



SKÅNELÄNDSKA GASTRONOMISKA AKADEMIEN

Välkomna till symposiet Framtidens mat och dryck

- intresset som slår rekord efter rekord



Vad äter vi idag och vad kommer vi att vilja stoppa i munnen, samtala om och se i våra butiker och på våra restauranger i morgon?

Matintresset slår rekord efter rekord och aldrig har vi pratat och diskuterat om mat som vi gör idag. Vi orienterar oss bland trender och vindar som ibland står i strid med varandra och som gör oss till både förvirrade och nyfikna konsumenter, men detta gör oss också klokare och mer medvetna.

- Alla ska vinna på mina matval - buy good and be good.
- Hälsa-Hälsa-Hälsa, ät naturen och samtidigt rädda den och kroppen.
- Ha roligt! Vi vill bli överraskade, underhållna och visare när vi njuter av måltiderna. Medskapande och kunskap i upplevelsen.

Symposiet vänder sig till offentlig och privat måltidssektor, livsmedelsföretag, universitet och högskolor, kost-/måltidschefer, kost-/hälsorådgivare, kockar, marknadsförare, produktchefer, utbildare, matintresserade och till den intresserade allmänheten. Producenterande företag och forskare har möjlighet att delta i symposiet med informationsmaterial eller demonstration av egna produkter.

Varmt välkomna!

Karin Wendin Inger Stiltjestränd Svensson Jan Hedh
Ledamöter i Skåneländska Gastronomiska Akademien (SGA)
www.skga.se

Vår samarbetspartner:

Sparbanken
Skåne



Tid och plats: torsdagen den 14 mars 2019, kl. 09.00 -16.30, Palaestra, Lunds Universitet, Paradisgatan 4, Lund.

Kostnad: 800 kr inkl. moms. Akademiledamot och medlem i Vänföreningen betalar 450 kr inkl. moms. I deltagaravgiften ingår upplevelser, seminarier och måltider. Betalning i förskott och i samband med anmälan via webb och insättning på Skåneländska Gastronomiska Akademiens bankgiro. **Anmälan är bindande.** Efter 28/2 2019 återbetalas ingen deltagaravgift, men du kan självklart överlåta Din plats till annan deltagare.

Anmäl senast 28/2. Klicka på länken: <https://event.gamea.se>



Palaestra, Lunds Universitet Foto: Nina Ransmyr

Program

Moderator: **Martin Ragnar**

- 9.00 Registrering och kaffe
9.30 Välkommen
9.40 Skåneländska Gastronomiska Akademien
9.50 Huvudsponsor: Sparbanksstiftelsen Färs och Frosta
10.00 Framtidens mat och dryck, vilka trender ser vi idag?
10.25 Proteinskifte, vad är och innebär det för branschen?
10.50 **BENSTRÄCKARE**
10.55 Finns det plats för kött och fisk i framtidens måltider?
11.20 Helt vanliga grönsaker - igår och imorgon
11.45 Framtidens mat kräver nya tekniker, vad innebär det?
12.10 **LUNCH**
13.00 Hur minska färskvattenförbrukningen i Sverige och globalt, så att det räcker till alla?
13.25 Framtidens drycker, vilken utveckling ser vi här?
13.50 Hur smakar framtiden?
14.15 **BENSTRÄCKARE**
14.20 Lösningen på globala utmaningar, måste vi alla bli veganer?
14.45 Presentation av utställare och provsmakningsaktiviteter
EFTERMIDDAGSKAFFE - med upplevelser och spännande produktsortiment
16.00 Avslutande diskussion och TACK.
16.30 SLUT

Karin, Inger och Jan

Christel Hammar Malmgren, preses

Inga-Kerstin Eriksson, ordförande

Johanna Gerberich, universitetsadjunkt Högskolan Kristianstad

Karolina Östbring, forskare, Inst. Livsmedelsteknik, Lunds Universitet

Martin Ragnar, docent, forskare, författare, ledamot SGA

Matti Leino, agronom, docent i genetik, forskare Stockholms Universitet

Leif Bülow, professor i biokemi, Lunds universitet

Kenneth M Persson, professor vattenresurslära, LTH i Lund, ledamot SGA

Kimmo Rumpunen, hortonom, forskare vid SLU, ledamot SGA

Peter Andersson, Smakspecialist, Solina Sweden

Cecilia McAleavey, Kommunikationsdirektör Oatly, representant för branschorganisationen Växtbaserat Sverige

Karin, Inger och Jan

Medverkande



Johanna Gerberich

Jag arbetar på Högskolan Kristianstad inom mat- och måltidsvetenskap där jag undervisar i en del av de kurser som ingår i vårt Gastronomiprogram och i lärarutbildning mot Hem- och konsumentkunskap.



Matti Wiking Leino

Är agronom och docent i genetik och forskar om jordbruks- och trädgårdsväxternas kulturhistoria vid Stockholms universitet. Han är även verksam inom NordGen, Programmet för Odlad Mångfald, föreningen Sesam och Kälrotsakademien med att bevara, odla och dokumentera äldre kulturväxter.



Martin Ragnar

Är forskare, författare och entreprenör som till vardags jobbar med industriell vattenrening. Han är också forskare inom matområdet och grundare av Kälrotsakademien och Svenska Dryckesakademien. Martin har skrivit ett 25-tal böcker, däribland en om grisens historia i Sverige. Ledamot i Skåneländska Gastronomiska Akademien.



Karolina Östbring

Är forskare på Inst. Livsmedelsteknik, Lunds universitet. Hennes huvudfokus är processning av vegetabiliska proteiner och hur restströmmar från jordbruket kan tas bättre tillvara och bli nya livsmedel.



Leif Bülow

Leif Bülow är professor i biokemi vid Lunds universitet. Han är även VD för ScanOats, ett industriellt forskningscentrum för havre. Inom detta centrum samverkar akademiska forskare med svenskt näringsliv för att utveckla nya och hälsosamma livsmedel.



Kenneth M Persson

Kenneth M Persson är professor i teknisk vattenresurslära på LTH i Lund och forskningschef på Sydsvatten och Sweden Water Research. Hans intresse är främst vattenresursfrågor. Ledamot i Skåneländska Gastronomiska Akademien.



Kimmo Rumpunen

Hortonom och agronomie Dr Kimmo Rumpunen arbetar som forskare och växtförädlare med frukter och bär vid Institutionen för växtförädling, SLU Balsgård. Initiativtagare till Centrum för innovativa drycker. Ledamot i Skåneländska Gastronomiska Akademien



Peter Andersson

sr. Flavour Specialist, Solina Sweden. Mat och smak har varit en del av min vardag ända sedan min farmor började visa mig runt i köket, långt innan tonåren gjorde entré. Fröet hon sädde har blivit den karriär jag har idag, på vägen har jag arbetat som konditor och kock innan jag studerade livsmedelsteknik och kemi i Lund.



Cecilia McAleavey

Cecilia McAleavey från Oatly kommer prata om hur växtbaserad kost kan hjälpa till att lösa globala utmaningar kopplade till folkhälsa och klimat, och om hur ungdomar driver ett paradigmskifte i samhället. Cecilia har arbetat med hälsa, mat, hållbarhet och kommunikation i 25 år.