



Sensorikk

Forbruker

Innovasjon

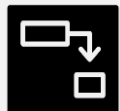
# “We make sense” fordi.....



**Vi er 17 forskere, rådgivere, prosjektledere + et sensorisk panel**



Vi publiserte 125 vitenskaplige artikler og 400 populær-vitenskaplige artikler / presentasjoner de siste 4 år



**Pr idag har vi omlag 20 prosjekter**  
EU, Bionær, KPN, IPN, og vi leder kompetansenettverket for lokalmat i Øst-Norge



**Vi har bred formell bakgrunn**  
Sensorikk, forbrukerkunnskap, innovasjon, ernæring, matvitenskap, teknologi, landbruk, akvakultur, statistikk, psykologi, markedsføring ...



**Vi har ~250 års arbeidserfaring**



UiO : Universitetet i Oslo



McKinsey&Company



ALIRORA SPIRIT



Borregaard



**Vi er en internasjonal gruppe ☺**



# Temaer for vår forskning....



# ***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,  
forskningsjef 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*

Kål for enhver smak vha produkt differensiering v/Kristine S. Myhrer  
Healthy food product development, the complexity of the multisensory experience  
v/Paula Varela

Pause med presentasjon av forskningsprosjektet RapidCheck

### *Hovedretter*

Nye stier - Design Thinking som suksessfaktor i forskningsprosjekter v/Antje Gonera

11.50 Lunsj

Grønnsaker – Ut av istiden! v/Stine Alm Hersleth

### *Nye retter*

Måltidsmønstre hos 65+ - nye muligheter v/Øydis Ueland

Hvorfor kaster vi mat? v/Valerie L. Almli

Fremtidens proteiner v/Mari Øvrum 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