



Foto: SVT

I Grythyttan undersöker man framtidens måltidsupplevelse

Publicerad 5 november 2018

Hur kan vi uppleva en måltid med alla våra sinnen och samtidigt vara hälsosamma? Kan musik påverka smaken av choklad? Eller kan vi njuta av en helt annan måltid i en virtuell verklighet? Det är något man undersöker på Restaurang- och hotellhögskolan i Grythyttan.

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

– Sense Lab är en avdelning här på restauranghögskolan i Grythyttan där vi fokuserar på just sensoriken, vi mäter och tittar på hur vi upplever mat med alla våra sinnen synen, hörseln, smaken, doften och känseln. Men utifrån hur vi kommer uppleva och förbättra den sensoriska upplevelsen i framtiden utifrån hälsa och hållbarhet, säger Johan Swahn, forskare i måltidskunskap.

Musik som påverkar smak

Man har i Sense Lab bland annat under ca. ett års tid undersökt hur musik påverkar smakupplevelsen av exempelvis samma sorts choklad genom att testpersonerna lyssnar på musik med olika höga frekvenser.

– Vi ser ju liknande resultat som man ser sedan tidigare i forskningen, att olika frekvenser påverkar olika grundsmaker. Så har man en hög frekvens på musiken eller ljudet så upplever vi på något sätt en förhöjd sötma i maten eller produkten, men har man ett lågt frekvent ljud i musiken så upplever man en förhöjd smak av till exempel bitterhet, säger Swahn.

Digitala världen påverkar måltiden

Virtuell verklighet är också något som man testar. Man kan till exempel sitta och äta en bit tofu men i VR glasögonen uppleva att man sitter på en restaurang i Paris och äter animaliskt protein.

– Här vill vi tillsammans med andra företag och forskare titta närmare på hur den digitala världen kommer påverka oss och hur vi kommer äta mat och måltider i framtiden, säger Swahn.

Handlar om mat- och måltidsupplevelsen i framtiden

Hur ska det här användas eller utvecklas i framtiden?

– Ja, det här är ganska begränsat det vi tittar på och man försöker isolera den här typen av upplevelser, men allt det här vill vi ju ta in i själva måltidsforskningen. Hur kommer vi äta bättre och hälsosammare i framtiden, säger Swahn och fortsätter:

– Och då är givetvis ljud en viktig funktion i offentliga miljöer, hur man äter i olika skolmatsalar, hur ljud och frekvenser påverkar ungdomars smakupplevelser. Men även på restauranger, vilken typ av musik ska jag spela och kan det påverka hur jag upplever salthalten eller sötman? Och samtidigt kanske kockar och restauranger sänker nivån av salta eller sötma vilket är väldigt bra ur ett hälsoperspektiv.

RELATERAT



Experimentet: ändras smaken av ljudet?

5 november 2018



 Dela

 Dela

✉ Emma Ahl

Publicerad: 5 november 2018 16.19

Uppdaterad: 5 november 2018 16.42

<https://www.svt.se/nyheter/lokalt/orebro/i-gryhyttan-undersoker-man-framtidens-maltidsupplevelse>