
BARA MAT



LIVSMEDELSFORSKARDAGARNA, 25-26 NOVEMBER 2008,
PALESTRA, LUND

HUR BARA ÄR MAT – EGENTLIGEN?

Kraven och förväntningarna på mat ökar hela tiden. Utvecklingstakten och innovationsgraden ökar. Mat ska vara god, ekologisk, hälsosam, ofarlig, billig och ha liten miljöpåverkan.

Behovet av kunskap kring mat har nog aldrig varit större än idag. Med kunskap öppnas vägarna till framtidens nyskapande mat!

BARA MAT är temat för 2008 års Livsmedelsforskardagar i Lund. Programmet rymmer en rad presentationer som belyser vilka utmaningar som forskningen kring mat står inför. Programmet har tagit den nationella strategiska forskningsagendan för livsmedel som en utgångspunkt.

LIVSMEDELSKOLLEGIET

I samverkan med Lunds universitet, Sveriges Lantbruksuniversitet, LiFT forskarskola, SIK och Skånes Livsmedelsakademi.

www.livsmedelskollegiet.org

PROGRAM

TISDAG 25 NOVEMBER

09.00 Bara registrering och kaffe

- 10.00 Livsmedelsforskardagarna öppnas
Mats Hallqvist, VD, Pågen, Skånes Livsmedelsakademi
- 10.15 Välkomsthälsning, programintroduktion
Åsa Josell, FoU-ansvarig, Findus, Ordf. i Livsmedelskollegiet
- 10.30 Nationell strategisk forskningsagenda för livsmedel
Elisabet Rytter, FoU-ansvarig, LI – Livsmedelsföretagen

MATEN OCH KONSUMENTEN

*Moderator: Håkan Jönsson, Etnologiska institutionen, Lunds universitet,
Koordinator för Nätverket Konsumentnära Livsmedelsforskning*

- 11.00 Moderatorns inledning och ”posterreklam”
- 11.15 Plenarföredrag: ”Ätandets drivkrafter och effekter”
Maria Lennernäs, Professor, sektionen för Hälsa och samhälle, Högskolan Kristiansstad

11.45 Bara lunch från några företag i trakten

- 13.00 ”Mycket mat men lite måltider – att äta på jobbet”
Maria Nyberg, Sociologiska institutionen, Lunds universitet
- 13.15 ”Studera vad de gör, inte vad de säger. Om etnografi som redskap för sundare matvanor”
Mine Sylow Pedersen, Köbenhavns Madhus
- 13.30 ”Hållbart fiske – Konsumentens ansvar? Om CSR och synen på konsumenten”
Annette Cerne, Ekonomihögskolan, Lunds universitet
- 13.45 ”Naturlig mat nu och då. Ett aktuellt fenomen i historisk belysning”
Sarah Vinterlycka, Tema Q, Linköpings universitet
- 14.00 Posterpresentation – Maten och konsumenten

14.30 Bara kaffe

SÄKER MAT

Moderator: Peter Rådström, Professor, Teknisk mikrobiologi, Lunds universitet

15.00 Moderatorns inledning och ”posterreklam”

15.15 Plenarföredrag: ”Klimatförändringen och nya mikrobiella hot”
Staffan Svärd, Professor, Mikrobiologi, Uppsala universitet

15.45 ”Systembiologins lösning på komplexa biologiska frågeställningar – exemplet jordgubbar och allergen”
Cecilia Emanuelsson, Professor, Biokemi, Lunds universitet

16.00 ”Hur pressade mikroorganismer blir giftigare”
Nina Wallin, Teknisk mikrobiologi, Lunds universitet

16.15 ”Hit med lite farligheter! - Mikrobiologisk riskbedömning”
Elisabeth Borch, Docent, Mikrobiologi och Processhygien, SIK

16.30 ”I det lugnaste vatten - hygienisk kvalitet av bevattningsvatten till grönsaker”
Beatrix Alsanius, Professor, Hortikultur, SLU, Alnarp

16.45 Posterpresentationer – Säker mat / Hållbar matproduktion

17.15 Bara avslutning av dagen

Avslutning av Åsa Josell,
FoU-ansvarig, Findus, Ordf. i Livsmedelskollegiet

Praktisk information om kvällen.

Mia Werner, Projektledare, Skånes Livsmedelsakademi, Sekr. i Livsmedelskollegiet

19.00 Bara en bankettmiddag på AF-borgen, Lilla salen

ONSDAG 26 NOVEMBER

MATEN OCH HÄLSAN

Moderator: Margareta Nyman, Professor, Industriell näringslära och livsmedelskemi, Lunds universitet

08.00 Bara kaffe

08.30 Moderatorns inledning och ”posterreklam”

08.45 Plenarföredrag: ”Mat med minne”

Inger Björck, Professor, Livsmedelsrelaterad nutrition, Lunds universitet

Föreståndare för AFC – Antidiabetic Food Centre, Lunds universitet

09.15 ”Probiotika och riskfaktorer för hjärtkärlsjukdom”

Siv Ahrné, Professor, Livsmedelshygien, Lunds universitet

09.45 Bara kaffe

10.00 ”Havre - Hälsa för hjärtat”

Tina Immerstrand och Kristina Andersson, tandemdoktorander inom FFSC vid LTH och BMC, Lunds universitet

10.45 Posterpresentation – Maten och hälsan

MATKVALITET, PRODUKTDESIGN OCH PROCESS

Moderatorer: Ann-Charlotte Eliasson, Professor, Livsmedelsteknik, Lunds universitet

Marie Olsson, Docent, Hortikultur, SLU, Alnarp

11.15 Moderatorernas inledning och ”posterreklam”

11.30 Plenarföredrag: ”Från molekyler i råvaran till maträtten på tallriken”

Per Åman, Professor, Livsmedelsvetenskap, SLU, Ultuna

12.00 Bara lunch från några företag i trakten

13.15 ”Hur man bygger funktionalitet med få ingredienser”

Lars Nilsson, Livsmedelsteknik, Lunds universitet

13.30 ”Strukturdesign för söt smak”

Karin Holm, CTH/SIK

13.45 ”Ny profil och nya produkter - förutsättningar för en framtida svensk trädgårdsnäring”

Gunilla Nordberg, VD, GRO - Gröna näringens riksorganisation

14.00 Bara kaffe

- 14.30 Rotfruktsprojekt "Tillbaka till rötterna"
Rolf Stegmark, Forskningschef Grönsaker, Findus
- 14.45 "Tillbaka till rötterna" fortsättning
Ingegerd Sjöholm, docent, Livsmedelsteknik, Lunds universitet
- 15.00 Posterpresentation – Matkvalitet, produktdesign och process
- 15.30 Sammanfattning, posterpris, överlämnande av budkaveln
Åsa Josell, Ordf. i Livsmedelskollegiet

16.00 Bara avslutning

ANMÄLAN

KONFERENSAVGIFTER:

Fullprisbetalande	3 500 kr
Seniorforskare	2 500 kr
Doktorander	1 000 kr

I konferensavgiften ingår lunch och fika under de båda dagarna samt festmiddag den 25 november.

Anmälan skickas till: Mia.Werner@livsmedelsakademin.se

Det går också att faxa uppgifterna till 046-286 29 52

Ange:

- namn
- företag/organisation
- faktureringsuppgifter
- ev allergier eller specialkost

Livsmedelsforskardagarna hålls i Palestra i Lund. Palestra ligger brevid Universitetshuset i centrala Lund. Karta skickas med anmälningsbekräftelsen.

Sista anmälningsdag: 24 oktober

Sista dag för posterabstracts: 15 oktober

POSTERABSTRACTS

Under Livsmedelsforskardagarna kommer det att finnas postersessioner i anslutning till varje block i programmet. Posterutställaren förväntas stå vid sin poster under aktuell session. Posterabstract skall skickas in senast den 15 oktober.

Posterstorlek: 70 cm x 100 cm

Språk: Svenska eller engelska

Posterabstract:

1/2 - 1 sida text, följande format hanteras: doc och pdf

Språk: Svenska eller engelska

Ange:

- datum för postern
- Vilket block i programmet som den tillhör

Abstract för poster skickas till: posters@food.lth.se

Svar på inlämnade abstracts kommer att lämnas via mail senast den 6 november 2008. Posterabstracten kommer att ingå i det tryckta konferensmaterialet.

Uppdaterad information finns på: www.livsmedelskollegiet.org