

Smakliga val med hälsan i fokus

Välkommen till en seminariedag där inte bara smaken utan också hälsan står i fokus! Måste god smak och hälsa vara motstridigt eller kan vi ändra våra preferenser och lära oss att tycka om hälsosam mat? Kan vi påverka konsumenters val genom hälsopåståenden och upplysning eller baseras valen enbart på smak? Kan en produkts saltinnehåll minskas utan att göra avkall på dess säkerhet, kvalitet eller hållbarhet?

Syfte

- Anmäl dig till detta unika seminarium om smak och hälsa! Få insikt i hur smak och lukt påverkar våra vanor och vårt matintag.
- Att lära sig hur koncept kan byggas kring hälsa och hur en produkts hälsoaspekter bäst kommuniceras.
- Få större insikt i vad som ligger bakom konsumentens val. Spelar smaken eller hälsan störst roll?
- Få kännedom om metoder för minskad salthalt med bibehållen smakupplevelse.
- Nätverka och träffa andra med intresse för smak och hälsa!



Målgrupp

Vi vänder oss till dig som arbetar inom livsmedelsindustrin, läkemedelsindustrin, restaurangbranschen eller offentlig sektor och är intresserad av smak och hälsa ur ett produkt- och marknadsperspektiv.

Innehåll

Dagen, som innehåller föreläsningar kring kopplingen mellan smak och hälsa, kommer ge deltagarna intressanta insikter och en bred förståelse inom ämnet. Delen om marknadsföring och koncept kring smak och hälsa innehåller även praktiska moment för att öva upp färdigheter kring konceptskapande.

Mer information hittar du på www.sp.se/conffood

Program mm.>>>



Program

19 maj 2016

- 09.30-10.00 Kaffe & smörgås**
- 10.00-10.10 Välkomna!**
*Karin Anderö & Maksim Pettersson Löfgren - projektledare
Nordic Taste & Flavour Centre, SP Food and Bioscience*
- 10.10-11.10 The role of taste and odour in the control of food intake.
Can we learn to prefer healthy foods?**
*Martin Yeomans - Professor of Experimental Psychology,
University of Sussex*
- 11.10-11.40 Minska saltet – behåll sensoriska egenskaper!**
*Tim Nielsen - Docent, SP Food and Bioscience
Emma Bragd - Experimentell specialist, SP Food and Bioscience*
- 11.45-12.30 Lunch**
- 12.30-14:00 Goda varumärken – varumärkesarbete ur ett
gastronomiskt perspektiv**
*Föreläsning och praktisk övning.
Lisbeth Christensson - Byråledare / strategisk projektledare
Ulf Börgesson - Copywriter*
- 14.00-14.30 Gymsen - Träna dina sinnen med sensorisk gymnastik**
Gunnar Hall – PhD, SP Food and Bioscience
- 14.30-14.50 Fika**
- 14.50-15.40 Smak före hälsan?**
*Jonas Nordström- docent i nationalekonomi på AgriFood
Economics Centre, Ekonomihögskolan vid Lunds universitet*
- 15.40-16.00 Avslutande diskussion och frågor**
- 17.00-20.00 Matvandring**
Utgår från Kungssportsplatsen



ANMÄL DIG PÅ
www.sp.se/conffood



ALLMÄN INFORMATION

Plats: SP Food and Bioscience, Frans Perssons väg 6, 402 29 Göteborg

Karta med vägbeskrivning finns på:

<http://www.sp.se/sv/about/find/places/Sidor/default.aspx>

Kostnad: Seminarier den 19 maj:

1500 kr för medlemmar i Nordic Taste and Flavour Centre

2500 kr för icke medlemmar

Dagen efter, dvs. den 20 maj, erbjuder SP Food and Bioscience seminariet "Kostvanor ur ett nutrivitions- och miljöperspektiv". Rabatt erhålles om man deltar på båda evenemangen.

Båda seminarierna, 19 och 20 maj:

2800 kr för medlemmar i Nordic Taste and Flavour Centre

3800 kr för icke medlemmar

På kvällen den 19 maj (17:00 – 20:00), mellan de två seminarierna, arrangeras en matvandring i Göteborg på temat smak-hälsa-miljö. Anmäl dig till denna aktivitet och ta del av Göteborgs unika smaker!

Kvällen innehåller mat och dryck av olika slag samt en och annan härlig anekdot om Göteborg, dess matkultur och dess historia. Missa inte!

Matvandring

Mat och alkoholfri dryck: 525 kr

Mat inklusive alkoholhaltig dryck: 625 kr

För frågor om seminariet, medlemskap etc. kontakta:

Karin Anderö, projektledare karin.andero@sp.se, +46 (0)10 516 67 25

**Sista anmälningsdag är 16 maj. Anmäl dig på www.sp.se/conffood
Glöm inte att notera eventuella matallergier.**



Anmäl dig på
[www.sp.se/
conffood](http://www.sp.se/conffood)



Föreläsare

Martin Yeomans

Martin Yeomans is Professor of Experimental Psychology at University of Sussex. Yeomans and his research group are focusing on the field of appetite with projects ranging from studies of physiological controls of appetite, the role of learning in development of food preferences and effects of common food and drink constituents on mood and cognitive performance. Another major focus is the interaction between expectations and consequences.



Yeomans has a long history of engagement with the food, beverage and pharmaceutical industries internationally, with consultancy and contract work with many international companies.

In his presentation Yeomans will talk about what determines our food intake, what and how much we eat? The presentation will also deal with whether it is possible to learn to prefer healthier foods.

Tim Nielsen / Emma Bragd

Tim Nielsen är docent i livsmedelskemi. Han har jobbat på SIK/SP i 20 år med forskning och uppdragsverksamhet. Ett område som han har ägnat mycket tid är vilken betydelse olika förpackningslösningar har för den förpackade produktens kvalitet. Tim leder för tillfället ett projekt med målsättningen att utveckla metoder för att producera livsmedel med reducerad salthalt utan att ge avkall på produkternas säkerhet, kvalitet eller hållbarhet.



Emma Bragd har arbetat på SP Food and Bioscience (SIK) sedan 2008, framförallt med frågor som rör livsmedels konsistens och textur. Arbetet handlar ofta om att, tillsammans med mikroskopister, utreda kopplingen mellan livsmedlets mikrostruktur och dess konsistens. Projektet Dynamisk smakupplevelse syftar till att utreda om den upplevda smaken förändras under själva tuggförloppet och om smakintensiteten kan styras genom att fördela smakämnet på olika sätt i matrisen. I projektet valdes salt ut som lämpligt smakämne och resultatet kan därmed bidra till arbetet för minskad saltkonsumtion.



I presentationen "Minska saltet – behåll sensoriska egenskaper" kommer Tim och Emma att prata om reduktion av salthalten i livsmedel.



ANMÄL DIG PÅ
www.sp.se/conffood



Lisbeth Christensson / Ulf Börgesson

Lisbeth Christensson är projektledare och byråledare. Har ett par decennier i branschen som länken mellan kund och kreatör och driver allt från större strategiska processer och kommunikationsuppdrag till det praktiskt operativa.

Ulf Börgesson är copywriter och kommunikatör som arbetat med varumärken och kommunikation i de flesta branscher sedan 80-talet. Har dessutom varit lärare vid Reklamskolan och drivit egen byrå.

Plentymore är en reklambyrå som bygger varumärken man gillar genom att kombinera strategiskt tänkande med kreativ kommunikation. Vi arbetar branschöverskridande med företag som vill nå längre med sin kommunikation.

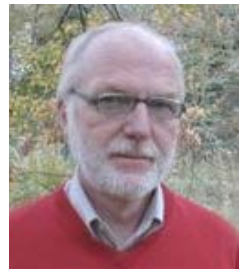


Gunnar Hall

Gunnar Hall har arbetat på SIK/SP i över 30 år och hans expertisområden är inom arom och sensorik. Han har också arbetat som R&D manager inom svensk livsmedelsindustri i 10 år.

Gunnar arbetar nu med projektet GYMSEN som handlar om att utveckla sensoriska övningar för äldre och dementa. Projektet syftar till att utreda om äldre kan träna och bevara sina sensoriska förmågor med fokus på luktsinnet.

Om resultaten i detta projekt och möjligheter för tillämpning i framtiden kommer Gunnar att prata i sin presentation "GYMSEN – Träna dina sinnen med sensorisk gymnastik".



Jonas Nordström

Jonas Nordström är nationalekonom vid Agrifood Economics Centre, ett samarbete mellan Sveriges lantbruksuniversitet (SLU) och Lunds universitet. Jonas forskar framförallt inom områdena miljö- och hälsoekonomi, hållbar konsumtion och beteende-ekonomi. Han disputerade i nationalekonomi vid Umeå Universitet.

I sin presentation kommer Jonas att prata om hur konsumenter väljer smak före hälsa vilket framkommer i hans rapport: "Styrning av konsumenter mot miljövänligare och hälsosammare produkter: Information och ekonomiska incitament".



Anmäl dig på
[www.sp.se/
conffood](http://www.sp.se/conffood)

