

We make sense – om smaksforståelse og matinnovasjon

Meny 2030

Thon hotel Opera, Oslo 1. februar 2018

Møteleder: Wenche Aa. Hægermark

Kl 09.00 Registrering og kaffe

Kl 09.30 *Appetizer m/musikalsk innslag*



Velkommen v/Margrethe Hersleth,
forskningssjef for avd Sensorikk,
Forbruker og Innovasjon, Nofima

Hvorfor er det så vanskelig å tenke nytt? v/Stig Roar Wigestrang, PhD i improvisasjon og rådgiver/konsulent i AFF

Forretter

Healthy food product development, the complexity of the multisensory experience
v/Paula Varela

Kål for enhver smak vha produkt differensiering v/Kristine S. Myhrer

Pause med presentasjon av forskningsprosjektet RapidCheck

Hovedretter

Nye stier - Design Thinking som suksessfaktor i forskningsprosjekter v/Antje Gonera
Grønnsaker – Ut av istiden! v/Stine Alm Hersleth

Lunsj

13.10 Nye retter

Måltidsmønstre hos 65+ - nye muligheter v/Øydis Ueland

Hvorfor kaster vi mat? v/Valerie L. Almli

Fremtidens proteiner v/Mari Øvrøm Gaarder

Pause

Dessert

Barns opplevelse av mat v/Frida F. Vennerød

Innovasjon i offentlig sektor v/Einar Risvik

Tilbakeblikk på menyen – et bærekraftig perspektiv
v/Jessica Aschemann-Witzel, Århus Universitet

Slutt ca kl 15.30

Se også på vår hjemmeside – www.nofima/aktiviteter/