



15 NOVEMBER 2018

Matforskaren som vet hur man skapar bra vibrationer

Vilken musik passar egentligen bäst till maten?

Fråga Johan Swahn, forskare i sensorik och marknadsföring på Grythyttan inom måltidskunskap, som vet hur man kan kombinera hälsosam mat med njutning för alla sinnen. Och som vill ta dagens mat in i framtiden med hjälp av rätt frekvens.



[Dela](#) [Tipsa oss](#)

På Sense Lab, en avdelning på Restaurang- och hotellhögskolan i Grythyttan, arbetar man med att försöka förstå hur våra sinnen kan påverka upplevelsen av en måltid och hur det kan användas.

– Vi mäter och tittar på hur vi upplever mat med både synen, hörseln, smaken, doften och känslan för att bättre förstå och kunna förbättra den sensoriska upplevelsen i framtiden – inte minst sett ur ett hälso- och hållbarhetsperspektiv, säger Johan Swahn, forskare i sensorik och marknadsföring.

Under det senaste året har han bland annat undersökt hur musik påverkar smakupplevelsen av exempelvis samma sorts choklad och bröd genom att testpersonerna lyssnar på musik med olika höga frekvenser.

– Vad vi ser i forskningen är att olika frekvenser påverkar upplevelsen av olika grundsmaker. Om man har en hög frekvens på musiken eller ljudet så upplever vi på något sätt en förhöjd sötma i maten eller produkten, medan om man har ett lågfrekvent ljud så upplever man en förhöjd smak av till exempel bitterhet. Det beror på att hjärnan gör olika typer av associationer.

Vilken nytta kan den här forskningen få?

– Det kan handla om hur vi ska få människor att äta bättre och hälsosammare i framtiden med hjälp av ljud och frekvenser. Tänk om man hjälp av musik kan sänka salthalten eller sötman i maten utan att det påverkar smakupplevelsen; då kan vi påverka hälsan utan att människor behöver göra avkall på sådant de gillar.

På vilket sätt kan livsmedelsindustrin använda den här kunskapen?

– Det finns en enorm möjlighet till innovativ affärsutveckling för alla som säljer måltidsupplevelser – både för butiker, restauranger och livsmedelsproducenter. Om man förstår hur ljud hänger ihop med smakupplevelsen kan man både förändra och förstärka den, och skapa bättre sensoriska upplevelser som värnar om både hälsa och hållbarhet, säger Johan Swahn, och berättar att Sense Lab redan samarbetar med flera livsmedelsföretag, såsom Ica och Arla.

Han ser framför sig hur man i framtiden kan koppla ljud och musik till olika varumärken, och kanske skriva ”Bör ätas till tonerna av Mozart” eller liknande på matförpackningarna.

– Vi tittar just nu på hur vi ska kunna designa unika ljud för olika typer av produkter. Många unga äter redan framför en skärm med hörlurar på sig – tänk om vi då kan matcha viss mat med en särskild spotify-lista.

Hur började ditt intresse för att kombinera mat med ljud och andra sinnesintryck?

– Jag är kock i grunden och arbetade ett tag på The Fat Duck i England, en av världens bästa restauranger med tre stjärnor i Michelinguiden och som drivs av Heston Blumenthal. Han utvecklade en måltid som hette ”The Sound of the Sea”, där havets delikatesser serverades i ett ostronskum som balanserade på en våg in mot en sandstrand. Den som beställde in den rätten fick även en snäcka vid bordet, kopplade till ett par hörlurar så att man kunde lyssna på ljudet av fiskmåsar och havets vågor som sköljde in. Det kändes väldigt innovativt och gjorde starkt intryck på mig, säger Johan Swahn, och förklarar att ljud gör att var och en skapar sin egen subjektiva upplevelse.

– Precis som med smak och doft har ljud en enorm förmåga att beröra rent emotionellt. När vi lyssnar på något kan vi kastas tillbaka i tid och rum och påminnas om sådant vi inte ens visste att vi hade glömt.

AGNETA RENMARK

<http://livsmedel.se/nyheter/matforskaren-som-vet-hur-man-skapar-bra-vibrationer/>