



Måndagen den 2 februari 2004

Måltiden i framtiden

Program

Moderator Jan-Öjvind Swahn, Professor emeritus, Lund.

- 09.00 Rektor Bengt Lörstad, Högskolan Kristianstad.
Välkomsthälsning.
- 09.15 Fil dr, praeses Sven-Olle R Olsson, SGA, Malmö.
Vad är gemensamt för gastronomi, mat- och måltidskunskap,
konst och vetenskap?
- 09.45 Agronom, praeses Thorsten Andersson, KSLA, Båstad och Stock-
holm.
Gastronomin börjar hos bonden!
- 10.15 Förfriskningar
- 10.45 Professor Eva Tornberg, livsmedelsteknologi, LTH, Lund.
Livsmedlen i industriell behandling. Vad händer och vilket resultat
uppnås?
- 11.15 Tekn dr Gunnar Hall, SIK, Göteborg.
Sensorik och totalupplevelser av smak i måltider. En grund för den
kulinariska njutningen.
- 11.45 Doktorand Anna Burstedt, Lund.
Köttbullar, koftas eller polpette? Om mattrenders dynamik.
- 12.15 Lunch, Stefan Holmström och Skåne Kulinar.
- 13.45 Professor Nils-Georg Asp, industriell näringslära, LTH, LU, Lund.
Kan kulinarisk njutning och välbefinnande kombineras med hälso-
aspekter och näringsrekommendationer?
- 14.15 Kock Stefan Holmström, Mahults Herrgård, Simlångsdalen.
Råvarukvalitet i vår vardag.
- 14.45 Kaffe/te och kaka från Österängsgymnasiet
- 15.15 Kostekonom/konsult Inger Stiltjestränd Svensson,
Dining Development, Landskrona.
Mat för många – framtidsmål och utmaning för gastronomin.
- 15.45 Sommelière Mischa Billing, RHS Grythyttan, Örebro
Universitet.
Upplevelser i matsalens skådespeleri.
- 16.15 Studierektor Eva Svederberg & utbildningsledare
Lars Nilsson, Högskolan Kristianstad.
Gastronomiprogrammet samt aktuell och planerad kompetens-
utveckling.
Lena Åsheim, Livsmedel & Miljö, Krinova Science Park.
- 16.45-17.15 Diskussion och frågor.