open Labs Food Balsgård



Samverkan

Samverkan med det omgivande samhället, nationellt och internationellt och på flera olika plan är en viktig uppgift för alla universitet och högskolor. Vid Högskolan Kristianstad har man under året utsett samverkanskoordinatorer för att ytterligare sätta fokus på hur viktig samverkan är. 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".

Som samverkanskoordinator för mat- och måltidvetenskap har Viktoria Olsson utsetts. I denna roll ska hon bidra till att utveckla och stödja samverkan med utgångspunkt i de målsättningar som HKR har i sitt samverkansarbete, nämligen att:

- Stödja utbildningsområden som kan uppnå en ledande position och är anpassade för framtidens arbetsliv
- Bidra till samhällsutveckling och innovationer inom bl.a. profilområdena mat, hälsa och vatten
- Högskolans samverkan och uppdragsverksamhet ska öka i omfattning
- Öka antalet externfinansierade projekt i samarbete med det omgivande samhället

Exempel på event där vi deltagit under året

Matfestivalen i Brösarp i juni månad. Här deltog vi med en monter. Vår tidigare gastronomistudent Tora Olsson deltog med sitt företag ToraFlora-Food som bland annat utvecklar recept med hjälp av naturen och med hälsa i fokus

Lunds universitets 350-årsjubileumeventet och eventet "Cook Along" vid Forskningens dag i oktober. Elisabet Rothenberg och Karin Wendin diskuterade bra mat för äldre ur både ett näringsmässigt och ett sensoriskt perspektiv med Tareq Taylor och Charlotte Erlandsson under tiden som de assisterade en kock som lagde bra mat för äldre

Sveriges Bästa Näringslivsdag i september. Här medverkade studenter från Gastronomiprogrammets årskurs 3 som presenterade och delade

ut äppelmust som vi producerat i samarbete med SLU Open Labs, Food Balsgård, smaksatt med fänkål och citron, som blev mycket uppskattad bland gästerna!

Samverkansprojekt och förtroendeuppdrag

Livsmedelsstrategier

Flera medarbetare inom mat- och måltidsvetenskap har under 2017 varit aktivt involverade i framtagandet av Skånes livsmedelsstrategi 2030 "Smart Mat", som fastslogs av Regionstyrelsen i december. Vår hållning i arbetet har varit att den regionala strategin skall inriktas mot:

- Den offentliga måltiden och hur Skåne kan bli en stark aktör och visa på goda exempel i hur den offentliga måltiden kan bli den goda måltiden – i alla led.
- Utbildning kring mat och måltid med stark koppling till näringsliv och det omgivande samhället för formandet av morgondagens medvetna konsumenter.

Vi har även involverats i framtagandet av en Mat och livsmedelsstrategi för Blekinge. Ett arbete som förväntas vara klart i början av 2018.

Arbetet med de båda regionala strategierna har inneburit en hög grad av samverkan med alla delar av livsmedelssystemet i närområdet, vilket varit mycket givande.



Andra priset vid Greater CPH Food Hack 2018
#1 at Krinova gick till
Gotland Truffle Challenge.
Teamet bestående av
Susanne Welin-Berger och
gastronomistudenten
Marcus Johansson tog fram
tryffelpärlor, tryffelsvamp
blandad med smör och
ett överdrag av en gel som
gör att smak och arom inte
avges vid uppvärmning.

Samverkan med andra lärosäten och aktörer

Vår granne och samarbetspart Krinova arbetar bland annat med stöd till nya livsmedelsföretag och utveckling av redan befintliga. Som ett led i detta arbete fick Krinova 2017 nationellt uppdrag av Vinnova som syftar till att stärka innovationer inom livsmedelsområdet i hela landet. Projektet genomförs i samarbete med flera organisationer, bl a mat-och måltidsvetenskap vid HKR.

I slutet av året beviljade Vinnova ytterligare drygt 5 miljoner kronor för ett samverkansprojekt som kommer att pågå i tre år. Projektet inkluderar åtta lärosäten, däribland HKR. Projektet handlar om att ta fram metoder för relevansbedömning av utbildningar, det vill säga metoder för att fånga utbildningars samhällsrelevans, kvalitativt och kvantitativt. Viktoria Olsson är HKRs representant i detta projekt.

Nätverk

Hanna Sepp valdes till revisor i Svenska kommittén för hushållsvetenskap (SKHV) där Högskolan Kristianstad är organisationsmedlem. SKHV är ansluten till International Federation for Home Economics som är en global förening med såväl individuella medlemmar som organisationer från företag, forskningsinstitut, universitet och högskolor. SKHV bidrar till möjligheten att skapa ett kontaktnät mellan de som arbetar och forskar i det hushållsvepliga området nationellt som globalt.

Karin Wendin valdes till ordförande i Sveriges sensoriska Nätverk (SSN). SSN är en ideell förening med individuella medlemmar från företag, forskningsinstitut, universitet och högskolor i Sverige och övriga Norden som arbetar eller forskar inom sensorik. Föreningen bidrar till möjligheten att skapa ett kontaktnät mellan de som arbetar och forskar inom området i Sverige och i övriga Europa.

Internationalisering

En tidig sommarvecka 2017 erbjöds hela ämnesgruppen för mat- och måltidsvetenskap, inom ramen för sin kompetensutveckling, att delta i den internationella konferensen "10th International Conference on Culinary Arts & Science" i Köpenhamn. Det var givande dagar som gav rika möjligheter till kunskapsutbyte och nätverkande på en internationell arena.

Genom ett Erasmusutbyte för lärare hade vi besök av Petya Atanasova från Institutionen för turism vid College of Tourism, Varna i Bulgarien. Hon höll bland annat en uppskattad föreläsning om det bulgariska köket för våra gastronomistudenter som då läste kursen matkultur.

Kommunikation och publicering

Vi har flitigt förekommit i press och media, tex har Björn Ylipää, universitetsadjunkt i mat- och måltidskunskap, berättat om inspirationen och filosofin bakom boken "Smak av norrsken" i SVT:s program Go'kväll. I slutet av året var Andreas Håkansson biträdande professor i mat – och måltidskunskap på högskolan, med i SVT Nyheter där han argumenterade mot införandet av en sockerskatt. Bl a har Karin Höijer, Johanna Gerberich, Elisabet Rothenberg och Karin Wendin har medverkat i olika radioinslag, främst sända från Radio Kristianstad, men också i Riksradiön.

Två böcker som har släppts under året är dels boken "Konsumtion" av Andreas Håkansson. Det är en tvärvetenskaplig introduktion till de klassiska konsumtionsteorierna, från nationalekonomin, beteendevetenskaperna och etiken. Den andra boken "Måltidspedagogik i förskolan" av Hanna Sepp, universitetslektor i mat- och måltidskunskap. Den bygger på

forskning och beprövad erfarenhet och vänder sig till yrkesverksamma förskollärare, barnskötare, kockar och köksbiträden i förskola och pedagogisk omsorg.

Karin Wendin har tagit plats som expert i tankesmedjan Intelligence Watch's miljöråd.

Nyhetsbrevet mat- och måltid, med Bitte Müller-Hansen som redaktör har utkommit med 4 nummer under 2017 och har cirka tusen prenumeranter.

Studiebesök hos en äggproducent i kursen Livmedelskunskap



Forskning

Forskningen inom Mat- och Måltidsvetenskap ligger under forskningsmiljön MEAL – Food and Meals in Every Day Life. I MEAL ingår de personer inom Mat- och måltidsvetenskap som har forskningserfarenhet, för närvarande 8 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".

Inom MEAL arbetar vi aktivt för att forma en kreativ forskningsmiljö som täcker in och nyttjar den breda och tvärvetenskapliga kompetens som finns inom gruppen. Under året som gått har vi inlett samarbete med en annan forskningsmiljö vid HKR, MABH – Man and Biosphere Health. Vi arbetar också med andra forskningsorganisationer och företag för att bygga både kunskap och nätverk.

Under året som gått har vi varit engagerade i ett flertal forskningsprojekt:

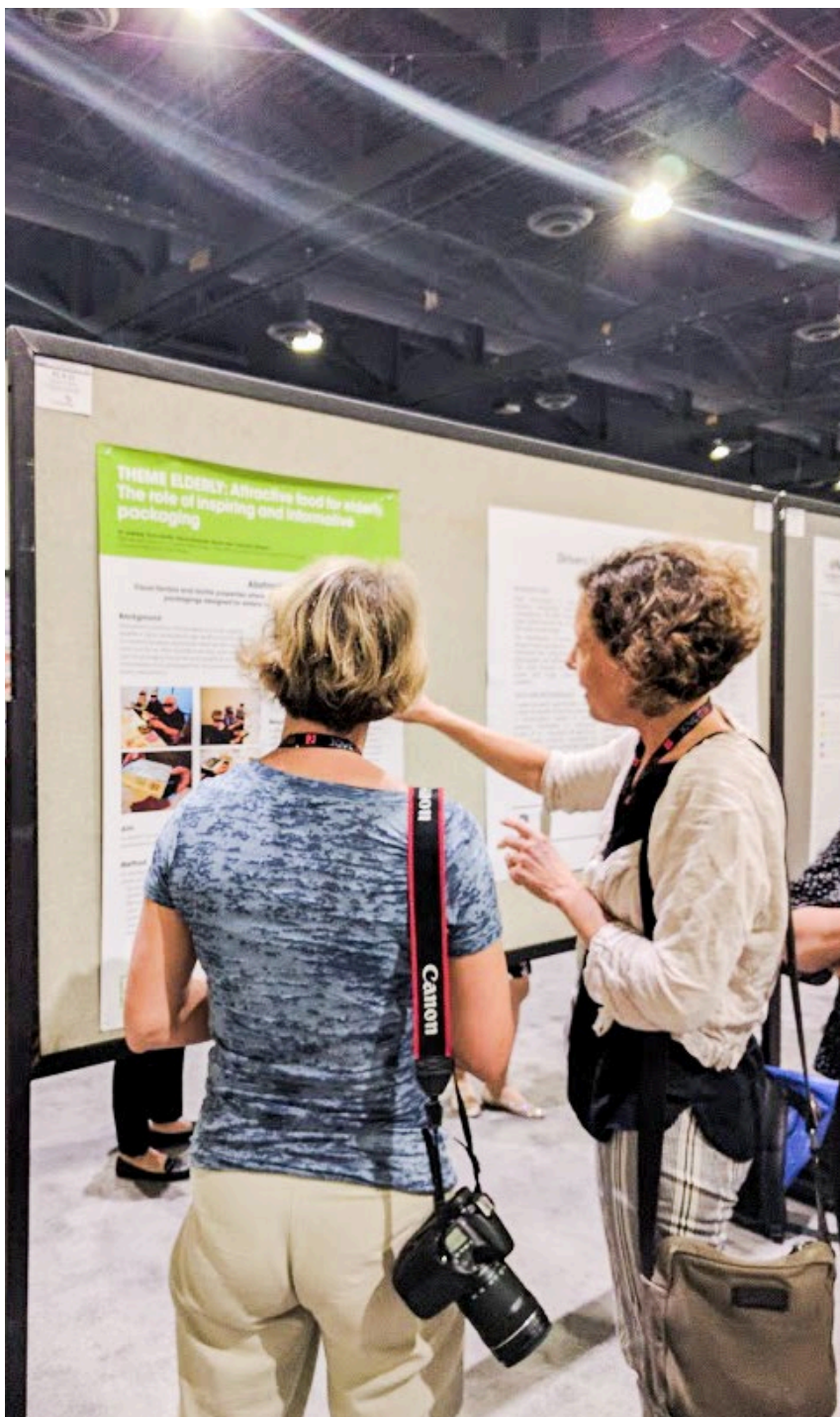
- Kontinuerlig emulgering av komplexa livsmedel (KK-stiftelsen)
- Aktivt åldrande – individuella måltidslösningar för hälsa och välbefinnande hos äldre (Tvärlivs)
- Strategier för utveckling och förbättring av den offentliga måltiden för speciella konsumentgrupper (Marie Curie)
- De gerontologiska och geriatriska populationsstudierna – 70. Kostdata och data på kroppssammansättning i en 70-års kohort och en 85-års kohort: 1963 års män och kvinnor kostfaktorer med betydelse för risken att utveckla hjärt- kärlsjukdom (VR mfl)
- Translation PG-SGA (ett flertal finansiärer)
- The role of the Geriatric Dietitian (ett flertal finansiärer)
- Mat med Additiv Tillverkning för äldre (Vinnova)
- Multifunctional resistance: a key to integrated pest management, pollination and fruit quality (Formas)
- The effect of different production systems for lambs on sensory attributes of the meat (uppdragsforskning Sveriges lantbruksuniversitet)
- Hjärnes testamente (Uppsala Universitet Innovation)
- Innovative Food Technology Systems for Independent Senior Living (Vinnova)
- Bright Communication: Belysningskommunikation med fokus på perception och energi (Energimyndigheten)
- Lesson study med lärare i hem- och konsumentkunskap i Södertälje kommun
- Explorativ studie kring utomhusmatlagning i undervisningen av hem- och konsumentkunskap i samarbete med en skola i Landskrona kommun

Vi har under året ansökt om fler forskningsprojekt som bl a handlat om mat för äldre, mat för barn samt om insekter som mat.

Inom forskargruppen har Viktoria Olsson, Elisabet Rothenberg och Karin Wendin under året agerat handledare till 4 doktorander, dessa är inskrivna vid andra universitet och lärosäten då HKR ännu inte har examinationsrättigheter för forskarexamen.

Vi har presenterat vår forskning vid såväl nationella som internationella konferenser och möten, sammanlagt har vi haft 10 muntliga presentationer och 10 posterpresentationer. Dessutom har vi publicerat 21 artiklar peer review, ytterligare 2 st är accepterade för publicering och 2 st är "submitted". Vi har även publicerat 16 st forskningsrapporter och bokkapitel. Antalet populärvetenskapliga publikationer uppgår till 5 st. Sammantaget kan man se att MEALs forskning har ökat för varje år sedan start (2014). 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 2.

Många var intresserade av att ta del av våra nya forskningsresultat vid 12th Pangborn Sensory Science Symposium, Rhode Island, USA. Karin Wendin berättar mer för en nyfiken konferensdeltagare.



Bilaga 1. VFU-partners under 2017

- Kostenheten, Karlshamns kommun
- Kostenheten, Stockholms kommun
- Mat & Ro, Kristianstad
- Middagsfrid, Stockholm
- Orkla Foods, Malmö
- Grand Öl & Mat, Malmö
- Brygghuset Finn, Landskrona
- Skånemejerier, Kristianstad
- Culinar, Fjälkinge
- Kostenheten, Markaryds kommun
- Brunnsparken förskola, Tranås
- Särskilt boende Stella, Svedala
- Sännaskolan, Kristianstads kommun
- Diamantens förskola, Kristianstads kommun
- Tidningen Buffé, Stockholm
- Måltidsvision, Löddeköpinge
- Gårdsfisk, Skättilljunga
- The Absolut Company, Åhus
- Riktig Cider- äppelkultur i Sverige AB, Stockholm
- Findus Special Foods, Malmö
- IKEA Foods, Malmö
- Kaffebaren, Malmö
- Marcellos Farm, Tollarp

Bilaga 2. Gemensam publikationslista för Mat- och Måltidsvetenskap 2017

Internationellt erkända publikationer där refereeförfarande förekommit

Publicerade

- Berg J, Wendin K, Langton M, Josell Å and Davidsson F. State Of The Art report - Insects as food and feed. *Annals of Experimental Biology* 2017. 5 (2), 37-46, ISSN: 2348-1935, <http://www.scholarsresearchlibrary.com>, 2017
- Granberg, A., Olsson, V. & Mattsson Sydner, Y. (2017). Teaching and learning cooking skills in Home Economics: What do teachers for students with mild intellectual disabilities consider important to learn?. *British Food Journal*, 119(5), 1067-1078.
- Granberg A, Brante G, Olsson V, Sydner YM. Knowing how to use and understand recipes: What arithmetical understanding is needed when students with mild intellectual disabilities use recipes in practical cooking lessons in Home Economics?. *Int J Consum Stud*. 2017;00:1-7. <https://doi.org/10.1111/ijcs.12357>
- Håkansson, A. 2017. Error estimation, validity and best practice guidelines for quantifying coalescence frequency during emulsification using the step-down technique. *Heliyon* 3, e00359.
- Håkansson, A., Innings, F., 2017. The dissipation rate of turbulent kinetic energy and its relation to pumping power in inline rotor-stator mixers. *Chemical Engineering and Processing: Process Intensification* 115, 46-55.
- Håkansson, A., Arlov, D., Carlsson, F., Innings, F. 2017. Hydrodynamic Difference between Inline and Batch Operation of a Rotor-Stator Mixer Head - A CFD Approach. *The Canadian Journal of Chemical Engineering* 95, 806-816.
- Håkansson, A. 2017. Are Food Advertisements Promoting More Unhealthy Foods and Beverages over Time? Evidence from Three Swedish Food Magazines, 1995-2014. *Ecology of Food and Nutrition* 56, 45-61.

- Håkansson, A. 2017. Scale-down failed e Dissimilarities between high-pressure homogenizers of different scales due to failed mechanistic matching. *Journal of Food Engineering* 195, 31-39.
- Håkansson, A., Mortensen, M.M., Andersson, R., Innings, F. 2017. Experimental investigations of turbulent fragmenting stresses in a Rotor-Stator Mixer. Part 1. Estimation of turbulent stresses and comparison to breakup visualizations. Accepted in *Chemical Engineering Science*, vol 171, s. 625-637
- Håkansson, A., Andersson, R., Mortensen, H.H., Innings, F., 2017. Experimental investigations of turbulent fragmenting stresses in a Rotor-Stator Mixer. Part 2. Probability distributions of instantaneous stresses. *Chemical Engineering Science*, vol 171, 638-649 p. ISSN 0009-2509, E-ISSN 1873-4405.
- Höglund E, Albinsson B, Stuhr-Olsson G, Signäs M, Karlsson C, Rothenberg E and Wendin K. Protein and Energy Enriched Muffins Designed for Nutritional Needs of Older Adults. *Nutrition & Food Science International Journal* 2(4): 555592. DOI: 10.19080/NFSIJ.2017.02.555592, 2017
- Lindblad A, Johannesson J, Dahlin-Ivanoff S, Höglund E, Ekman S, Wendin K and Rothenberg E. Preferences, needs and attitudes regarding food habits and meal patterns among community-dwelling older adults – a cross-sectional survey. In: Mikkelsen B, Ofei KT, Olsen Tvedebrink TD, Quinto Romano A and Sudzina F, editors. 10th International Conference on Culinary Arts and Sciences; Aalborg University, Copenhagen Denmark. 2017. p. 330-341. www.capfoods.dk/iccas17, 2017
- Mortensen, H.H., Innings, F., Håkansson, A., 2017. The effect of stator design on flowrate and velocityfields in a rotor-stator mixer—An experimental investigation, *Chemical Engineering Research and Design* 121, 245-254.
- Nyberg, M. & Lennernäs Wiklund, M. (2017). Impossible meals? The food and meal situation among flight cabin attendants in Scandinavia: A qualitative interview study. *Appetite*, 113, 162-171.
- Nyberg, M. Creative research methods for studying the public meal experience among children and people with intellectual disabilities. In: Mikkelsen B, Ofei KT, Olsen Tvedebrink TD, Quinto Romano A and Sudzina F, editors. 10th International Conference on Culinary Arts and Sciences; Aalborg University, Copenhagen Denmark. 2017. www.capfoods.dk/iccas17, 2017
- Prim M, Magnusson E and Wendin K. Identification of basic tastes in foods before and after training among 4-6 year old children – a pilot study. In: Mikkelsen B, Ofei KT, Olsen Tvedebrink TD, Quinto Romano A and Sudzina F, editors. 10th International Conference on Culinary Arts and Sciences; Aalborg University, Copenhagen Denmark. 2017. p. 135-143. www.capfoods.dk/iccas17, 2017

- Rosander U, Rumpunen K, Olsson V, Åström M, Rosander P and Karin Wendin, K. Methodological considerations in a pilot study on the effects of a berry enriched smoothie on children's performance in school. *Food & Nutrition Research*, 61:1, 1409063, DOI: 10.1080/16546628.2017.1409063. <http://dx.doi.org/10.1080/16546628.2017.1409063>, 2017
- Tognon G, Rothenberg E et al. (2017). "Dairy product intake and mortality in a cohort of 70-year-old Swedes: a contribution to the Nordic diet discussion." *Eur J Nutr* DOI 10.1007/s00394-017-1556-2
- Wendin K, Norman C, Forsberg S, Langton M, Davidsson F, Josell Å, Prim M and Berg J. Eat'em or not? Insects as a Culinary Delicacy In: Mikkelson B, Ofei KT, Olsen Tvedebrink TD, Quinto Romano A and Sudzina F, editors. 10th International Conference on Culinary Arts and Sciences; Aalborg University, Copenhagen Denmark. 2017. p. 100-106. www.cappfoods.dk/iccas17, 2017
- Wendin K, Bredie WLP, Maître I, Matullat I, Olsson V, Kremer S, Giboreau A and Ueland Ø, Appetite for life - reflections on how to increase food intake in the elderly. *MENU, Journal of Food & Hospitality Research*, 6, 25-33, ISSN 2275-5748 <http://research.institutpaulbocuse.com/en/publications/>, 2017
- Wendin K, Höglund E, Andersson M and Rothenberg E. Protein enriched foods and healthy ageing - Effects of protein fortification on muffin characteristics. *Agro FOOD Industry Hi Tech*, vol 28 (5) September/ October, 16-18, 2017

Acceperade

- 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. Accepted for publication in *Foods*
- Lindberg U, Salomonson N, Sundström M and Wendin K. Consumer perception and behaviour in the retail foodscape – A study of chilled groceries. Accepted for publication in *Journal of Retailing and Consumer Services*

Submitted

- 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. Submitted for publication in Food & Nutrition Research
- Beck, A.M., Fagt, S., Lennernäs Wiklund, M., Nyberg, M., Haapala, I., Thorsen, A.V., Mobjerg, A.C.M., & Lassen, A.D. The impact of worksite interventions promoting healthy food and physical activity on well-being and risk markers of chronic disease among employees working irregular hours around the clock: A systematic review and meta-analysis. Submitted for publication in Public Health Nutrition.

Publicerade monografier, forskningsrapporter/vetenskapliga uppsatser, böcker, bokkapitel

- Albinsson B, Wendin K and Åström A. Handbook on Sensory Analysis. Kristianstad University Press 2017:9, Ale Tryckteam AB, Bohus, Sverige, ISBN: 978-91-87973-21-5, 2017
- Boork M, Wendin K, Nordén J and Nilsson Tengelin M. Innemiljö i nytt ljus – Metoder för objektiv bedömning av belysning. Report 2017:3, Energi-myndighetens projektnummer: 39707-1 E2B2, 2017
- Hiller C, Wendin K, Nilsson Tengelin M. Utveckling och tillämpning av sensoriska metoder för objektiva belysnings-bedömningar, del I. SP Report 2017:23, ISSN 0284-5172, 2017
- Olsson, V., & Wendin, K. En fungerande måltid - innovation mot undernäring : inventering av kvalitetsindex gällande äldres mat- och måltidssituation, Kristianstad University Press 2017:1. ISBN: 978-91-87973-13-0
- Rothenberg E and Wendin K. Verksamhetsberättelse 2016 Mat och Måltid vid Högskolan Kristianstad. Kristianstad University Press 2017:6, ISBN: 978-91-87973-18-5, 2017
- Rothenberg, E. Översikt [Enteral Nutrition]. 2017 2017-10-13; Available from: <http://www.varhandboken.se/Texter/Nutrition/Uppfoljning-utvardering/>.
- Rothenberg, E. Referenser och regelverk [Enteral Nutrition]. 2017 2017-10-23; Available from: <http://www.varhandboken.se/Texter/Nutrition/Oversikt/>.
- Rothenberg, E. Bedömning av behov och utvärdering [Enteral Nutrition]. 2017 2017-10-13; Available from: <http://www.varhandboken.se/Texter/Nutrition/Uppfoljning-utvardering/>.

- Rothenberg, E. Administrationsvägar, skötselråd och omvårdnad [Enteral Nutrition]. 2017 2017-10-13; Available from: <http://www.varhandboken.se/Texter/Nutrition/Uppfoljning-utvardering/>.
- Rothenberg, E. Val av sondnäring [Enteral Nutrition]. 2017 2017-10-13; Available from: <http://www.varhandboken.se/Texter/Nutrition/Uppfoljning-utvardering/>.
- Rothenberg, E. Tillbehör [Enteral Nutrition]. 2017 2017-10-13; Available from: <http://www.varhandboken.se/Texter/Nutrition/Uppfoljning-utvardering/>.
- Rothenberg, E. Lokala anvisningar [Enteral Nutrition]. 2017 2017-10-13; Available from: <http://www.varhandboken.se/Texter/Nutrition/Uppfoljning-utvardering/>.
- Rothenberg, E. Läkemedelstillförsel [Enteral Nutrition]. 2017 2017-10-13; Available from: <http://www.varhandboken.se/Texter/Nutrition/Uppfoljning-utvardering/>.
- Rothenberg, E. Komplikationer [Enteral Nutrition]. 2017 2017-10-13; Available from: <http://www.varhandboken.se/Texter/Nutrition/Uppfoljning-utvardering/>.
- Rothenberg, E. Ansvarsfördelning [Enteral Nutrition]. 2017 2017-10-13; Available from: <http://www.varhandboken.se/Texter/Nutrition/Uppfoljning-utvardering/>.
- Wendin, K (ed). Aktivt åldrande – individuellt anpassade måltidslösningar för hälsa och livskvalitet hos äldre: Slutrapport, SP report 2016:97, ISSN 0284-5172, http://ri.diva-portal.org/smash/record.jsf?dswid=2669&pid=diva2%3A1068665&c=3&searchType=SIMPLE&language=sv&query=aktivt+%C3%A5ldrande&af=%5B%5D&aq=%5B%5B%5D%5D&aq2=%5B%5B%5D%5D&aqe=%5B%5D&noOfRows=50&sortOrder=datelssued_sort_desc&onlyFullText=false&sf=all, 2017

Presentationer vid vetenskapliga konferenser

Muntliga presentationer

- Nyberg, M. Creative research methods for studying the public meal experience among children and people with intellectual disabilities. Paper presented at 10th International Conference on Culinary Arts and Sciences: exploring future foodscapes. Köpenhamn, 2017
- Olsson, V. Mayonnaise processed for appealing sensory properties. Paper presented at 10th International Conference on Culinary Arts and Sciences: exploring future foodscapes. Köpenhamn, 2017

- Rothenberg E, Lindblad A, Johannesson J, Dahlin-Ivanoff S, Höglund (née Tibäck) E, Ekman S, Stuhr Olsson G, et al., editors. Preferences, needs and attitudes regarding food habits and meal patterns among community-dwelling older adults – a cross-sectional survey. ICCAS; 2017 6th to 7th July; Copenhagen
- Rothenberg E, Lindblad A, Johannesson J, Dahlin-Ivanoff S, Höglund (née Tibäck) E, Ekman S, Stuhr Olsson G, et al., editors. Preferences, needs and attitudes regarding food habits and meal patterns among community-dwelling older adults – a cross-sectional survey. ICCAS; 2017 6th to 7th July; Copenhagen
- Wendin, K. 10th International Conference on Culinary Arts and Sciences: "Eat'em or not? Insects as a Culinary Delicacy" Aalborg University, Copenhagen, Denmark. 2017
- Wendin, K. Food, environment and worms – How to design a working food system, seminar: "Eat insects? Do I have to?" KTH, Stockholm, 2017
- Wendin, K. Inspiration for preschool teachers, seminar: "Food Habits Among Pre-school children", Kristianstad, 2017
- Wendin, K. Seniors in Ystad in collaboration with Folkuniversitetet, "Food, Taste and Flavour", Seniorernas Hus Göken, Ystad, Sweden, 2017
- Wendin, K. ChriPu October 2017, "Food, Taste and Flavour", Kristianstads Pensionärsuniversitet, Kristianstad, Sweden, 2017
- Wendin, K. ACT 2017, Academic Center for Gerodontology, "The Texture of Food", Läkaresällskapet, KI, Stockholm, 2017

Posterpresentationer

- Granberg, A., Olsson, V., & Mattsson Sydner, Y. 6th SAPERE Scientific & Dissemination Symposium, "The recipe literacy concept : capturing important aspects of learning how to cook in school" Institut Paul Bocuse scientific symposium and professional workshop, Lyon, France, 2017.
- Höijer K, Rothenberg E, Sepp H, Nyberg M, Håkansson A, Olsson V and Wendin K. 10th International Conference on Culinary Arts and Sciences, "A model for understanding the meal concept in academic writing" Aalborg University, Copenhagen, Denmark, 2017
- Lindberg S, Edström K, Tholander J, Grari M and Wendin K. 12th Pangborn Sensory Science Symposium, "THEME ELDERLY: Attractive food for elderly. The role of inspiring and informative packaging", Providence, Rhode Island, USA, 2017
- Olsson, V. Håkansson, A. Forsberg, S. Purhagen, J. Svensson, T. Wendin K. "The effect of processing on sensory properties of mayonnaise". 12th Pangborn Sensory Science Symposium, Rhode Island, USA, 2017

- Olsson, V. Larsson, E. Wallin Bengtsson, V. Widén C. "Sensory acceptance of a diet designed to counteract obesity, diabetes and periodontal disease" 12th Pangborn Sensory Science Symposium, Rhode Island, USA, 2017
- Persson E, Forsberg S and Wendin K. Food Festival, "Sustainable, exciting, trendy and tasty – Consumer acceptance of algae and insects as foods", Brösarp, Sweden, 2017
- Rothenberg E, Tognon G, Lissner L, Petrolo M, Sundh V, editors. NORDIC HEALTHY DIET AND MORTALITY IN A COHORT OF 70 YEAR-OLD SWEDES: WHAT IS THE CONTRIBUTION OF DAIRY INTAKE? ESPEN; 2017; Haag.
- Tognon G, Rothenberg E, Petrolo M, Sundh V, Lissner L, editors. Dairy product intake and mortality in a cohort of 70 year-old Swedes: a contribution to the Nordic diet discussionNordicEpi the 8th Nordic Meeting in Epidemiology and Register-Based Research 2017 September 13 – 15; Scandic Star Lund.
- Wendin K, Höglund E, Andersson M and Rothenberg E. Food Festival, "Protein enriched foods and healthy ageing - Effects of protein fortification on muffin characteristics", Brösarp, Sweden, 2017
- Wendin K, Norman C, Forsberg S, Davidsson F, Josell Å, Langton M, Prim M and Berg J. 12th Pangborn Sensory Science Symposium, "Insects as a Culinary Ingredient – Consumer Acceptance and Neophobia", Providence, Rhode Island, USA, 2017

Populärvetenskapliga och övriga publikationer

- Håkansson, A. (2017). Konsumtion, Studentlitteratur, ISBN: 9789144115641
- Olsson V. som del av en större arbetgrupp. Skånes Livsmedelsstrategi 2030. Smart mat. 2017 <https://utveckling.skane.se/publikationer/strategier-och-planer/skanes-livsmedelsstrategi-2030/>
- Rothenberg E. Vetenskapligt underlag Livsmedelsverket 3. Särskilda näringsbehov hos sköra äldre. I Mat och måltider inom äldreomsorgen - vetenskapligt underlag om måltidsmiljö och verksamhetsstruktur, fysiologiska och sensoriska aspekter av åldrandet samt särskilda näringsbehov hos sköra äldre. Sid 46-80. 2017
- Sepp, H. (2017). Måltidspedagogik i förskolan: ett lustfyllt lärande. Stockholm: Gothia fortbildning.
- Wendin K. Maten smakade annorlunda förr. Äldre i Centrum, 31(3), pp 28-30, ISSN: 1653-3585, 2017

