



Högskolan
Kristianstad

MAT- OCH MÅLTIDS VETEN- SKAP 2025

Verksamhetsberättelse

Mat- och måltidsvetenskap



Verksamhets- berättelse 2025

Mat- och måltidsvetenskap

Författare: Avdelningen för mat- och måltidsvetenskap

Redaktör: Maria Nyberg

e-ISBN: 978-91-89902-63-3

Omslagsbild: Karin Höijer

Kristianstad University Press, 2026

Innehåll

Inledning – höjdpunkter och milstolpar under 2025	4
Utbildning.....	5
Gastronomiprogrammet	5
Hem- och konsumentkunskap	11
Magisterprogrammet i måltidsvetenskap	14
Fristående kurser	15
Samverkan.....	17
Samverkan med andra lärosäten och aktörer	17
Nätverk.....	20
Internationalisering	20
Kommunikation och publicering	23
Pedagogiskt utvecklingsarbete	24
Forskning och forskningsmiljön MEAL	26
Bilagor	28
Bilaga 1. MEAL Projekt	28
Bilaga 2. Publikationslista MEAL	31
Bilaga 3. Examensarbeten kandidatnivå	40
Bilaga 4. Examensarbete magisterprogrammet	41
Bilaga 5. VFU-partners	43

Inledning – höjdpunkter och milstolpar under 2025

Ännu ett år av nya spännande saker som hänt på vår avdelning, kopplat till såväl utbildning och forskning som till samverkan. I detta års verksamhetsberättelse kan vi bland annat läsa om att vi under hösten kunde hälsa vår kollega Marcus Johansson välkommen i sin nya roll som doktorand. Vi har dessutom under året fått nöjet att hälsa två helt nya kollegor välkomna, Maria Fuentes och Erik Svensson.

Vi kan också läsa om en mängd spännande samarbeten som ägt rum under året, bland annat Hannah Nyman Olivestedts viktiga arbete med att ta fram ett undervisningsmaterial om privatekonomi, konsumtion och ungas utsatthet tillsammans med Kronofogdemyndigheten. Under hösten sjösattes även pilotkursen *Framtidsmat – utmaningsbaserat lärande och växtbaserade lösningar* för verksamma hem- och konsumentkunskapslärare, som ett samarbete mellan SLU, HKR och LTH. Under året har avdelningen för mat- och måltidsvetenskap också spelat en nyckelroll i framtagandet av ämnesspecifika instruktioner (ÄSP) för hem- och konsumentkunskap. På uppdrag av Skolverket och med Karin Höijer som huvudförfattare har ett strategiskt underlag tagits fram som lägger grunden för kommande läroplansreformer.

Det viktiga högskolepedagogiska arbetet i kollegial anda har fortsatt på avdelningen, där vårt treåriga kvalitetsprojekt i studenternas språk- och skrivutveckling avslutats, men där ett nytt projekt *Nycklar till läsning* startade under höstterminen. Inför 2026 finns också planer på nya satsningar på studenternas skrivutveckling kopplat till AI.

I oktober stod för första gången Högskolan Kristianstad värd för NEON-mötet, vilket samlade ett 60-tal forskare från hela Sverige kring mat, hälsa och ätandets sociala dimensioner. Under två intensiva dagar bjöd programmet på spännande talare, doktorandpresentationer och myndighetsmedverkan, samt värdefulla samtal och nätverkande.

Avdelningen för mat- och måltidsvetenskap.

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

Nytt gäng på ingång!

Det var tjugo förväntansfulla ettor som startade sina tre år på gastronomiprogrammet hösten 2025. Under introduktionskursen fick dessa stjärnor chansen att lära känna varandra, få en inblick i hur det är att plugga på högskolan samt träffa yrkesverksamma alumner. Efter introduktionskursen var det dags för kursen Livsmedelsvetenskap som bjöd på en rad studiebesök, bland annat till Kiviks Musteri. Sedan fortsatte terminen med matnyttiga kurser, vi är så glada att just detta gänget valt att studera hos oss!



Studiebesök på Kiviks musterier

Offentliga måltidskoncept

Under hösten har våra andraårsstudenter på kurserna *Mat och näring genom livet 1* samt *Offentliga måltidskoncept* genomfört studiebesök hos offentliga aktörer. Burlöv och Vellinge kommuner tog emot studenterna i sina måltidsverksamheter inom förskola och skola. Kriminalvården, Nya häktet i Kristianstad, besökte dessutom högskolan för att presentera sitt måltidsarbete.

Ett nytt inslag i kursen Offentliga måltidskoncept var genomförandet av fältdagar i samverkan med kommunala måltidsverksamheter i Skåne. Landskrona, Burlöv, Hörby och Kristianstads kommuner tog emot studenterna och gav dem inblick i verksamheternas praktiska arbete. Under fältdagarna fick studenterna även möjlighet att ställa frågor och ta del av hur verksamheterna arbetar med råvaruval, ekonomi och livsmedelsberedskap, i relation till rådande ramverk, riktlinjer och rekommendationer för måltidsverksamhet inom offentlig sektor. Fältdagarna var ett mycket uppskattat inslag, både av studenterna och av de deltagande kommunerna, och bidrog till en fördjupad förståelse för måltidsverksamhetens komplexitet och betydelse. Ett koncept som kommer vidareutvecklas under 2026. På Offentliga måltidens dag var Måltid Sverige och Skolmatsakademien, tillsammans med studenter från gastronomiprogrammen vid Högskolan Kristianstad och Umeå universitet, Kulinarisk kock och måltids kreatör, Örebro universitet samt kostvetarprogrammen från Uppsala, Göteborg och Umeå samlade för en digital Innovationsdag på tema Livsmedelsberedskap i offentlig måltid med Imagine-metodiken. Inte alltid helt okomplicerat att få till en bra utväxling av digitala möten men en fin chans för verksamma att träffa studenter och för utbyte mellan lärosäten med liknande utbildningar. Flera spännande idéer presterades vid dagens slut.

Kreativt koncept- och produktutveckling

Studenterna arbetade här med restströmmar från dryckesindustrin som utgångspunkt för hållbar produktutveckling. En grupp utvecklade en bar baserad på drav från öltillverkning, i samarbete med Klackabacken och Åhus Bryggeri. En annan grupp tog tillvara pressrester från Balsgård Foodtechs produktion av äpplemust och använde dessa för att

ta fram en crema di balsamico, smaksatt med sudachilimeblad från Hållbar Odling.

Baserat på sin drav-idé skapade Rebecca, Ottilia, Olivia och Frida konceptet Grainova och en produkt som de kallade Brew bars. Det var många som var nyfikna på dessa godbitar och de serverades bland annat på Livsmedelsakademins FoodDay och på några event anordnade av Krinova Incubator and Science park.



Från vänster: Oskar Fänge, Tuva Törnqvist, Elin Petterson samt Olivia Buder, Ottilia Gunnarsson, Rebecca Björklund och Frida Westesson.

Mat och näring genom livet II

Även detta år fick vi besök av det härliga gänget från den dagliga verksamheten Sesam och Mat med flera mål, från Lunds Kommun. Personal tillsammans med deltagare berättade om sitt arbete med att laga mat tillsammans utomhus, året runt, men de lät också studenterna få göra smak- och lukttester, samt gissa användningen av olika äthjälpmedel. Ett lärorikt och givande tillfälle!



Presentation av den dagliga verksamheten Sesam och Mat med flera mål.

Examensarbeten 2025

Detta år lades tio självständiga arbeten för kandidatexamen i mat- och måltidsvetenskap fram (se bilaga 3). Av dessa genomfördes tre med externa uppdragsgivare (Kiviks Musteri AB, Tistelvind AB och Livsmedelsverket) och tre med direkt koppling till forskningsprojekt inom forskningsmiljön MEAL. Ett av examensarbetena har glädjande resulterat i en vetenskaplig publikation i tidskriften *Future foods: Impact of pickling and brining on the perceptual and nutritional characteristics of sea lettuce (Ulva fenestrata)*.

Ett ytterligare arbete genomfördes som ett Minor Field Study i samarbete med The Council for Scientific and Industrial Research (CSIR), Pretoria och University of Johannesburg, Department of Biotechnology and Food Technology i Sydafrika. Detta arbete, författat av Fanny Åberg, handlade om produktutveckling presenterades sedan som en poster vid Agri4D 2025 Conference i Uppsala.



Examensfirande gastronomiprogrammet 2025



Examenfirandet 2025

Nätverksdag med gastronomer 2025

Under året genomfördes Nätverksdag för gastronomer, ett återkommande och uppskattat arrangemang inom gastronomiprogrammet vid Högskolan Kristianstad. Nätverksdagen samlade studenter, alumner och representanter från arbetslivet inom livsmedelssektorn för kompetensutveckling, inspiration och nätverkande. Syftet med dagen var att stärka kopplingen mellan utbildning och arbetsliv samt synliggöra bredden av möjliga yrkesroller för gastronomer.

Programmet innehöll flera inspirerande föreläsningar och perspektiv från både akademi och praktik. Bland talarna fanns Sofia Ulver, docent i konsumtionskultur vid Lunds universitet, som presenterade trender inom konsumtionskultur och livsmedelsval, samt Axel Welinder, universitetslektor vid Högskolan Kristianstad, som talade om konsumentbeteenden i butik. Dagen innehöll även inslag som ”Gastronomisk hårdrock” med Adam Strömgren, gastronom och Food and Beverage Coordinator vid Sweden Rock, samt praktiska tips i ”Konsten att mingla och nätverka” med Marie Felix, utredare för alumnsamordning och studentupplevelse vid Högskolan Kristianstad. Under lunchen bidrog alumnerna Maria Gauffin och Thora Hjartardottir med en vegetarisk måltid som en del av dagens upplevelse.

Förmiddagen följdes av parallella sessioner med en minimässa, karriärworkshops och möjligheter till nätverkande mellan studenter, alumner och branschrepresentanter. Nätverksdagen bidrog till ökad arbetslivsanknytning i utbildningen och var ett värdefullt forum för dialog, erfarenhetsutbyte och kontakter inför framtida yrkesliv. Arrangemanget är en viktig del i programmets långsiktiga arbete med att skapa relevanta mötesplatser mellan akademi och arbetsliv och kommer att fortsätta utvecklas kommande år.



Alumnerna Jennie Egerius från Essentia och Ellinor Zalai från Foodtel ställde ut på minimässan.



Alumnerna Anna Magnusson, Olivia Viklander och Linnea Isaksson från Caldic ställde också ut på minimässan.

Hem- och konsumentkunskap

Uppdrag från Skolverket: Ämnesspecifika instruktioner

Under 2025 har avdelningen för mat- och måltidsvetenskap bidragit till utvecklingen av ämnesspecifika instruktioner (ÄSP) för hem- och konsumentkunskap, ett centralt dokument i arbetet med de kommande läroplansreformerna. ÄSP är ett underlag som tagits fram på uppdrag av Skolverket för att beskriva ämnets kärna, analys av kunskapsområden, progression och didaktiska perspektiv inför utarbetandet av nya kursplaner för grundskolan och närliggande skolformer. Syftet med ÄSP är att ge en vetenskapligt grundad och ämnesanknuten beskrivning av hem- och konsumentkunskap, fungera som stöd för urval av innehåll och motiveringar i framtida styrdokument samt bidra till lärares planerings- och bedömningsarbete i undervisningen. Den ämnesspecifika instruktionen för hem- och konsumentkunskap har utarbetats med Karin Höijer som huvudförfattare i samverkan med referenslärare och forskare. Arbetet speglar kollektiv erfarenhet och ämnesdidaktisk

förankring, och bidrar till att tydliggöra ämnets roll och centrala begrepp i relation till elevernas lärande.

Samarbete med Kronofogden

Under höstterminen tog vi på Högskolan Kristianstad fram ett utbildningsmaterial tillsammans med Davor Vuleta som är privatekonomisk talesperson för Kronofogden. Undervisningsmaterialet omfattar filmer och tillhörande handledningsmaterial om privatekonomi, konsumtion och ungas utsatthet. Målgruppen är studenter som läser till lärare inom ämnet hem- och konsumentkunskap och har spridits till samtliga fyra lärosäten i Sverige som bedriver utbildning i ämnet. Bakgrunden till satsningen av utbildningsmaterialet är att överskuld-sättningen bland ungdomar och unga vuxna har ökat kraftigt de senaste tio åren. Målet är att skapa en enhetlig utbildning som rustar studenter och i sin tur elever i hela landet för en alltmer komplex ekonomisk verklighet.



Davor Vuleta (Kronofogdemyndigheten) och Hannah Nyman Olivestedt (Högskolan Kristianstad)

Finland och samtalsmodellen ”Dialogpaus”

I april åkte Anna Bryntorp, Anna Scazzocchio och Hannah Nyman Olivestedt till Finland och besökte Hanaholmen för att delta i Nordplus-projektet ”Time out”. I fokus var dialog för hållbarhet med en samtalsmodell som kallas ”Dialogpaus”. Samtalsmodellen är framtagen för att göra allas röster hörda. Modellen användes vid en konferens för vår avdelning mat- och måltidsvetenskap under höstterminen för att ge inblick i hur samtalsmodellen kan nyttjas på olika sätt inom vår avdelning. Det konstaterades att samtalsmodellen kan användas vid såväl inträdes- som utträdesbiljetter och vid seminarier för att följa upp studenternas nuläge- och kunskapsnivå.



Nordplus-projektet ”Time out”, Hanaholmen, Finland

Umeå, utbyte mellan lärosäten

I juni åkte Anna Scazzocchio och Hannah Nyman Olivestedt till Umeå för utbyte mellan lärosäten som undervisar i ämnet hem- och konsumentkunskap. Therése Svensson var också med under mötes-tillfällen digitalt. I samband med utbytet fick vi dela med oss av goda exempel, svårigheter vi möter och ta del av hur andra lärosäten har det utifrån deras upplevelse.



Umeå och utbyte mellan lärosätena

Magisterprogrammet i måltidsvetenskap

Vårterminen 2025 startade med ett examensfirande i hybridform för de studenter som började skriva sina uppsatser under höstterminen 2024. På plats i våra gastronomilokaler bjöds det på bubbel, snacks och choklad för dem som kunde närvara fysiskt, men det gick lika bra att delta digitalt. En ”goody-bag” hade skickats ut i förväg till alla studenterna. Totalt presenterade 16 studenter sina uppsatser under våren 2025 och avslutade därmed sin tid på magisterprogrammet. Studenterna hade också möjlighet att presentera en poster av sitt uppsatsarbete vid ett av forskningsmiljön MEALs möten. Ett uppskattat inslag från både studenter och lärare!

Det nya året inleddes också med att ny kull studenter påbörjade programmet. 32 studenter från olika delar av världen och med olika utbildningsbakgrunder började den första kursen *The complexity of food choice*. Denna kurs kan läsas både som en programkurs och som en fristående kurs. Det samma gäller den efterföljande kursen *Sustainable food and meals – integrating consumer and production perspectives*. I denna kurs hölls två intressanta paneldiskussioner för studenterna med inbjudna externa medverkande. I den ena panelen, med diskussion på temat ”Sustainable nutrition and the protein shift”,

medverkade Rebecka Persson, specialist inom nutrition och märkningslagstiftning, Orkla och Veronica Öhrvik, projektledare Framtidens mat, Axfoundation. I den andra panelen, på temat hållbarhetsutmaningar inom offentliga måltider, medverkade Maria Biörklund Helgesson från RISE och Mats Olausson, Enhetschef, Måltid Gemensam Service, Kristianstads kommun.

Redan innan sommaren, i samband med kursen *Food for many. Interdisciplinary approach and methodology* uppmuntrades studenterna att börja fundera på sina uppsatsämnen inför hösten, samt lämna in preliminära syften. Totalt 20 studenter påbörjade sitt uppsatsarbete efter sommaren, där ämnena representerade den stora bredden inom mat- och måltidsvetenskap. Uppsatserna har behandlat områden såsom hur sociala media påverkar vårt ätande och attityder till mat, följsamhet till medelhavskost bland unga, hur hälsomärkningar påverkar föräldrars val av mat till sina barn, om medvetenhet och uppfattningar om fiber och sensoriska utvärderingar av svartvinbär. För en fullständig förteckning av uppsatserna, se bilaga 4.

En av uppsatserna handlade om gastronationalism kopplat till maträtten Dolma, och författades av Hassan Agha. Hassan tilldelades ett Minor Field Study stipendium för att åka till Baku i Azerbajdzjan och intervjuva ett antal matprofiler om Dolmans roll i landets internationella relationer. Även om magisterprogrammet är internationellt är det roligt att kunna visa på internationaliseringsaktiviteter även på denna front.

Fristående kurser

Under sommarterminen 2025 genomfördes kursen *Näringslärans grunder* (MN108G, 7,5 hp) som en etablerad och fortsatt mycket efterfrågad sommarkurs, med ett högt antal registrerade studenter. Kursen fick även detta år mycket positiva omdömen och beskrevs som välstrukturerad, tydlig och lätt att följa, med engagerad undervisning och god tillgänglighet. Möjligheten att studera i egen takt under sommaren lyftes särskilt fram som en styrka. Mot bakgrund av det stora intresset har ytterligare en sommarkurs utvecklats under hösten och kommer att ges sommaren 2026: *Nutrition i ett livscykelperspektiv* (NM200G, 7,5 hp).

Under höstterminen 2025 genomfördes kursen *Födoämnesallergi och intolerans* (NM125G, 7,5 hp) med 34 registrerade studenter och en studietakt på 50 %. Kursen hade nyligen omarbetats med nytt undervisningsmaterial och nya föreläsningar, vilket mottogs mycket väl. Kursutvärderingen visar ett mycket positivt helhetsomdöme där kursens tydliga struktur, goda balans mellan teori och praktik samt engagerade och tillgängliga lärare särskilt lyfts fram. De praktiska momenten upplevdes som relevanta och lärorika, och kommunikationen mellan studenter och lärare bedömdes mycket högt. Utvecklingsområden som identifierades rör främst justeringar av Zoom-upplägg och examinationers omfattning och tas med i det fortsatta utvecklingsarbetet.

Distanskursen i *grundläggande livsmedelsmikrobiologi* flyttades 2025 till vårterminen för att inte konkurrera med fortsättningskursen. Totalt 13 studenter avslutade denna grundläggande kurs. Kursutvärderingarna visar att kursen fungerar väl och att teori och praktik kompletterar varandra på ett bra sätt. Campusträffen med tillhörande laborationer lyfts särskilt fram av deltagarna som ett värdefullt inslag. Deltagandet vid Zoom-träffarna är dock fortsatt lågt, och formerna för dessa behöver ses över inför kommande år.

Fortsättningskursen i livsmedelsmikrobiologi gavs under hösten 2025 i form av tre mikrokurser à 2,5 hp. Tillämpningen av denna modell behöver dock optimeras då kursens olika delar är nära sammanlänkade och bäst lämpar sig som en sammanhållen kurs om 7,5 högskolepoäng. Från och med nästa kursomgång kommer den därför åter att ges som en kurs om 7,5 högskolepoäng.

För andra gången gavs under höstterminen även mikrokurser i några av de lite nyare *snabbmetoderna för sensorisk analys*. Årets studentunderlag var litet, faktiskt var vi ungefär lika många studenter som lärare, men dessa gick in med stort engagemang. Till den campusförlagda, praktiska träffen var det en student som rest ända från Paris för att utvärdera olika pepparkakssorter med en ny ”verktygslåda” av sensoriska tester, i första hand CATA, RATA och TDS.

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 and Science Park, Sveriges lantbruksuniversitet, Lunds universitet, LTH och Chalmers, samt Balsgård Foodtech, Culinar och Kiviks musteri för att bara nämna några.

Från och med 2025 är Gastronomiprogrammet även partner i Livsmedelsakademiens nätverk. Partnerskapet stärker vår samverkan med livsmedelsbranschen och bidrar till ökad arbetslivsanknytning, kompetensutveckling och kunskapsutbyte. Genom nätverket får både verksamheten och studenterna tillgång till aktuella branschperspektiv och möjligheter till samarbete med företag och organisationer inom livsmedelssektorn. Värt att nämna är att gastronomistudenten Cajsa Törnqvist är studentrepresentant i deras studentnätverk.

I slutet av 2024 beviljade Region Skåne de tre lärosätena Sveriges lantbruksuniversitet (SLU), Högskolan Kristianstad (HKR) och Lunds tekniska högskolan (LTH) medel för att utforma en flexibel, forskningsanknuten fortbildning på högskolenivå för yrkesverksamma för att på längre sikt stimulera till stärkt livslångt lärande samt ökad samverkan mellan lärosäten. Budgeten var relativt begränsad men i ett unikt samarbete kom representanter för alla tre lärosätena fram till att rikta in sig på att ta fram en pilot för en fortbildningskurs för verksamma hem- och konsumentkunskapslärare *Framtidsmat – utmaningsbaserat lärande och växtbaserade lösningar*. Kursen genom-

fördes med en inledande campusdag hos oss på Högskolan Kristianstad på höstlovet 2025 med uppskattade föreläsningar från alla tre lärosäten och avslutas med redovisningar online av projektarbeten i januari 2026.

Framtidsmat – utmaningsbaserat lärande och växtbaserade lösningar

Vill du utveckla din undervisning om mat, hållbarhet och framtidens livsmedel? Välkommen till en kostnadsfri kurs för dig som arbetar i eller med grundskolan, och vill utveckla växtbaserade livsmedel ur ett hållbarhets-, närings- och undervisningsperspektiv – med hjälp av utmaningsbaserat lärande (CBL). Vi vänder oss särskilt till dig som undervisar inom hem- och konsumentkunskap.

Kursens syfte

Kursen syftar till att du, som deltagare ska utveckla kunskaper i växtbaserade livsmedels användning, näringsmedel, produktion och hållbarhetsaspekter. Du får även insikt i utmaningsbaserat lärande (Challenge Based Learning) - en pedagogik där elever arbetar med verkliga problem för att skapa hållbara lösningar, ofta ämnesövergripande.

Växtbaserat väcker känslor

- Jag har inte ens provat
- Jag behöver råttig mat
- Växtbaserat är småkist

95 % anger smak och pris som största hinder (Danone/Norstat 2025).

90 % av köttätare säger: "Jag har inte ens provat." (Bullköttränder 2025).

Förutfattade meningar: växtbaserat = småkist, konstigt, onaturligt (Bullköttränder 2025).

Hemsidan som presenterar kursen, samt Maria Fuentes som föreläser.

Den 4 mars hölls det andra bildningsseminariet på avdelningen: *Livsmedel i kristid – är vi beredda?*, även denna gång i högskolans bibliotek. I ett informellt samtal diskuterade beredskapsexperten Hugo Malm från Länsstyrelsen dessa frågor tillsammans med Viktoria Olsson, med Maria Nyberg som moderator. Ämnet engagerade och väckte många frågor från åhörarna.

I oktober 2025 arrangerades NEON-mötet (Nätverket för epidemiologi och nutrition) vid Högskolan Kristianstad, vilket var första gången mötet hölls vid lärosätet. Under två dagar samlades cirka 60 forskare inom mat och hälsa från hela Sverige för presentationer och diskussioner om den sociala kontexten och olika dimensioner av ätande. Programmet bestod av föreläsningar och doktorandpresentationer och kompletterades med en gemensam middag på kvällen.

Bland talarna fanns Håkan Jönsson, som talade om måltidens kulturarv, Nicklas Neuman om matvanor i sociala nätverk samt Petter Lundborg, som gav en uppskattad presentation om skollunchen som naturligt

experiment. Även representanter från Folkhälsomyndigheten och Livsmedelsverket medverkade.

Ett trevligt samverkansinitiativ väl värt att nämna var formeringen av gruppen Conscious Cravings bestående av studenterna Rebecca Björklund, Tor Eriksson, Otilia Gunnarson, Josefin Hansen, Madeleine Magnusson och Cajsa Törnqvist. Det första uppdraget bestod i att tillaga ett svenskt, hållbart julbord för deltagarna på COLOURS årliga konferens i december. Detta gjorde gruppen så bra att de i mottog 2025 års samverkaspris för studenter!



Gruppen Conscious Cravings (Cajsa Törnqvist, Madeleine Magnusson, Tor Eriksson och Rebecca Björklund)



Utnämning av Årets samverkanspris för studenter, 2025

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 Akademin. Vidare är vi medlemmar 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

Internationalisering på hemmaplan

Det har under en tid pågått ett arbete för att införa Certificate of international Merits vid Högskolan Kristianstad. Detta innebär att

studenterna, genom att delta i olika internationella aktiviteter, samlar meriter som leder fram till ett Certificate of International Merits som sedan skrivs in i examensbevisets Diploma Supplement. För att komma framåt i arbetet sökte högskolans internationella koordinators och International relations ett kvalitetsprojekt för att utvärdera studenternas lärande vid genomförande av ett antal olika aktiviteter med fokus på internationalisering på hemmaplan. I egenskap av internationaliseringskoordinator leder Viktoria Olsson projektet och från gastronomiprogrammet deltar Madeleine Gravelle. Projektet slutredovisas i augusti 2026.

Som tidigare år satsar gastronomiprogrammet på internationalisering på hemmaplan genom att fortsatt inkludera två kurser som ges på engelska under programmets andra år och som dessutom är öppna för internationella studenter, *Dimensions of sustainable food consumption* och *Introduction to business administration of food and meal science*.

Under året gavs också för första gången Erasmuskursen *Food and Culture: Culinary traditions and practices*. Kursen togs fram i samverkan med International Relations på Högskolan Kristianstad för att stärka utbudet av campusförlagda kurser för Erasmusstudenter. Kursen ges på engelska och syftar till att studenterna ska få en fördjupad förståelse för sambandet mellan mat, kultur och samhälle. Totalt hade vi 21 studenter från hela världen, Japan, Kina, Grekland, USA, Italien, Nederländerna, Tyskland och Brasilien. De träffades i köket vid tre tillfällen under terminen och lagade mat med följande teman: Swedish food culture, Future food and sustainable meals samt Food celebrations influenced by different cultures. Kursen leddes av Sarah Forsberg med stöd av Matthew Pohl.



Erasmusstudenterna visar upp maträtter från sin egen matkultur.

I höstas fick vi på högskolan också besök av professor Professor Josip Mesić from the Faculty of Tourism and Rural Development in Požega, i Kroatien. Han gästade bland annat ett av våra ämnesgruppsmöten där han pratade om sin forskning kring vin, och han deltog också vid en gemensam efterföljande matlagningssession i vårt gastronomikök. Josip höll i en vinprovning om kroatiska viner för medarbetare och årskurs 3 på gastronomiprogrammet samt deltog i deras halvtidsutvärdering.



Besök från Kroatien

Kommunikation och publicering

Kommunikation och publicering är en central del av vår verksamhet, och under året har vår forskning- och utbildningsverksamhet uppmärksammats på olika sätt. Som exempel kan nämnas att Emily Sonestedt var sisteförfattare till en artikel publicerad i tidskriften *Neurology* som fick ett omfattande internationellt genomslag. Studien uppmärksammades i ledande internationella medier, däribland New York Times, CNN och ABC News. Den delades flitigt på X och kom att benämnas ”the viral cheese study”. Enligt Altmetric var artikeln den näst mest delade vetenskapliga publikationen globalt bland artiklar publicerade under veckorna före jul.



Uppmärksammas studie i New York Times

Under de årligen återkommande Livsmedelsdagarna i Tylösand i september 2025 medverkade avdelningen genom aktivt deltagande och genomförande. Viktoria Olsson ingick i arrangörgruppen och bidrog till genomförandet av dagarna. Stina-Mina Ehn Börjesson deltog som föreläsare och höll ett föredrag om dricksvatten, där aktuella frågor och utmaningar inom området belystes. Även Bo Ekstrand deltog i konferensen. Studenter från utbildningen medverkade med bord och posterpresentationer där de presenterade populärvetenskapliga posters baserade på sina exjobb och berättade om gastronomiprogrammet. Konferensens placering vid havet gav även möjlighet till morgonaktiviteter.



Livsmedelsdagarna Tylösand

I september firas Sillens dag i Simrishamn och detta år var Marcus Johansson, Maria Gauffin och Viktoria Olsson inbjudna för att berätta om arbetet i projektet *Framtidens fiskehamn*. Förutom att komma upp på scenen och berätta om resultaten för Håkan Jönsson och publik fick vi det hedersamma uppdraget ingå i en jury för att utse årets Simrishamns sill. Vann gjorde *Klagshamn gravad sill* inskickad av Håkan Berlin!

Vidare var *Jorden runt med schyssta bönor* ett publikt event som genomfördes i vårt metodkök i samband med Framtidsveckan 2025, i samarbete mellan Högskolan Kristianstad, Naturskyddsföreningen och Kristianstads kommun. I detta food jam medverkade Susanne Bryngelsson med en föreläsning om mat och hälsa med fokus på baljväxter. Deltagarna, från civilsamhälle, näringsliv, offentlig sektor och allmänhet, komponerade därefter rätter med baljväxter från Fagra slätt som huvudingrediens.

Pedagogiskt utvecklingsarbete

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 högskolepedagogik 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. Kvalitetsprojektet om studenternas språk- och skrivutveckling har under året fortsatt på avdelningen och 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. Detta arbete har bland annat resulterat i att programkonen för gastronomiprogrammet i Canvas framöver kommer att användas i större utsträckning som en samlad ingång till olika verktygslådor för studenterna, såsom Office-verktyg, Dietist Net och andra digitala verktyg som är nödvändiga i utbildningen. Målet är att skapa ökad struktur, tillgänglighet och ett mer sammanhållet stöd genom hela utbildningen.

Under året har avdelningen påbörjat ett gemensamt och långsiktigt arbete kring AI och akademisk integritet genom ett antal workshoppar. Arbetet är i sin linda och ses som ett kontinuerligt utvecklingsarbete, med fokus på källkritik, etiska förhållningssätt och studenternas ansvar i en AI-påverkad studiemiljö. Innehållet har successivt integrerats i undervisningen och används även som underlag i arbetet med att se över examinationer, med målet att säkerställa rättssäker examination.

Ett fakultetsövergripande kvalitetsprojekt med inriktning mot studenters akademiska läsförmåga, *Nycklar till läsning*, initierades också under höstterminen. Projektet samlar lärare från flera avdelningar vid Naturvetenskapliga fakulteten samt ämneslärarutbildningen och har hittills fokuserat på gemensam kompetensutveckling kring undervisning i akademiskt läsande. Inom ramen för projektet har strategierna THIEVES och Cornellmetoden för anteckningar studerats och diskuterats, samt prövats i mindre skala tillsammans med studenter. Parallellt har projektgruppen fört fördjupade kollegiala samtal om läsningens roll i högre utbildning och lärarens ansvar för att stödja studenters arbete med akademiska texter.

Forskning och forskningsmiljön

MEAL

Inom forskningsmiljön *MEAL – Food and Meals in Every Day Life*, planerar och genomför vi forskning på avdelningen. Forskningen bedrivs både enskilt och genom samarbete. Till största del bedrivs forskningen som externfinansierade projekt och oftast i samverkan med andra forskningsmiljöer vid högskolan och med andra forskningsaktörer, t.ex. 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 alternativt postdoktorer. Vi har under året kunnat välkomna dels doktoranderna Marcus Johansson samt Anna Bryntorp och dels Doktor Maria Fuentes. Marcus projekt fokuserar på ökad fiberkonsumtion och Annas projekt fokuserar på kommunikation av livsmedelsprodukter. Under 2025 ingick totalt 16 personer i forskningsmiljön. Forskningen inom MEAL kan beskrivas som tvärvetenskaplig och Visionen för 2030 lyder på engelska: *MEAL is an innovative research actor engaged in collaborative efforts to promote a sustainable society, where food and meals are examined through a holistic lens, supported by multidisciplinary research and the dissemination of knowledge.*

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. Tillsammans har Emily Sonestedt (2 st), Maria Nyberg (2 st) och Karin Wendin (3 st) agerat handledare till 5 doktorander under året, dessa är inskrivna vid andra universitet och lärosäten. Av dessa fem handleder Karin och Maria gemensamt 2 doktorander. Vi har under året haft 2 gäststudenter/-internship från Frankrike, en av dem arbetade med 3D-printing av nutritionsberikade och smaksatta geler samt en som arbetade med fiberfermentering för att kunna öka fiberhalten i bröd.

Biträdande professor Emily Sonestedt arbetar på deltid vid både Lunds universitet och Högskolan Kristianstad. Professor Karin Wendin har en deltidstjänst vid Köpenhamns universitet. Doktor Susanne Bryngelsson har sin huvudsakliga anställning vid forskningsinstitutet RISE och arbetar deltid på Högskolan Kristianstad: Detta gör 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 2026 fått ytterligare två projekt beviljade. Vi både driver och deltar i ett flertal olika forskningsprojektet, utifrån att vi i en del av projekten är medsökande och i andra är huvudsökande. Vi har under 2025 varit engagerade i 29 forskningsprojekt, dessa samt de nya projekten återfinns i Bilaga 1, där de delats in under rubrikerna *Food, Health and Sustainability, Food and Sustainability, Food, Health and Elderly, Food and Health, Food Science* och *Others*. De projekt som blivit beviljade inför 2026 är finansierade av Formas och Vetenskapsrådet. Vid årsskiftet avslutades bl.a. Vinnovprojektet om köttsmak baserat på aromer från växtriket, GroGrundprojektet som handlade om hur genetik hos spannmål kan påverkasmak, arom och textur samt de FOHRK-finansierade projekten.

Vår genomförda forskning presenterar vi gärna vid olika konferenser och möten, både nationella och internationella. Sammantaget har vi under året haft fem muntlig presentationer och fyra posterpresentationer. Vi har också publicerat 27 artiklar peer review och ytterligare ett tiotal artiklar har skickats in till olika vetenskapliga tidskrifter. Vi har även publicerat 11 populärvetenskapliga artiklar. 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, t.ex. som forskningsrelaterade examensarbeten. En fullständig publikationslista återfinns i Bilaga 2.

Bilagor

Bilaga 1. MEAL Projekt

Food, Health and Sustainability

- Attractive, Sustainable and Healthy – the development of future foods (Main applicant HKR, Finance KK)
- Blue fields for a green future – seaweed as a source of sustainable foods (Main applicant CTH, Finance Formas)
- Fermentation of Swedish faba beans for foods with improved texture, flavour and nutritional properties (Main applicant SLU, Finance Formas)
- Nutritious, tasty and health-promoting novel wheat products (Main applicant SLU, Finance Formas)
- Outdoor recreation, hospitality, and rural development: From Covid-19 to sustainable futures (Main applicant HKR, Finance Family Kamprad Foundation)
- Searching unique qualities from old and alien cereals for use in conventional and organic breeding (Main applicant SLU, Finance SLU/GroGrund)
- 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)
- Sustainable organic bread from heritage cereals: using history to form the future (Main applicant SLU, Finance Formas)
- Taking the last steps to realize Swedish peas as a local protein source (SwedPea) (Main applicant CTH, Finance FORMAS)
- From words to action: The role of retail in the development of sustainable and healthy eating habits. HANDELSRÅDET (Main applicant: Handelsrådet)

Food and Sustainability

- Actions for Advancing the Algae Sector in the Baltic Sea Region (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)
- Ending food waste from plant to plate: Repurposing industrial protein by-products for sustainable bread production. (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)
- Food, myth and sustainability – Why wasting food? (Main applicant HKR, Finance FOHRK)
- GreenGrocer (Main applicant NILU, Finance EU)
- Teaching gender equality with fiction in Home and Consumer Studies (Finance HKR)
- The creation of a food tradition with algae: sensory experiences of sea vegetables (Main applicant HKR, Finance Gastronomiska Akademin)
- The Future Fishing Harbour - sustainable use of the silver of the Baltic sea. (Main applicant Lunds University, Finance FORMAS)

Food, Health and Elderly

- Body composition in the Gothenburg H70 birth cohort studies, Sweden quality (Main applicant EPINEP, FinanceVR and more)
- Food and drinks for och seniors (Main applicant RISE, Finance FORMAS)
- Malnutrition awareness among older adults elderly (Main applicant HKR, Finance FOHRK)
- SeSam – Collaboration for a preventive care of fragile elderly (Main applicant HKR, Finance Forte)

Food and Health

- Healthy Meals within LSS – Food with many goals (Main applicant HKR, Finance diverse foundations)
- Socker och sötningsmedel – metabol karakterisering och kardiometabol risk (Huvudsökande HKR, Vetenskapsrådet)

Food Science

- 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 KK)
- Användningen av blodmat inom offentliga måltider (Main applicant HKR, Finance FOHRK)

Others

- Hur tillförlitliga är AI-baserade kostråd för personer med typ-2 diabetes? (Main applicant HKR, Finance FOHRK)
- Adjungerad lektor i mat- och måltidsvetenskap (Main applicant HKR, Finance KK)

Bilaga 2. Publikationslista MEAL

- Boström, M. K., Larsson Ranada, Å., Wijk, H., Skott, P., Erichsen, A., & Rothenberg, E. (2025). Obstacles and opportunities for care collaboration through the utilisation of a preventive care process for frail older adults: a study protocol for a mixed methods study design. *BMJ Open*, *15*(2), Artikel e081925.
<https://doi.org/10.1136/bmjopen-2023-081925>
- Bryngelsson, S., Ehn Börjesson, S.-M., Calven, A., Ekstrand, B., Forsberg, S., Höijer, K., Nyberg, M., Olsson, V., Rothenberg, E., Sonestedt, E., & Wendin, K. (2025). Gastronomy in Public Meals: A Scoping Review. *Gastronomy*, *3*(3), Artikel 10.
<https://doi.org/10.3390/gastronomy3030010>
- Bryngelsson, S., Ehn Börjesson, S.-M., Calvén, A., Ekstrand, B., Forsberg, S., Höijer, K., Nyberg, M., Olsson, V., Rothenberg, E., Sonestedt, E., & Wendin, K. (2025). *The potential of gastronomy in public/institutional meal settings*. Poster presenterad vid Spain Gastronomy Conference 2025, Madrid, Spanien.
- Bäcklund, R., Bergström, U., Compagno, M., Arvidsson, L., Rydell, E., Sonestedt, E., & Turesson, C. (2025). Quantified intakes of key diet components and the risk of developing rheumatoid arthritis: Results from a nested case-control study. *Annals of the Rheumatic Diseases*, *84*(11), 1791–1800.
<https://doi.org/10.1016/j.ard.2025.06.2123>
- Calvén, A., Beery, T., Kristofers, H., Johansson, M., Carlbäck, M., & Wendin, K. (2025). Outdoor recreation, nature-based tourism and food: experiences and adaptations in the hospitality industry during the COVID-19 pandemic: a review. *Frontiers in Sustainable Tourism*, *4*, Artikel 1529233.
<https://doi.org/10.3389/frsut.2025.1529233>
- Carrera-Bastos, P., Rydhög, B., Granfeldt, Y., Sundquist, K., Sonestedt, E., Nilsson, P. M., & Jönsson, T. (2025). Association between Paleolithic diet fraction and systemic low-grade chronic inflammation in the Malmö diet and cancer study cohort. *European Journal of Nutrition*, *64*(8), Artikel 317. <https://doi.org/10.1007/s00394-025-03838-z>

- Cederholm, T., Barazzoni, R., Rothenberg, E., Wickramasinghe, K., Cuerda, C., Schneider, S., & Klek, S. (2025). A new diagnosis code in ICD-11 for Undernutrition in Adults: A historic achievement for the clinical nutrition community. *Clinical Nutrition*, 55, 219–221. <https://doi.org/10.1016/j.clnu.2025.11.001>
- Dernbrant, Y., & Rothenberg, E. (2025). Regionalt medicinskt vårdprogram för dysfagi: Nutrition vid dysfagi.
- Du, Y., Bao, R., Zhang, S., Ericson, U., Borné, Y., Qi, L., & Sonestedt, E. (2025). High-fat and low-fat fermented milk and cheese intake, proteomic signatures, and risk of all-cause and cause-specific mortality. *European Journal of Nutrition*, 64(7), Artikel 297. <https://doi.org/10.1007/s00394-025-03815-6>
- Du, Y., Borné, Y., Samuelsson, J., Glans, I., Hu, X., Nägga, K., Palmqvist, S., Hansson, O., & Sonestedt, E. (2025). High- and Low-Fat Dairy Consumption and Long-Term Risk of Dementia: Evidence From a 25-Year Prospective Cohort Study. *Neurology*, 106(2), e214343. <https://doi.org/10.1212/WNL.0000000000214343>
- Edvardsson, J., Scazzocchio, A., Bryntorp, A., & Höijer, K. (i tryck). Reading log and book talk: The EBT model to facilitate reading, reflection and discussion. *Journal of Literary Education*.
- Ehn Börjesson, S.-M., & Olsson, V. (2025). *EXPLORING THE CRUCIAL LINK BETWEEN FOOD SECURITY AND FOOD SAFETY*. 98. Poster presenterad vid 2nd World Congress of the Global Harmonization Initiative, Rotterdam, Nederländerna.
- Forsberg, S., Olsson, V., Johansson, M., & Wendin, K. (2025). A Question of Choice: Trend-Sensitive Swedish Consumer Attitudes Toward Plant-Based Meat Analogues. *Gastronomy*, 3(3), 1–19. Artikel 16. <https://doi.org/10.3390/gastronomy3030016>
- Forsberg, S., Höijer, K., Lundin, Å., Nyberg, M., Olsson, V., Svensson, T., & Wendin, K. (2025). *Verksamhetsberättelse Mat- och måltidsvetenskap 2024*. Kristianstad University Press.

- Gisslevik, E., Svanqvist, L., Skoog, I., Lissner, L., & Rothenberg, E. (2025). Meal Pattern Variables and 15-Year Mortality: Results from the Gothenburg H70 Birth Cohort Studies, Sweden. *Food and Nutrition Research*, 69, Artikel 11445. <https://doi.org/10.29219/fnr.v69.11445>
- Gustafson, D., Rothenberg, E., Belloni, F., Eruvuri, N., Steingrimsson, S., Carlsen, H., Knez, R., Olsson, E., D Burk, R., Cena, H., de Giuseppe, R., & Tognon, G. (2025). *Exploring the Interplay between diet, obesity, mental health, and the gut microbiome: The MIND-GUT digital pilot intervention study*. Abstract från ISAPA 2025, Tralee, Kerry, Irland.
- Gustafson, D., Rothenberg, E., Steingrimsson, S., Carlsen, H. K., Belloni, F., Eruvuri, N., Knez, R., Olsson, E., Burk, R. D., Cena, H., De Giuseppe, R., & Tognon, G. (2025). Exploring the interplay between diet, obesity, mental health, and the gut microbiota: the MIND-GUT intervention study, study protocol. *Frontiers in Nutrition*, 12. <https://doi.org/10.3389/fnut.2025.1703255>
- Hansell, M., Melker, M., Olsson, V., Wendin, K., Adebo, O. A., & Dlamini, N. (2025). *ACCEPTANCE OF INSECT-BASED FOODS AMONG YOUNG SOUTH AFRICANS*. 72–73. Abstract från 2nd World Congress of the Global Harmonization Initiative, Rotterdam, Nederländerna.
- Hedin, G., Johansson, M., Sonestedt, E., Stålnacke, A.-M., Welinder, A., & Åberg, K. (2025). Snillen extrapolerar: tre designfiktioner om mat, hälsa och handel år 2033. I J. Hultman (Red.), *FOHRK – från idé till profilområde* (s. 129–141). (Food, Health and Retail; Nr 1). Kristianstad University Press.
- Hirtz, J., Douraquia, K., Jönsson, M., & Wendin, K. (2025). Taste of Tradition: Perceptual Quality Aspects and Future Prospects of Three Swedish Classic Cheeses. *Food Science and Nutrition*, 13(9), Artikel e70913. <https://doi.org/10.1002/fsn3.70913>
- Hjälmeskog, K., & Höjjer, K. (2025). HK-didaktik på läroplans-teoretisk grund. I K. Hjälmeskog (Red.), *Didaktik för hem- och konsumentkunskap* (2 red., s. 53–72). Gleerups Utbildning AB.

- Hjälmeskog, K., & Höijer, K. (2025). Inledning. I K. Hjälmeskog (Red.), *Didaktik för hem- och konsumentkunskap* (2 red., s. 11–24). Gleerups Utbildning AB.
- Hjälmeskog, K., & Höijer, K. (Red.) (2025). *Didaktik för hem- och konsumentkunskap*. (2:1 red.) Gleerups Utbildning AB.
- Hultman, J., Behm, L., Koch, C., Nyberg, M., Wendin, K., & Westergren, A. (2025). FOHRK – från idé till profilområde. I J. Hultman (Red.), *FOHRK – från idé till profilområde* (s. 12–18). (Food, Health and Retail; Nr 1). Kristianstad University Press.
- Höijer, K. (2025). Var-frågan i centrum: perspektiv på HK-klassrummet. I K. Hjälmeskog (Red.), *Didaktik för hem- och konsumentkunskap* (2 red., s. 161–182). Gleerups Utbildning AB.
- Höijer, K., Bryntorp, A., Scazzocchio, A., & Edvardsson, J. (2025). *Fiction, book talk and reading logs: a way to discuss gender equality*. Poster presenterad vid Nera 2025, Finland.
- Höijer, K., & Lind, J. (2025). Bedömningens roll i den didaktiska processen. I K. Hjälmeskog, & K. Höijer (Red.), *Didaktik för hem- och konsumentkunskap* (2:1 red., s. 183–202). Gleerups Utbildning AB.
- Höijer, K., Bryntorp, A., Edvardsson, J., & Scazzocchio, A. (i tryck). Att synliggöra det osynliga: Läsloggar som verktyg för analys av jämställdhetsnormer i hemmet. *Educare*.
- R Jaeger, S., Johannesson, H., Svensson, J., Jönsson, M., Calvén, A., & Wendin, K. (2025). Perceived food saltiness vs actual NaCl content – an inspiration for innovation of reduced-salt foods. *Science Talks*, 14(100456), Artikel 100456. <https://doi.org/10.1016/j.sctalk.2025.100456>
- Janzi, S., Ramne, S., Kou, M., Lu, X., Stubbendorff, A., Ke, C., Borné, Y., Qi, L., & Sonestedt, E. (2025). Identifying genetic variants associated with sugar intake and appraising the genetic correlations with cardiovascular outcomes. *Clinical Nutrition*, 54, 110–119. <https://doi.org/10.1016/j.clnu.2025.08.020>

- Johansson, M., Ekstrand, B., Numminen, E., Sällberg, H., Wendin, K., Lundin, Å., & Olsson, V. (2025). *SENSORY IMPLICATIONS OF DEEP CHILLING OF HAM*. 109–110. Poster presenterad vid 71st International Congress of Meat Science and Technology, Girona, Spanien.
- Jonsson, A., Gerhardt, K., Andresen, J., & Wendin, K. (2025). Sensory aspects of products based on the landrace cereal swidden rye (*Secale cereale*). *Future Foods*, 12, Artikel 100856. <https://doi.org/10.1016/j.fufo.2025.100856>
- Jönsson, M., Gerhardt, K., & Wendin, K. (2025). Historical grains in modern gastronomy: A case study of artisan breads. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 40(101165), Artikel 101165. <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2025.101165>
- Jönsson, M., Johansson, M., Collin, B., Djerf, H., Ranta, T., & Wendin, K. (2025). Quality characteristics of Swedish black caviar from live sturgeons (*Acipenser baerii*): a comparison of hot-water and pH-adjusted cold-water post-harvest processing. *International Journal of Food Properties*, 28(1), Artikel 2589574. <https://doi.org/10.1080/10942912.2025.2589574>
- Khajavi Ahmadi, E., Al-Hamimi, S., Jönsson, M., & Sardari, R. R. R. (2025). Impact of Individual Process Parameters on Extraction of Polysaccharides from *Saccharina latissima*. *Marine Drugs*, 23(11), Artikel 435. <https://doi.org/10.3390/md23110435>
- Koch, C., Behm, L., Nyberg, M., & Wendin, K. (2025). Slutord – FOHRK och framtiden. I J. Hultman (Red.), *FOHRK – från idé till profilområde* (s. 142–144). (Food, Health and Retail.; Nr 1). Kristianstad University Press.
- Lindström, R., Orrevall, Y., Belqaid, K., Ottenblad, A., Rothenberg, E., Slinde, F., & Einarsson, S. (2025). En svensk översättning av PG-SGA© ger nya möjligheter för riskbedömning och utredning av undernäring inom cancervården. *Cancervården*, (3), 22–24. <https://etidning.cancervarden.se/p/cancervarden/2025-10-08/r/1/1/5471/2010193>

- Mashood, Q., Hessle, A., Olsson, V., Therkildsen, M., Jensen, S. K., & Segerkvist, K. A. (2025). Meat Quality of Dairy and Dairy × Beef Steers Reared in Two Production Systems Based on Forages and Semi-Natural Pastures. *Animals*, *15*(8), Artikel 1081. <https://doi.org/10.3390/ani15081081>
- Nurmomade, S., Eduardo, M., Basu, S., de Carvalho, I., Andersson, R., & Wendin, K. (20). Sensory evaluation of composite porridges based on pearl millet and cowpea for Mozambican children under five years old. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, *41*, Artikel 101271. <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2025.101271>
- Nyberg, M., & Einberg, E.-L. (2025). Gemensam matlagning och måltider tillsammans: en väg till hälsa. I J. Hultman (Red.), *FOHRK – från idé till profilområde* (s. 84–91). (Food, Health and Retail; Nr 1). Kristianstad University Press.
- Olalekan, O., Darlison, J., Shariatipour, N., Wendin, K., Johansson, M., Henriksson, T., Gerhardt, K., Björklund, T., Odilbekov, F., Johansson, E., & Rahmatov, M. (2025). The Taste of Diversity: Sensory characteristics in diverse wheat aimed for food production under climate change. *Future Foods*, *12*, Artikel 100762. <https://doi.org/10.1016/j.fufo.2025.100762>
- U. Olsen, S., Hesseberg, K., Irving, S., Jager-Wittenaar, H., Rothenberg, E., Vranesic Bender, D., van Ginkel-Res, A., & Stove Lorentzen, S. (2025). *DO DIETITIANS REQUIRE TAILORED ESPEN GUIDELINES? INSIGHTS FROM A EUROPEAN SURVEY*. Abstract från The European Society for Clinical Nutrition and Metabolism, Prag, Tjeckien.
- Olsson, V., Johansson, M., Wallin, K., Hessle, A., Karlsson, A. H., & Friman, J. (2025). *AT THE HEART OF NOSE-TO-TAIL EATING – EXPLORING THE SENSORY CHARACTERISTICS OF OFFAL*. 196-197. Poster presenterad vid 71st International Congress of Meat Science and Technology, Girona, Spanien.
- Olsson, V. (2025). Mindre men bättre: vägar mot en smartare animaliekonsumtion. I J. Hultman (Red.), *FOHRK – från idé till profilområde* (s. 115–128). (Food, Health and Retail; Nr. 1). Kristianstad University Press.

- Rothenberg, E., Westergren, A., Forsberg, S., & McGreevy, J. (2025). Sjukdomsrelaterad undernäring bland äldre personer: en samhällsutmaning. I J. Hultman (Red.), *FOHRK – från idé till profilområde* (s. 92–102). (Food, Health and Retail,; Nr 1). Kristianstad University Press.
- Samuelsson, J., Glans, I., Stubbendorff, A., Ericson, U., Palmqvist, S., Hansson, O., & Sonestedt, E. (2025). Associations between the EAT-Lancet planetary health diet and incident dementia. *The journal of prevention of Alzheimer's disease.*, 12(6), 100166. <https://doi.org/10.1016/j.tjpad.2025.100166>
- Spendrup, S., Wendin, K., Darlison, J., Flöhr, A., Muneer, F., Rahmatov, M., & Johansson, E. (2025). Consumer attitudes towards plant breeding combining ancient wheat with modern varieties. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 41(101265), Artikel 101265. <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2025.101265>
- Stenberg, E., Olsson, V., Karlsson, A. H., Wendin, K., & Arvidsson Segerkvist, K. (2025). Influence of different production systems on the sensory attributes, fatty acid composition and vitamin E concentration in meat from intact male lambs. *Agricultural and Food Science*, 34(2), 104–112. <https://doi.org/10.23986/afsci.154949>
- Stubbendorff, A., Hallström, E., Tomova, G., Borné, Y., Janzi, S., Sonestedt, E., & Ericson, U. (2025). Greenhouse gas emissions in relation to micronutrient intake and implications of energy intake: a comparative analysis of different modeling approaches. *American Journal of Clinical Nutrition*, 121(5), 1063–1076. <https://doi.org/10.1016/j.ajcnut.2025.02.031>
- Stubbendorff, A., Janzi, S., Jukkola, J., Morency, M., Zhang, S., Borné, Y., & Sonestedt, E. (2025). Mini-review of the EAT-Lancet planetary health diet and its role in cardiometabolic disease prevention. *Metabolism: Clinical and Experimental*, 172, Artikel 156373. <https://doi.org/10.1016/j.metabol.2025.156373>

- Stubbendorff, A., Ericson, U., Bengtsson, Y., Borné, Y., Sonestedt, E., & Hallström, E. (2025). Balancing Environmental Sustainability and Nutrition: Dietary Climate Impact in Relation to Micronutrient Intake and Status in a Swedish Cohort. *Current Developments in Nutrition*, 9(8), Artikel 107501. <https://doi.org/10.1016/j.cdnut.2025.107501>
- Wendin, K., Olsson, V., Karkehabadi, S., Knicky, M., Korzeniowska, M., Kabasinskiene, A., Mikniene, Z., Getya, A., Matvieiev, M., Hryshchenko, N., Scripnic, E., Caisin, L., & Zamaratskaia, G. (2025). In the transition towards plant-based diets: The case of Sweden, Lithuania, Poland, Ukraine and Moldova. *Journal of Future Foods*, 12, Artikel 100731. <https://doi.org/10.1016/j.fufo.2025.100731>
- Wendin, K., Hultman, J., Behm, L., & Nyberg, M. (2025). Verksamhetsberättelse 2024 FOHRK – Centre for Food, Health and Retail at Kristianstad University.
- Wendin, K., Behm, L., Hultman, J., Koch, C., & Nyberg, M. (2025). Inledning – en antologi om mat, hälsa och handel. I J. Hultman (Red.), *FOHRK – från idé till profilområde* (s. 8–11). (Food, Health and Retail; Nr 1). Kristianstad University Press.
- Wendin, K., Djerf, H., Collin, B., Johansson, M., Åhrberg, F., Albin, R., & Mårtensson, L. (2025). *Senses and Swedish Wines Experienced at Different Temperatures*. Poster presenterad vid Spain Gastronomy Conference 2025, Madrid, Spanien.
- Wilmer, M., & Rothenberg, E. (2025). *Reflections and experiences of healthcare staff regarding disordered eating behaviors among older adults in residential care*. Abstract från International Eating Disorders Conference (LEDC), London, Storbritannien.
- Zhang, S., Janzi, S., Du, Y., Smith, J. G., Qi, L., Borné, Y., & Sonestedt, E. (2025). Dairy intake, plasma metabolome, and risk of type 2 diabetes in a population-based cohort. *American Journal of Clinical Nutrition*, 121(5), 1137–1148. <https://doi.org/10.1016/j.ajcnut.2025.02.023>

- Zhang, S., Smith, J. G., Borné, Y., & Sonestedt, E. (2025). Reply to J Drouin-Chartier and J Lessard-Lord. *American Journal of Clinical Nutrition*, 122(3), 888–889. <https://doi.org/10.1016/j.ajcnut.2025.07.001>
- Zhang, N., Borné, Y., Hagberg, E., Palmqvist, S., Glans, I., Ottosson, F., Samuelsson, J., Nägga, K., Hansson, O., Duarte, J. M. N., & Sonestedt, E. (2025). Taurine Intake, Plasma Taurine Concentration, and Dementia Risk: Findings From the Malmö Diet and Cancer Study. *Journal of Neurochemistry*, 169(11), Artikel e70298. <https://doi.org/10.1111/jnc.70298>
- Åberg, F., Dlamini, N., Gom, B., Forsberg, S., Adebo, O. A., & Olsson, V. (2025). *Utilization of Marula: Nutritional food products targeting children in South Africa*. 170. Abstract från Agri4D 2025 Conference, Uppsala, Sverige.

Bilaga 3. Examensarbeten kandidatnivå

Författare	Titel
Helena Esse	Bröd med baktanke – Gymnasieelevers upplevelse av fullkorn i hamburgerbröd
Daniel Rahm och Stefan Zhang	Sensoriska och kemiska egenskaper i äppelvin fermenterad med två olika jäststammar
Olivia Lefvert	Sensorisk analys av surkål: Grundsmakernas påverkan av smakprofilen
Sara Björkman och Jessica Jenemyr	Tång med smak av tradition. Sensorisk profilering och konsumentacceptans av inlagd havssallat
Amanda Wijkander Jönsson och Denice Winde	Hur upplever småskaliga slakteriföretag och vilthanteringsanläggningar livsmedelstillsynen?
Jennie Olsson och Joakim Eriksson	Från förkastad till accepterad? Färsbiff av hjärta och njure
Fanny Åberg	Utilization of Marula Nutritional food products targeting children in South Africa
Leon Hanna och Olle Thunström	Attityder till och val av ekologiska livsmedel – en enkätstudie om förändrade konsumtionsbeteende
Johanna Cronström	Integrerade måltider i grundskolan
Veronika Rangin	Hur smakar ogräs? En smakbeskrivning av brännässla, kirskål och maskros och dess påverkan på smakupplevelsen

Bilaga 4. Examensarbete magisterprogrammet

Examensarbeten som påbörjades hösten 2025.

Författare	Titel
Maria Charalampous Attipa	Exploring adherence to the Mediterranean Diet among university students in Pafos (Cyprus)
Manuela Inglese	Impact of cold chain disruptions on the aroma and appearance of olive mortadella
Ngone Mbow	Food packaging design and claims: Perceptions and purchase intention among young adults in Sweden
Brigitte Moreno Verwoert	From Social Media to Shelf – How Online Influence shapes Adolescents’ Food Choices (16–19) and their perceptions of Retail Responses
Malin Rödin	“All respect to them” – A qualitative study of a collaboration within the concept and competition MasterChefs in a compulsory school, Sweden.
Natalie Hörnfeldt	Three Sisters Foods in the Nordic Kitchen: A Focus Group on Sensory Qualities and Sustainable Culinary Uses
Hanna Jisser	Sensory Evaluation of Blackcurrant (<i>Ribes nigrum</i> L.): How does sweetness and acidity influence liking among Swedish consumers?
Emelie Fagergren	Nutri-Score in Action: Exploring How Nutrition Labels Affect Parents’ Food Choices for Children’s Breakfast Cereals in Germany
Sofia Polyzou	Dietary Fiber Awareness between Denmark and Greece: Consumer Perception and Food Choices
Hassan Agha	Food at the Frontline – A Qualitative Study of Dolma and Gastronationalism in Azerbaijan

Kimia Golamian Yosaf Abadi	Eat Green: The Influence of Instagram Content on Young Adults' Attitudes and Sustainable Food Choices
Minna-Marie Rähkä	Body Image, Creator Persona, Gender, and ASMR in Mukbang and Food Review Videos: A Qualitative Analysis of Creator Content and Viewer Interaction
Millicent Karuiru	Food Waste Reduction – Strategies in a Four-Star Hotel in Stockholm
Miccis Lilliefelth	Motherhood and Mealtime: Changes in eating habits, routines and priorities among new mothers
Hina Akbar	Exploring Nursing Home Residents' Experiences of Food: Sensory Qualities, Meal Satisfaction, and Variety
Katerina Fyka	The Impact of Digital Food Content on Eating Behaviors
Marwan M. Hassan	Food Narratives of Syrian Refugees in Eberswalde, Germany (2015–2025) – Culinary Adaptation and Cultural Preservation
Rasha Albohtori	Household Food waste in Sweden: Household Behaviors and Attitudes
Sandra Andova	Towards Food waste – Exploring the Potential Introduction of School Meals in Kavadarci Municipality: Local Perspectives and Lessons from International Best Practices
Richlyn Dziedzome Senyami	Adherence of Pregnant Women in Tema, Ghana, to Nutritional Advice During Antenatal Care

Bilaga 5. VFU-partners

Lyckeby Starch AB

Trensum Foods AB Tingsryd

Balsgård Foodtech AB

Solina Sweden AB

Kiviks Musteri

Sibjännns gård, Gotland



DENNA UPPLAGA av mat- och måltidsvetenskaps verksamhetsberättelse sammanfattar händelser och utveckling av ämnesområdet vid Högskolan Kristianstad under 2025. 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 utbild-

ningar, framgångsrik forskning och aktiv samverkan. Vi önskar en trevlig läsning från oss inom mat- och måltidsvetenskap vid Högskolan Kristianstad.