



Höskolan
Kristianstad

Verksamhets- berättelse 2024

Mat- och måltidsvetenskap



**Forsberg, S., Höijer, K., Lundin, Å., Nyberg,
M., Olsson, V., Svensson, T. & Wendin, K.**

Verksamhets- berättelse 2024

Mat- och måltidsvetenskap

© Forsberg, S., Höijer, K., Lundin, Å., Nyberg, M., Olsson, V.,
Svensson, T. & Wendin, K. tillsammans med kollegor vid
avdelningen för Mat- och måltidsvetenskap
Mat- och måltidsvetenskap 2025, Fakulteten för naturvetenskap,
Högskolan Kristianstad

Open Access enligt Creative Commons CC-BY 4.0.

e-ISBN: 978-91-89902-36-7

Omslagsbild: Freepik

Kristianstad University Press, 2025

Innehåll

Årets höjdpunkter och milstolpar	5
Utbildning.....	7
Gastronomiprogrammet	7
Hem- och konsumentkunskap	10
Magisterprogrammet i mat- och måltidsvetenskap	12
Fristående kurser	13
Samverkan	14
Samverkan med andra lärosäten och aktörer	14
Nätverk.....	16
Internationalisering	17
Kommunikation och publicering	18
Pedagogiskt utvecklingsarbete	20
Forskning och forskningsmiljön MEAL	20
Bilagor	23
Bilaga 1. MEAL Projekt 2024	23
Bilaga 2. Publikationslista MEAL 2024	26
Bilaga 3. Examensarbeten kandidatnivå	35
Bilaga 4. Examensarbete magisternivå	36
Bilaga 5. VFU-partners 2024	38

Årets höjdpunkter och milstolpar

Vi kan nu blicka tillbaka på ännu ett innehållsrikt år på avdelningen för mat- och måltidsvetenskap! Att gemensamt samlas och genomföra den 13:e omgången av ICCAS-konferensen (International Conference on Culinary Arts & Sciences), den 17–20 juni 2024 var troligen en av årets stora höjdpunkter. Forskare från flera länder samlades kring konferensens viktiga innehåll och firade även midsommar tillsammans.

Det ingick både dans runt midsommarstången och en riktigt god middag. Vi kunde självklart inte heller låta bli att bjuda på sju sorters kakor, lösgodis och Swedish fika. Både de kulinariska inslagen och det vetenskapliga innehållet blev mycket uppskattat av deltagarna.

Midsommarfirande
med gestaltning sju sorters
kakor av Björn Ylipää och
Thérèse Svensson



Konferensmiddag på Näsby Gård.

Avdelningen har fortsatt att växa och vi har välkomnat våra alumner Maria Gauffin och Thorhildur Hjartardottir till avdelningen som adjunkt respektive köksansvarig. Hannah Olivestedt adjungerades till oss från grundskolan för att förstärka undervisningen inom hem- och konsumentkunskap, i verksamhetsberättelsen för 2025 kommer ni kunna läsa att Hannah börjat på heltid hos oss.

För att förstärka kemiundervisningen anställdes Johan Söderlund som adjunkt, även Johan började med en adjungering från den kommunala skolan. Mia Henrysson anställdes i början av året som laboratorietechniker för att ta hand om vårt undervisningskök och Hannah Kristofers har tagit över stafettpinnen som doktorand i det som vi på högskolan kallar för friluftsmatsprojektet. Vi har även rekryterat en postdoktor, Madeleine Jönsson, till avdelningen. Dessa nya rekryteringar bidrar alla inom sina respektive områden.

Vi har även tackat av Viktoria Olsson som Programområdesansvarig efter att hon gjort ett fantastiskt arbete de senaste sex åren. Sarah Forsberg har tagit över detta viktiga uppdrag och till sin hjälp, med de bitar som rör hem- och konsumentkunskap, har hon Therése Svensson. Tack till er båda två som tar hand om våra utbildningar och studenter.

Avdelningen för mat och måltidsvetenskap, 2024

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

År 2024 var inget undantag från regeln – en massa spännande saker på gång i gastronomiprogrammet! Ett viktigt fokus under året har varit att marknadsföra utbildningen på olika sätt, exempelvis genom besök på Hässleholms tekniska skola, olika utbildningsmässor, öppet hus i vårt gastronomikök och inbjudan till Vetenskapsfestivalen för studenter som sökt programmet.

Vårens kurser tuffade på med lite nya inslag, bland annat genomfördes produktutvecklingskursen i samarbete med projektet ”Cirkulär utvecklingshubb för livsmedel” vilket innebar spännande möjligheter för studenterna att arbeta med skarpa projekt och restströmmar från regionala livsmedelsföretag. Fyra team tog fram innovativa produkter i samarbete med Österlens Popmajs, Skillinge Fisk-Impex, Pågens och Våffelbagaren i Kristianstad. Arbetet gav många ringar på vattnet genom bland annat ett fint radioprogram i Sveriges radio P1 Meny ”Högskolan som utbildar produktutvecklare”, projekt in i Krinova Inkubator och Leapfrog stipendiater sommaren 2025. När EU-kommissionär Costas Kadis besökte Marint centrum i Simrishamn den 27 mars, inbjuden av svenska EU-parlamentariker i fiskeriutskottet blev han bjuden på Crispy Bites, utvecklade av våra duktiga studenter i samarbete med Skillinge Fisk-Impex – smaka god spridning i dubbel bemärkelse!

Kommissionären var inte den enda höjderen som fick smaka på gastronomiprogrammet, när utbildningsminister Mats Persson kom på

besök till HKR i mars 2024 hade Olivia och Helena ordnat med ett väldigt uppskattat fika med fokus på hållbarhet och närproducerat.

De studenter som examinerades i juni 2024 var den första årskullen som har följt den nya utbildningsplanen (SGGS2) i sin helhet. Avslutningen firades med vetenskapsfestival med fina gestaltningar av alla examensarbeten samt en mingelkväll med studenter, lärare och stolta anhöriga på Grisen och Draken där vår alumn Maria Bub hälsade oss riktigt välkomna. Vi kan också se att årets studentkull har etablerat sig inom en rad olika verksamheter och branscher. Bland arbetsgivarna finns exempelvis Anticimex, Högskolan Kristianstad, Landskrona stad, Mat & Ro och Sweden Rock. Detta speglar bredden i utbildningens tillämpningsområden och studenternas förmåga att omsätta sina kunskaper i olika professionella sammanhang.

Under evenemanget *Spot on Food* i oktober arrangerades innovations-tävlingen *Food Hack*, där förstaårsstudenterna Isabelle, Josefin och Madeleine tog hem vinsten med sin idé *Online Pantry*. Deras innovativa koncept erbjuder en digital lösning för att hålla ordning på innehållet i skafferier och kylskåp, med målet att minska matsvinn och främja mer hållbara matvanor.



Vinnarna Isabelle Bengtsson, Josefin Hansen och Madeleine Magnusson.

År 2024 firade Gastronomiprogrammet sitt 20-årsjubileum, en milstolpe som uppmärksammades med festliga inslag såsom tårta, kaffe och ballonger. Studenter, alumner samt nuvarande och tidigare medarbetare samlades för att fira tillsammans. Jubileet avslutades med en after work på Grisen & Draken i Kristianstad, följt av en livfull konsert med det norska bandet Fjellrev. Till 20-årsjubileet skapades en unik jubileumstårta av Amina, student från programmets allra första årskull. Tårtan var en hyllning till både gastronomisk kreativitet och hållbarhet, med smaker som grön pumpa i mjuk maräng, syrlig lime, kompotter på paltat slottsäpple och kvarlämnad sockerbeta, samt höstens finaste hallon och skånsk choklad. Tårtan representerade inte bara ett firande, utan även den resa som för Amina började i september 2004, en chokladresa i smak, kunskap och möjligheter. Genom åren har Gastronomiprogrammet inspirerat och format många vägar inom matens värld, och Aminas skapelse blev en symbol för både stolthet och framtidstro.



Tårta bakad av alumnen Amina Ohlsson som driver Minas Chokladstudio.

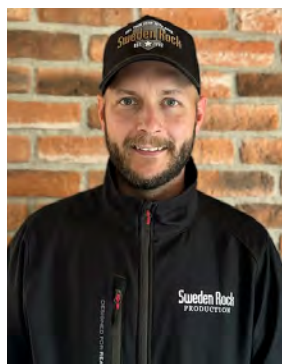
Alumnundersökning

En majoritet av de utexaminerade studenterna mellan 2019–2021 har etablerat sig väl på arbetsmarknaden efter examen. Andelen tillsvidare-

anställda har ökat jämfört med föregående period och uppgår nu till 85 %. Av dessa fick 34 % arbete inom relevant område redan inom 0–6 månader efter examen. Flertalet, 59 %, uppger att de idag har ett kvalificerat arbete inom utbildningens ämnesområde, vilket tyder på god matchning mellan utbildning och arbetsliv. Samtidigt uppger ungefär hälften att arbetssökandet varit svårt eller trögt, vilket delvis kan förklaras av att många examinerades under en utmanande tid präglad av pandemin och en osäker arbetsmarknad.

Årets samverkanspris till Adam Strömgren

Vid examenshögtiden 2024 tilldelades Adam utmärkelsen årets *Samverkan student 2023* som ett erkännande för sitt stora engagemang och sin enastående förmåga att skapa samverkan. Priset lyfter fram hans betydelsefulla insatser för att knyta samman utbildningen med det omgivande samhället, ett inspirerande exempel på hur studentdrivna initiativ kan främja både utveckling och gemenskap. Hans arbete uppmärksammades med följande motivering:



”Adam bidrar genom att vara lyhörd till programmets innersta kärna och engagerat i programmets nätverksdagar. Genom sitt engagemang och sin förmåga att samverka har han skapat sin egen framtida tjänst på Sweden Rock. Han har även anställt sina studiekamrater till att säkerställa god och säker mat på Sveriges största musikfestival och sett till att Gastronomiprogrammet får en framträdande roll på mat-scenen. Det är Adam som myntat vårt begrepp matfamiljen.”

Hem- och konsumentkunskap

2024 var året då de fristående kurserna inom hem- och konsumentkunskap på Högskolan Kristianstad fick ett nytt hem på fakulteten för naturvetenskap och avdelningen för mat- och måltidsvetenskap. Utbildningarna inom hem- och konsumentkunskap har under tidigare år legat på Fakulteten för lärarutbildning med undervisande personal från vår avdelning, men vi är nu extra stolta över att kalla dessa kurser *våra* och

att fortsätta det viktiga arbetet med att utbilda både nya och verksamma lärare för undervisning i hem- och konsumentkunskap för grundskolan.

Högskolan Kristianstad har bedrivit undervisning inom Hem- och konsumentkunskap för lärare sedan 2006. Sedan 2012 har vi även haft flertalet lärarlyft i uppdrag från Skolverket. Nyligen framtagen statistik visar att vi mellan åren 2018–2025 har examinerat närmare 1 000 studenter inom ämnet! Detta tycker vi är fantastiskt roligt och vi är stolta över det arbete vi gör och över de studenter vi har!

I ett försök att stötta studenterna och ge en extra möjlighet till ytterligare praktiska erfarenheter i köket provade vi upplägget med olika workshops för de studenter som läste under våren. Områdena som det fanns möjlighet att anmäla sig till var bröd och kakor, kött och korv samt internationella smaker. Ett bra sätt att utöka kurserna med lite extra praktisk övning i köket!

Ryktet om våra uppskattade utbildningar sprider sig även bland verksamma lärare som inte har valt att gå en kurs i ämnet. Under våren 2024 hade vi därför en inspirationsdag för lärare inom ämnet som önskade lära sig mer om vegetariska och veganska alternativ i sin undervisning. Dagen spenderades på högskolan och i vårt fantastiska undervisningskök tillsammans med lärare från Skurup, Ystad och Tomelilla. Där fick de ta del av forskning inom området, inspiration och praktik i köket samt tid till diskussion och reflektion. En härlig dag!

Lagom till påsk publicerade Skolverket en modul för hem- och konsumentkunskap på Lärportalen (<https://larportalen.skolverket.se/moduler/M942>). Till modulen har Karin Höijer arbetat fram en del som handlar om kunskapssyn och bedömning. Med materialet kan verksamma lärare i ämnet fördjupa sina ämnesdidaktiska kunskaper genom kollegialt arbete.

Jämställdhetsprojekt

Det jämställdhetsprojekt som sedan 2021 bedrivits tillsammans med en lärare och doktorand från Fakulteten för lärarutbildning fortsatte med en mängd aktiviteter under 2024. Med stöd av ett stipendium från Lärarstiftelsen togs en lärarhandledning fram tillsammans med en verksam lärare på en skola i närheten av Högskolan Kristianstad.

Lärrarhandledningen är fritt tillgänglig för alla som vill använda den:
<https://hkr.instructure.com/courses/7790>

Alla fyra som varit med i projektet från början, Anna Bryntorp, Jenny Edvardsson, Karin Höijer och Anna Scazzocchio, reste i juni till Galway, Irland, för att delta på den 25:e världskongressen arrangerad av International Federation for Home Economics, IFHE. På kongressen presenterades projektet vilket ledde till spännande samtal med andra verksamma inom fältet från hela världen.



I september var det dags för nästa milstolpe i projektet: den första vetenskapliga artikeln publicerades i en internationell tidskrift. Under året har gruppen även samlat in mer material för att kunna fortsätta undersöka och skriva om skönlitteratur som ett sätt att närma sig jämställdhet och presentationer har skett i flera olika sammanhang.

Magisterprogrammet i mat- och måltidsvetenskap

Detta år fick vi möjlighet att välkomna en stor grupp studenter till vårt magisterprogram. På den första kursen i Matvalens komplexitet hade vi 48 studenter registrerade, såväl programstudenter som fristående studenter, vilket var rekord! Riktigt roligt!

Under året började vi också arbeta mer aktivt med en akademisk slinga på programmet för att stärka studenternas kompetenser och färdigheter inom litteratursökning, referenshantering, skrivande och kritisk granskning av texter.

Året inleddes med att vi hade slutseminarium för de studenter som skrev sina magisteruppsatser under höstterminen 2023. Studenternas uppsatser handlade om allt ifrån förändrade konsumtionsmönster och matvanor i kölvattnet av Covid-19 pandemin, om matval och glutenfri

diet bland personer med Celiaki, till konsumenters attityder till vertikal-hydroponisk odling i Libanon och om att kartlägga Sverige som vinland. Som tidigare år erbjöds studenterna även möjligheten att presentera sin poster som tagits fram inom kursen på ett seminarium inom forskningsmiljön MEAL. Detta är alltid ett uppskattat tillfälle, för både lärare och studenter!

Hösten 2024 påbörjade 16 studenter sina magisteruppsatser, också det rekord, där ämnena bland annat handlade om matsvinn i skolan, acceptans och gillande av hybrid mat, om proteinskiftets utmaningar,

hur sociala media påverkar matval, och om skillnader i "snacking" om vi arbetar hemifrån eller på kontor. Studenternas olika bakgrunder skapade en spännande dynamik både i var studierna genomfördes och i resultaten.

När denna kull tog sin examen firade vi för första gången detta med en hybrid programavslutning med studenter både på plats på högskolan och på länk.



Programavslutning 2024.

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" samt "Livsmedelsmikrobiologi". Flera av de fristående kurserna går på distans och möjliggör även för yrkesverksamma att kombinera studier

med pågående arbete. Det finns även möjlighet att fördjupa sig i mikrobiologi och sensorik genom korta mikrokurser, vilka också erbjuds som anbudskurser till företag.

Samverkan

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

Samverkan med 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 andra aktörer. Några viktiga samverkanspartner är bland andra Krinova Incubator & Science Park, Sveriges lantbruksuniversitet och Chalmers tekniska högskola.

Som ett exempel på samverkan som involverat både undervisning och forskning kan nämnas samarbetet inom ramen för det FORMAS-finansierade projektet ”Framtidens fiskehamn”. Under 2024 skedde tät samverkan med Marint centrum i Simrishamns kommun, företaget Skillinge Fisk-Impex och Lunds universitet för att hitta nya sätt att ta till vara den sill och skarpsill som landas i Simrishamn. Projektet har även nära anknytning till Cirkulär utvecklingshub för livsmedel <https://www.hkr.se/samverkan/eu-finansierade-projekt/cirkular-utvecklingshubb-for-livsmedel/>

Under hösten genomförde våra andraårsstudenter på kurserna Mat och näring genom livet 1 och Offentliga måltidskoncept studiebesök hos både offentliga och privata aktörer. Burlöv och Vellinge kommuner tog emot studenter i sina måltidsverksamheter inom förskola och skola, The Absolut Company i Åhus belyste arbetsplatsmåltiden, och Kriminalvården – Nya häktet i Kristianstad – besökte högskolan för att presen-

tera sitt måltidsarbete. Inom ramen för *Offentliga måltidskoncept* höll även Hugo Malm från Länsstyrelsen Skåne en uppskattad föreläsning om livsmedelsberedskap. Dessa aktörer, tillsammans med andra kommunala måltidsenheter i Skåne, bjöds därefter in att delta vid ett praktiskt delprov med fokus på beredskap och mat för många. Utbytet har främjat ömsesidig kunskapsöverföring och stärkt samverkan mellan högskolan och måltidsbranschen.

De studenter som påbörjade trean under hösten fick besök av den dagliga verksamheten Sesam och Mat med flera mål under kursen Mat och näring genom livet 2. Inom ramen för denna kurs fokuseras bland annat omsorgsmåltider och måltider inom äldreomsorg och sjukhus, men också inom LSS-verksamheter. Totalt kom åtta personer (fem deltagare och tre personal) för att berätta om deras verksamhet med fokus på gemensam matlagning. Besöket var mycket uppskattat bland våra studenter!



Besök och smakprovning, Sesam och Mat med flera mål.

I september stod avdelningen för mat- och måltidsvetenskap värd för jurybedömningarna i Chark-SM. Detta innebar att den sensoriska utvärderingen av de tävlande produkterna genomfördes i våra lokaler av 40 inbjudna domare, varav flera var medlemmar i vår egen analytiska panel. Ungefär 500 olika produkter bedömdes i 18 olika klasser – allt från traditionella korvar och pastejer till lufttorkade delikatesser och vegetariska alternativ. Genom en imponerande arbetsinsats och möjligheten att digitalisera bedömningen fick genomförandet mycket gott betyg av arrangörerna Kött & Charkuteriföretagen (KCF) och tid-

skriften Kött & Chark. Förhoppningsvis bidrog arrangemanget till god publicitet för vår utbildning och forskning genom att visa på ett engagemang för kvalitet och hantverksskicklighet.

Under hösten arrangerade vi också det första så kallade bildningsseminariet på avdelningen, med syfte att samla studenter från våra olika årskullar, lärare men också övriga externa intresserade kring spännande och viktiga tvärvetenskapliga teman och utmaningar inom mat- och måltidsvetenskap. Undre detta första seminarium diskuterades ultra-processade livsmedel, där våra egna lärare Emily Sonestedt och Susanne Bryngelsson ventilerade och problematiserade detta område, modererat av Maria Nyberg.

Samverkan med andra lärosäten har fortsatt under året, på olika sätt. Det har bland annat varit fortsatta möten i samverkansinitiativet ”SAMM – svensk akademisk mat och måltidsutbildning”. Här träffas utbildningsansvariga från Umeå, Örebro, Uppsala och Göteborgs universitet och Högskolan Kristianstad för att utveckla gastronomi- och kostvetarprogrammen. En gemensam aktivitet var anordnandet av en innovationssprint i form av ett kort-Imagine på Måltidens dag den 16 oktober 2024. Tillsammans med Måltid Sverige och Skolmatsakademien kunde studenter från alla utbildningar och verksamma inom offentliga måltider för att generera nya idéer på området AI inom offentliga måltider, fler än 100 personer var anmälda! Inspirationstalare var Sverker Janson från RISE.

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 Kommittén för Hushållsvetenskap (SKHV) och därmed också i International Federation for Home Economics (IFHE), Balsgård FoodTech och i Forsknings- och i Innovationsrådet Skånes (FIRS) Strategigrupp för livsmedel samt Livsmedelskollegiets och Livsmedel i Fokus styrelse. Vi har även företrädare i SWESPEN, den svenska grenen av European Society of Clinical Nutrition and Metabolism och en ledamot i Måltidsakademien och två i Skåneländska Gastronomiska Akademien. Vidare är vi med-

lemmar och har en styrelseledamot i Sveriges Sensoriska Nätverk (SSN) och genom det i European Sensory Science Society (E3S), samt i Nationellt Nätverk för Utbildning inom Livsmedelsmikrobiologi samt Nätverket Nutrition och Epidemiologi (NEON).

Internationalisering

Under höstterminen 2024 genomförde två studenter utbytesstudier i Frankrike. Leon Hanna studerade vid Institut Lyfe i Lyon, medan Fanny Åberg tillbringade terminen vid Purpan i Toulouse. Studenterna fick möjlighet att fördjupa sina kunskaper inom gastronomi och hållbarhet i en ny kulturell och akademisk kontext, erfarenheter som bidrar till både personlig och professionell utveckling.

Tillsammans med Professionshögskolan Absalon i Roskilde startades ett tvärvetenskapligt projekt kring hållbarhet kopplad till mat, vatten och miljö. Syftet är att främja helhetssyn, kritiskt tänkande och innovation genom gemensamma utbildningsinsatser som ger studenter verktyg att hantera komplexa hållbarhetsutmaningar. I maj 2024 fick vi besök av våra danska kolleger John och Diana. Under besöket fick de lyssna till Johanna Gerberich, som berättade om produktutveckling i samverkan med livsmedelsföretag och hur restströmmar kan tas tillvara. De fick även följa Therese och Karin i det pedagogiska köks-arbetet tillsammans med studenter inom hem- och konsumentkunskap. Besöket var en värdefull del i det fortsatta erfarenhetsutbytet mellan lärosätena.



John Andersson och Diana Rigtrup från Professionshögskolan Absalon, Roskilde.

Under höstterminen 2024 deltog nio Erasmusstudenter i kursen *Dimensions of sustainable food consumption*. Studenterna kom från Thailand, Japan, Frankrike, Italien och Tyskland, vilket bidrog till en internationell och inspirerande lärmiljö med många perspektiv på hållbarhetsfrågor. Höstterminen avslutades i december med en

gemensam julavslutning där både studenter och lärare deltog. Det bjöds på pyssel, lekar och traditionsenliga aktiviteter som pepparkaksbygge och julklappsspel, en uppskattad stund av gemenskap och kulturutbyte.



Gastronomistudenterna Cajsa och Madeleine tillsammans med Erasmus-studenterna Hirari, Sumika och Voraporn.

Kommunikation och publicering

Kommunikation och publicering är en central del av vår verksamhet, på flera olika sätt. Att vara arrangör för International Conference on Culinary Arts and Sciences (ICCAS) var både stort och spännande, och ett arbete som engagerade hela avdelningen. Som en del av konferensen gavs även en "Book of abstract" ut där konferensen samtliga bidrag, 31 abstracts för muntlig presentation och 13 för postrar, finns samlade. Utöver konferensens vetenskapliga tema på Hållbara och hälsosamma matvanor, så var Midsommar ett annat tema som präglade maten och

drycken under konferensen. I denna bok fanns därför också en text om just den svenska midsommaren, följt av meny för konferensmiddagen. Under konferensens första dag välkomnades också deltagarna av The Worshipful Company of Cooks Of London, vilka troget sponsrat konferensen sedan starten 1996.



Book of abstracts, ICCAS 2024

Någon gång ibland händer det att alumner från våra utbildningar ger ut kokböcker och 2024 kom Maria Bub ut med sin kreativa konceptkokbok "Ärtor och bananer – mat för apor, sapiens och homo sapiens". Boken är fylld med vackra bilder på mat och interiörer från Marias liv, bland annat skymtar vårt eget gastronomikök förbi och Maria riktar i boken ett varmt tack till utbildningen.

Något annat som är värt att uppmärksamma är att Emily Sonestedt under året var medförfattare till de två vetenskapliga artiklar från Högskolan Kristianstad som hade högst genomslag enligt Altmetric-score – ett mått på hur mycket uppmärksamhet en forskningspublikation fått i nyhetsmedier, sociala medier och andra digitala kanaler. En av dessa artiklar handlade om sambandet mellan socker och hjärtsjukdom. Hon var även vid flertalet tillfällen under året anlitad som

expert kring matvanor och hälsa i media, bland annat Aftonbladet, Dagens Nyheter, Sveriges Radios program Hjärta & Hjärna, Vetenskapsnyheterna i P1 samt i Rapport.

Pedagogiskt utvecklingsarbete

Under året har kvalitetsprojektet om studenternas språk- och skrivutveckling fortsatt på avdelningen. Under våren arrangerades en avdelningsspecifik temakurs med titeln ”Återkoppling på text – en fördjupning”. Kursen hölls av Johan Landgren och Johan Blomgren, båda verksamma på Bibliotek- och högskoleservice på högskolan och även medverkande i det aktuella kvalitetsprojektet. Kursen, som var riktad till lärarna på avdelningen, syftade till att ge verktyg för att kunna arbeta med återkoppling som ett pedagogiskt verktyg. Under hösten fortsatte arbetet i projektet med diskussioner kring byggandet av en gemensam skrivmodul där centrala dokument som är användbara för såväl studenter som lärare i kommunikationen om texter och skrivande kan samlas.

Forskning och forskningsmiljön MEAL

Forskningsmiljön MEAL – Food and Meals in Every Day Life – är den delen av mat- och måltidsvetenskap där vi organiserar och genomför vår forskning. Till största del bedrivs denna forskning genom externfinansierade projekt och ofta i samverkan med andra forskningsmiljöer vid högskolan och med andra forskningsaktörer, till exempel andra universitet och högskolor men också företag, forskningsinstitut och andra organisationer. Inte minst arbetar MEAL tillsammans med Högskolans övergripande forskningsprofil FOHRK (Centre for Food, Health and Retail at Kristianstad University).

I MEAL ingår de personer inom mat- och måltidsvetenskap som har doktorerat eller är doktorander eller postdoktorer. Vi har under året kunnat välkomna postdoktor Madeleine Jönsson och doktorand Hannah Kristofers. Under 2024 ingick totalt 13 personer i forskningsmiljön. Forskningen inom MEAL kan beskrivas som tvärvetenskaplig och

Visionen för 2030 lyder: ”Mat och Måltidsvetenskap 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 kunskaps-spridning”. MEAL arbetar strukturerat och konstruktivt genom möten och ett flertal samarbeten. MEAL är en kreativ och nydanande forskningsmiljö som skapar ny forskning genom de tvärvetenskapliga och dynamiska kompetenser som finns inom gruppen. Under året har medlemmarna i MEAL tillsammans också arbetat med en publikation kring gastronomi och offentliga måltider.

Tillsammans har Emily Sonestedt och Karin Wendin agerat handledare till fem doktorander under året, dessa är inskrivna vid andra universitet och lärosäten. Vi har under året haft fem gäststudenter/internship från Frankrike, två av dem arbetade med 3D-printing av geler, två med vin och ost, och en av dem med sill i projektet ”Framtidens fiskehamn”. Biträdande professor Emily Sonestedt arbetar på deltid vid både Lunds universitet och Högskolan Kristianstad. Professor Karin Wendin har en deltidstjänst vid Köpenhamns universitet. Vidare tillhör Bo Ekstrand även Chalmers Tekniska Högskola och Susanne Bryngelsson har större delen av sin tjänst på RISE. Professor Elisabet Rothenberg tillhör Fakulteten för hälsovetenskap på högskolan. Detta gör också att forskningen inom MEAL både kan jämföras och vara med och bidra till en högre kvalitet.

Under året som gått har vi arbetat inom flera forskningsprojekt och inför 2025 fått ytterligare två beviljade. Vi både driver och deltar i ett flertal olika forskningsprojektet, utifrån att vi i en del är medsökande och i andra är huvudsökande. Vi har under 2024 varit engagerade i 25 forskningsprojekt, dessa plus de två nya projekten återfinns i Bilaga 1. De projekt som blivit beviljade inför 2025 är finansierade av KK-stiftelsen och EU, där vi i KK-projektet även kommer att anställa en doktorand. Vid årsskiftet avslutades Formasprojektet om kultur-spannmål, Vinnovaprojektet som handlade om hur synkotron- och neutrontekniker kan användas inom livsmedelsforskningen, Energi-myndighetens projekt som handlade om belysning samt de FOHRK-finansierade projekten.

Vår genomförda forskning brukar vi presentera vid olika konferenser och möten, både nationella och internationellt. Sammantaget har vi under året haft 14 muntliga presentationer och sju posterpresentationer. Vi har också publicerat 20 artiklar peer review och ytterligare fem har blivit ”submitted”. Vi har även publicerat fyra populärvetenskapliga artiklar (för samtliga publikationer, se bilaga 2). Sammantaget kan man se att MEALs forskning har ökat för varje år sedan start (2014). Vi arbetar fortsatt idogt vidare på att vår forskning ska få än större genomslag i undervisningen, till exempel som forskningsrelaterade examensarbeten på både kandidat- och magisternivå.

Bilagor

Bilaga 1. MEAL Projekt 2024

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)
- 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)
- Nutritious, tasty and health-promoting novel wheat products (Main applicant SLU, Finance Formas)
- Fermentation of Swedish faba beans for foods with improved texture, flavour and nutritional properties (Main applicant SLU, Finance Formas)
- Taking the last steps to realize Swedish peas as a local protein source (SwedPea) (Main applicant CTH, Finance FORMAS)
- Ending food waste from plant to plate: Repurposing industrial protein by-products for sustainable bread production. (Main applicant SLU, Finance FORMAS)
- Sensory sensation for both everyday and party – use of side stream food resources to produce tasty, climate-smart and healthy meat products from nose to tail. (Main applicant SLU, finance FORMAS)
- 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)
- Black currants of the future - strengthened competitiveness along the entire value chain (Main applicant Callenbring, Stora Juleboda gård, Finance The Swedish Board of Agriculture)

- The Future Fishing Harbour – sustainable use of the silver of the Baltic sea. (Main applicant Lunds University, Finance FORMAS)
- Teaching gender equality with fiction in Home and Consumer Studies. (Finance HKR)
- Food, myth and sustainability – Why wasting food? (Main applicant HKR, Finance FOHRK)
- The creation of a food tradition with algae: sensory experiences of sea vegetables (Main applicant HKR, Finance Gastronomiska Akademin)
- GreenGrocer (Main applicant NILU, Finance EU)
- Attractive, Sustainable and Healthy – the development of future foods (Main applicant HKR, Finance KK)
- Från ord till handling – handelns roll i utvecklingen av hållbara och hälsosamma matvanor (Main applicant HKR)

Food, Health and Elderly

- Body composition in the Gothenburg H70 birth cohort studies, Sweden quality (Main applicant EPINEP, Finance VR and more)
- SeSam – Collaboration for a preventive care of fragile elderly (Main applicant HKR, Finance Forte)
- Malnutrition awareness among older adult elderly (Main applicant HKR, Finance FOHRK)

Food and Health

- Healthy Meals within LSS – Food with many goals (Main applicant HKR, Finance diverse foundations)
- Hacking habits – Food and Sleep (Main applicant HKR, Finance FOHRK)

Food Science

- Selecting for the ideal cut of beef (Huvudsökande SLU, Formas)
- Stärkt forskning och innovation i livsmedelssektorn möjliggjord med neutron- och synkrotrontechniker (Huvudsökande Lund Universitet, Finansiär Vinnova)

- From meat to plant: mapping and recreate the magic of taste and flavours (Main Applicant Brunneby Musteri, Finance Vinnova)
- Optimization of the process for the freezing and thawing of meat including high-pressure preservation (Main applicant HKR, Finance The Knowledge Foundation)

Others

- Swedish Research Project on Perceptual Metrics for Lighting Design (Huvudsökande Konstfack, Finansiär Energimyndigheten)
- Adjunct senior lecturer in Food and Meal Science, Susanne Bryngelsson (Main applicant HKR, Finance The Knowledge Foundation)

Bilaga 2. Publikationslista MEAL 2024

Vetenskapliga publikationer

Refereegranskade internationella publikationer

- Broge, E. H. D. L., Wendin, K., & Bredie, W. L. P. (2024). Adapting dysphagia meals for acceptance among a broader group of older adults. *Journal of Sensory Studies*, 39(1), Artikel e12894. <https://doi.org/10.1111/joss.12894>
- Ehn Börjesson, S. M., & Rehnstam-Holm, A. S. (2024). Different persistence among strains of *E. faecalis* and *E. faecium* in sterile treated wastewater microcosms: Effects of temperature and ciprofloxacin. *Journal of Water and Health*, 22(7), 1328–1336. <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2022.100610>
- Cederholm, T., Jensen, G. L., Ballesteros-Pomar, M. D., Blaauw, R., Correia, M., Cuerda, C., Evans, D. C., Fukushima, R., Ochoa Gautier, J. B., Gonzalez, M. C., van Gossum, A., Gramlich, L., Hartono, J., Heymsfield, S. B., Jager-Wittenaar, H., Jayatissa, R., Keller, H., Malone, A., Manzanares, W., . . . Compher, C. (2024). Guidance for assessment of the inflammation etiologic criterion for the GLIM diagnosis of malnutrition: A modified Delphi approach. *Clinical Nutrition*, 43(5), 1025–1032. <https://doi.org/10.1016/j.clnu.2023.11.026>
- Du, Y., Zhang, S., Schjøelberg, J. S., Hadden, D., Smith, J. G., Qi, L., Sonestedt, E., & Borné, Y. (2024). Ultra-processed food consumption, plasma metabolite profile, and risk of all-cause and cause-specific mortality in a population-based cohort. *Clinical Nutrition*, 43(12), 184–193. <https://doi.org/10.1016/j.clnu.2024.10.023>
- Du, Y., Qi, L., Borné, Y., & Sonestedt, E. (2024). Adulthood weight changes, body mass index in youth, genetic susceptibility and risk of atrial fibrillation: a population-based cohort study. *BMC Medicine*, 22(1), Artikel 345. <https://doi.org/10.1186/s12916-024-03565-y>

- Drachmann, F. F., Olsson, V., Wallin, K., Jensen, N. F. H., Karlsson, A. H., & Therkildsen, M. (2024). Sire breed has a larger impact on sensory and technological meat quality than dam breed in beef-on-dairy heifers reared on forage and semi-natural grasslands. *Livestock Science*, 282, Artikel 105453. <https://doi.org/10.1016/j.livsci.2024.105453>
- Forsberg, S., Nyberg, M., Rothenberg, E., Olsson, V., Bredie, W. L. P., Wendin, K., & Westergren, A. (2024). Finger Food Meals as a Means of Improving Mealtimes for People with Motoric Eating Difficulties: A Pilot Study. *Journal of Nutrition in Gerontology and Geriatrics*, 43(2), 95–115. <https://doi.org/10.1080/21551197.2024.2358755>
- Haalck, I., Székely, A., Ramne, S., Sonestedt, E., von Brömssen, C., Eriksson, E., & Lai, F. Y. (2024). Are we using more sugar substitutes? Wastewater analysis reveals differences and rising trends in artificial sweetener usage in Swedish urban catchments. *Environment International*, 190, Artikel 108814. <https://doi.org/10.1016/j.envint.2024.108814>
- Höijer, K., Bryntorp, A., Edvardsson, J., & Scazzocchio, A. (2024). Fiction as a didactic tool to explore challenging issues in Home and Consumer Studies. *International Journal of Home Economics, IJHE*, 17(1), 48–62.
- Jensen, G. L., Cederholm, T., Ballesteros-Pomar, M. D., Blaauw, R., Correia, M. I. T. D., Cuerda, C., Evans, D. C., Fukushima, R., Gautier, J. B. O., Gonzalez, M. C., van Gossum, A., Gramlich, L., Hartono, J., Heymsfield, S. B., Jager-Wittenaar, H., Jayatissa, R., Keller, H., Malone, A., Manzanares, W., ... Barazzoni, R. (2024). Guidance for assessment of the inflammation etiologic criterion for the GLIM diagnosis of malnutrition: A modified Delphi approach. *Journal of Parenteral and Enteral Nutrition*, 48(2), 145–154. <https://doi.org/10.1002/jpen.2590>
- Johansson, M., Beery, T., Calvén, A., & Wendin, K. (2024). Food for Active Outdoor Recreation: Convenience, Sustainability, and Gender Perspectives. *Gastronomy and Tourism*, 8(1), 49–64. <https://doi.org/10.3727/216929722X16354101932456>

- Kristofers, H. Y., Gerhardt, K., & Wendin, K. (2024). Liking and willingness to eat of landrace porridges: A comparison between consumer groups. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 35, 100864. <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2023.100864>
- Lindström, R., Orrevall, Y., Belqaid, K., McGreevy, J., Ottenblad, A., Rothenberg, E., Slinde, F., Ottery, F. D., Jager-Wittenaar, H., & Einarsson, S. (2024). Swedish translation and cultural adaptation of the scored Patient-Generated Subjective Global Assessment (PG-SGA®): A validated tool for screening and assessing malnutrition in clinical practice and research. *Scandinavian Journal of Caring Sciences*, 38(3), 589–601. <https://doi.org/10.1111/scs.13267>
- Pianella, L., Wendin, K., & Nyberg, M. (2024). Promoting insects as a food delicacy: a qualitative study from the perspectives of consumers and producers in Italy. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 38, Artikel 101063. <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2024.101063>
- Rothenberg, E., Tsagari, A., Erickson, N., Katsagoni, C. N., Malone, A., de van der Schueren, M., Shaw, C., Steiber, A., Vranesic Bender, D., & Jager-Wittenaar, H. (2024). Global Leadership Initiative on Malnutrition (GLIM) for the diagnosis of malnutrition: a framework for consistent dietetic practice. *Clinical Nutrition ESPEN*, 60, 261–265. <https://doi.org/10.1016/j.clnesp.2024.02.009>
- Söderqvist, K., Peterson, M., Johansson, M., Olsson, V., & Boqvist, S. (2024). A Microbiological and Sensory Evaluation of Modified Atmosphere-Packed (MAP) Chicken at Use-By Date and Beyond. *Foods*, 13(13), Artikel 2140. <https://doi.org/10.3390/foods13132140>
- Trigo, J. P., Wendin, K., Steinhagen, S., Larsson, K., & Undeland, I. (2024). Sensory quality of emulsions prepared with the seaweed *Ulva* spp. or a derived protein ingredient. *Journal of Future Foods*, 9, Artikel 100370. <https://doi.org/10.1016/j.fufo.2024.100370>

- Volkert, D., Beck, A. M., Faxén-Irving, G., Frühwald, T., Hooper, L., Keller, H., Porter, J., Rothenberg, E., Suominen, M., Wirth, R., & Chourdakis, M. (2024). ESPEN guideline on nutrition and hydration in dementia: Update 2024. *Clinical Nutrition*, 43(6), 1599–1626. <https://doi.org/10.1016/j.clnu.2024.04.039>
- Wendin, K., Stedt, K., Steinhagen, S., Pavia, H., & Undeland, I. (2024). Sensory and consumer aspects of sea lettuce (*Ulva fenestrata*): impact of harvest time, cultivation conditions and protein level. *Future Foods*, 10, Artikel 100431. <https://doi.org/10.1016/j.fufo.2024.100431>
- Östlund, J., Eriksson Rönisch, H., Zamaratskaia, G., Langton, M., & Wendin, K. (2024). Attitudes and preferences regarding plant-based yoghurt analogues among Swedish consumers with different dietary habits. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 35, Artikel 100865. <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2023.100865>

Submitted

- Jönsson M, Gerhardt K and Wendin K. Historical Grains for Future Breads: A Comparative Sensory Study of Artisan Bread Baked of Heritage and Modern Wheat. Submitted for publication in *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 2024
- Mårtensson L, Welinder A, Collin B, Djerf H, Forsberg S, Hultman J, Johansson M, Scander H, Stenberg J, Albin R, Åhrberg KFG, Ranta T and Wendin K. Optimizing High-Value Swedish Foods and Beverages: Predictive Methods for Quality, Sustainability and Market. Submitted for publication in *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 2024
- Spendrup S, Wendin K, Darlison J, Flöhr A, Muneer F, Rahmatov M and Johansson E. Consumer attitudes towards plant breeding combining ancient wheat with modern varieties. Submitted for publication in *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 2024
- Wendin K, Djerf H, Collin B, Johansson M, Åhrberg F, Albin R and Mårtensson L. Impact of serving temperature on the perception of Swedish still and sparkling wines. Submitted for publication in *Journal of Wine Research*, 2024

Wendin K, Olsson V, Karkehabadi S, Knicky M, Korzeniowska M, Kabasinskiene A, Miknienė Z, Getya A, Matvieiev M, Hryshchenko N, Scripnic E, Caisin L and Zamaratskaia G. In the transition towards plant-based diets. The case of Sweden, Lithuania, Poland, Ukraine and Moldova. Submitted for publication in *Future Foods*, 2024

Vetenskapliga presentationer

Refereegranskade internationella presentationer

- Calvén, A., Beery, T., Kristofers, H., Johansson, M., Carlbäck, M., & Wendin, K. (2024). *Outdoor recreation, nature-based tourism, and food: Experiences and adaptations in the hospitality industry during COVID-19*. Poster presenterad vid 13th International Conference on Culinary Arts and Sciences, Kristianstad, Sverige.
- Ehn Börjesson, S.-M., Lindberg, S., & Wendin, K. (2024). *Food and Sustainability: A Survey Study on Knowledge and Beliefs*. Poster presenterad vid 13th International Conference on Culinary Arts and Sciences, Kristianstad, Sverige.
- Edvardsson, J., Höijer, K., Bryntorp, A., & Scazzocchio, A. (2024). *Using fiction in home and consumer studies: a way to teach gender equality*. Abstract från Fostering Dialogue.
- Einberg, E.-L., & Nyberg, M. (2024). *Cooking and eating meals together: a participatory project with and for people with intellectual disabilities and staff within LSS*. 48. Abstract från CARN 2024 Action Research for Citizen Health, Education & Social Sustainability, Malmö, Sverige.
- Enger, J., Hiller, C., Scander, H., & Wendin, K. (2024). *Impact of Light-Induced Atmosphere on the Perception of Wine: A Pilot Study*. 13th International Conference on Culinary Arts and Sciences, Kristianstad, Sverige.
- Enger, J., Hiller, C., Scander, H., & Wendin, K. (2024). *The impact of atmosphere on the experience of wine*. 31–31. Abstract from Stockholm Gastronomy Conference, Stockholm.
<https://www.diva-portal.org/smash/get/diva2:1879342/FULLTEXT01.pdf>

- Höijer, K., Bryntorp, A., Scazzocchio, A., & Edvardsson, J. (2024). *Can fiction be a useful didactic tool to approach gender education in home economics?* IFHE2024, Galway, Irland.
- Höijer, K., Bryntorp, A., Scazzocchio, A., & Edvardsson, J. (2024). *Fiction, book talk and reading logs: a way to discuss gender equality*. Poster presenterad vid Nera 2025, Finland.
- Johannesson, H., Svensson, J., Wendin, K., & Jaeger, S. (2024). *Perceived food saltiness vs actual NaCl content: an inspiration for innovation of reduced-salt foods*. 1. Poster presenterad vid Eurosense 2024, Dublin, Irland.
- Johansson, M., Beery, T., Calvén, A., & Wendin, K. (2024). *Food for active outdoor recreation: Convenience, sustainability, and gender perspectives*. 13th International Conference on Culinary Arts and Sciences, Kristianstad, Sverige.
- Kristofers, H., Gerhardt, K., & Wendin, K. (2024). *Consumer attitudes towards porridge based on landrace cereals: a comparative study of taste, texture and preference*. 25–25. Abstract from Stockholm Gastronomy Conference, Stockholm. <https://www.diva-portal.org/smash/get/diva2:1879342/FULLTEXT01.pdf>
- Mårtensson, L., Wendin, K., Djerf, H., Hultman, J., Stenberg, J., Minaea, M., Collin, B., Forsberg, S., Welinder, A., Johansson, M., Albin, R., Åhrberg, F., Bauer, C., & Ranta, T. (2024). *Sensory and chemical evaluations as a valuable tool for producers retailers, and consumers: The experience of white wine, sparkling white wine and black caviar produced in Sweden*. 13th International Conference on Culinary Arts and Sciences, Kristianstad, Sverige.
- Numminen, E., Johansson, M., Ekstrand, B., Sällberg, H., Wendin, K., & Olsson, V. (2024). *Industrial thawing methods: meat quality and willingness to pay*. Abstract från 13th International Conference on Culinary Arts and Sciences, Kristianstad, Sverige.
- Olalekan, O., Ceresino, E., Darlison, J., Wendin, K., Henriksson, T., Gerhardt, K., Björklund, T., Odilbekov, F., Johansson, E., & Rahmatov, M. (2024). *Assessing Sensory Preferences in Wholegrain Flour: A Comparative Study of Ancient and Introgression Lines*. 24–24. Abstract från Stockholm Gastronomy Conference, Stockholm. <https://www.diva-portal.org/smash/get/diva2:1879342/FULLTEXT01.pdf>

- Olsson, V., Höijer, K., Nyberg, M., Rothenberg, E., & Wendin, K. (2024). *How are health and sustainability addressed in studies of public meals?* Poster presenterad vid 13th International Conference on Culinary Arts and Sciences, Kristianstad, Sverige.
- Speijer, E., Olsson, V., & Wendin, K. (2024). *Investigating the evolutionary origins of insect food disgust: A cross-cultural developmental study.* 13th International Conference on Culinary Arts and Sciences, Kristianstad, Sverige.
- Spendrup, S., & Wendin, K. (2024). *Nutritious, tasty and health-promoting novel wheat products.* Poster presenterad vid 13th International Conference on Culinary Arts and Sciences, Kristianstad, Sverige.
- Wendin, K. (2024). *A small project on elderly focusing neophobia and food preferences.* 1. Eurosense 2024, Dublin, Irland.
- Wendin, K., Djerf, H., Collin, B., Johansson, M., Åhrberg, F., Albin, R., & Mårtensson, L. (2024). *Sensory experience of wine: a matter of temperature.* 1. Poster presenterad vid Eurosense 2024, Dublin, Irland.
- Wendin, K., Mårtensson, L., Djerf, H., Hultman, J., Stenberg, J., Minaea, M., Collin, B., Forsberg, S., Welinder, A., Johansson, M., Albin, R., Åhrberg, F., Bauer, C., & Ranta, T. (2024). *Swedish Wine and Black Caviar: A Sustainable High-Quality Experience Focusing the Future.* 27–27. Abstract from Stockholm Gastronomy Conference, Stockholm. <https://www.diva-portal.org/smash/get/diva2:1879342/FULLTEXT01.pdf>

Refereegranskade *nationella* presentationer

- Wendin, K. (2024). *Heritage Cereals: Sensory and Consumer.* Historical Cereals – the Future Food, Uppsala, Sverige.

Böcker

- Faxén Irving, G., & Rothenberg, E. (Red.) (2024). *Geriatrisk nutrition.* (3 red.) Studentlitteratur.

Bokkapitel

- Faxén Irving, G., & Rothenberg, E. (2024). *Nutritionsbehandling.* I G. Faxén Irving, & E. Rothenberg (Red.), *Geriatrisk nutrition* (3 red., s. 127–148). Studentlitteratur.

- Faxén Irving, G., & Rothenberg, E. (2024). *Nutritionsvårdsprocessen*. I G. Faxén Irving, & E. Rothenberg (Red.), *Geriatrisk nutrition* (3 red., s. 119–126). Studentlitteratur.
- Martin, L., Rothenberg, E., & Faxén Irving, G. (2024). *Nutritionsbehandling: Lagar och föreskrifter*. I G. Faxén Irving, & E. Rothenberg (Red.), *Geriatrisk nutrition* (3 red., s. 195–202). Studentlitteratur.
- Rothenberg, E. (2024). *Äldre och åldrande*. I G. Faxén Irving, & E. Rothenberg (Red.), *Geriatrisk nutrition* (s. 15–29). Studentlitteratur.
- Rothenberg, E. (2024). *Etiska aspekter på nutritionsbehandling*. I G. Faxén Irving, & E. Rothenberg (Red.), *Geriatrisk nutrition* (3 red., s. 227–234). Studentlitteratur.

Nyttiggörande/Samverkan

Populärvetenskapliga publikationer (exempelvis facktidsskrifter)

- Forsberg, S. (2024). Responsgivning – ett pedagogiskt verktyg för att utveckla gastronomistudenters skrivande. *Högskolepedagogisk debatt*, 2024(2), 39–50.
- Lindström, R., Orrevall, Y., Belqaid, K., McGreevy, J., Otteblad, A., Rothenberg, E., Slinde, F., & Einarsson, S. (2024). Ny version av PG-SGA finns nu på svenska. *Dietisten*, 2024(3), 40.
- Soutine, J., Olsson, V., Sandvik, P., & Carlbäck, M. (2024). AI inom offentliga måltider: en idéskapande aktivitet riktad till högre utbildningar inom mat- och måltidsområdet. *Högskolepedagogisk debatt*, 2024(1), 64–70.
- Zamaratskaia, G., & Wendin, K. (2024). Östeuropas gröna pionjärer. *Vegomagasinet*, 40–41.
- Arkbåge, K., Kaijser, A., & Olsson, V. (2024). Stolta och affärsdrivna lantbrukare i Loiredalen. *Agronomen*, (2), 16-17.
<https://www.agronomerna.se/hello-world-2/>

Populärvetenskapliga presentationer

- Forsberg, S. (2024). *Fingermat för ökat välbefinnande*. Demensföreningen Perstorp. Perstorps bibliotek.

Forsberg, S. (2024). Fingerfoods – En väg till ökad matglädje, självständighet och välmående bland äldre. Professionshögskolan Köpenhamn.

Olsson, V. (2024). Om kost och hälsa: Önnestads Folkhögskolas temadag hälsa. Önnestads Folkhögskolas temadag hälsa.

Övrigt

Höijer, K. (2024). Kunskapssyn och bedömning i hem- och konsumentkunskap. Lärportalen.
<https://larportalen.skolverket.se/api/resource/P05135113>

Bilaga 3. Examensarbeten kandidatnivå

Josefin Nilsson: Vad blir det för mat? En enkätstudie om de stigande matprisernas påverkan på konsumentens matval och matvärderingar

Adam Strömgren och Maria Gauffin: Påverkar konsumenters kunskapsgrad acceptansen till en ny livsmedelsteknik? En studie med fokus på högtrycksbehandlad skivad skinka

Mikael Sandin och Christoffer Olsson: Flinga med svarta vinbär – Prototyp av extruderad flinga med svarta vinbär

Malin Eklund: En jämförelse av bröd enligt NOVA-klassificeringen, Nyckelhåls- och fullkornsmärkningen

Madeleine Nolin och Daniel Strandberg: Högstadiееlevers inställning till skolmåltiden

Ida Johansson och Maria Lindahl: Hur konsistens påverkar konsumenters gillande av baljväxter – En jämförande studie av kokt och rostad åkerböna [Vicia Faba]

Thorhildur Hjartardottir och Emma Andersson: Svenska vin- och ostkombinationer: En undersökning av konsumentpreferenser och genusskillnader

Malte Sandgren: A Study for 3D Printable Neutral Hydrogel for future food applications

Jenny Persson och Natasha Mendez: Omsorgspersonalens inställning till proteinrika mellanmål

Evelina Holmgren: Klicka, scrolla, äta: Skärmar vid måltider En studie om hur skärmanvändning påverkar måltidsupplevelsen, matvanor och ätbeteenden hos vuxna

Cajsa Thelaus och Elias Dissing: Byssochlamys effekter på äppeljuiceproduktion En undersökning av mikrofloran i ett musteri

Bilaga 4. Examensarbete magisternivå

Detta är de studenter som startade exjobbskursen höstterminen 2024)

Nora Mouden Lázaro: Food Insecurity: Its effects on dietary behaviours in Moroccan single mothers

Vaidehi Singh: Social media use and impact on the food choice decisions of immigrants in Sweden

Matthew Pohl: The experience of dietary interventions - analysed through the lens of a modified

Gustav St-Aubin: Innovations and Challenges in Swedish Viticulture and Oenology – Exploring the experiences and future outlook of Swedish winemakers

Jenny Andresen: Investigating the Link Between Sugar Sweetened Foods and Beverages and Dementia Risk – A Prospective Cohort Analysis from Sweden

Klara Brelín: Assessing guest acceptance and liking degree of a hybrid lunch restaurant dish: A quantitative survey study

Christopher A. Laird: The Protein Shift: A qualitative evaluation of consumer perceptions, motivations, and challenges

Millicent Karuiru: Food Waste Management in Hotel Restaurants: An Evaluation of Strategy Implementation and Waste Reduction

Malte Willi och Andreas Krueger: Between office desk and kitchen table: exploring snacking in hybrid work – A qualitative study on snacking behaviour and workplace environment in Germany

Helen Jenderman: The Taste of Waste: Reasons behind plate waste in a Swedish upper secondary school

Fatema Aleissa: Diet And Sleep Quality: A Cross-sectional Study Based on The Malmö Diet and Cancer Study

Krishma JeanBaptiste: Consumer Acceptance of Jute Mallow (*Corchorus olitorius*) Enriched Bread: A Cross-Cultural Exploration of a Novel Approach to Vegetable Consumption in Sweden

Rafaella Kleine: Evaluating the Accuracy of Large Language Models in Responding to Nutrition and Food Questions Related to Type 2 Diabetes – A Proposal for a Quantitative and Automated Methodology

Doreen Heck: Analysis of Added Sugars in Plant-Based Milk Alternatives – Consumer Preferences and Nutritional Implications

Lidia Balogh: A Comparative Study of Consumer Awareness and Perceptions of Dairy Dietary Guidelines in the UK and Hungary

Bilaga 5. VFU-partners 2024

Trensum Foods AB Tingsryd

Essentia Protein Solutions

Östra Göinge kommun

Anticimex

Malmö Stad

Renée Voltaire

Höör kommun

Solina Sweden AB

Maten é klar

IKEA Foods

Barry Callebaut

Saturnus AB

Absolut Åhus

Svedala kommun

Orkla



ÅR 2024 FIRADE Gastronomiprogrammet sitt 20-årsjubileum, en milstolpe som uppmärksammades med festliga inslag samt kaffe och tårta bakad av alumnen Amina Ohlsson. Denna upplaga av mat- och måltidsvetenskaps verksamhetsberättelse sammanfattar händelser och utveckling av ämnesområdet vid Högskolan Kristianstad

under 2024. 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.