



# ONLINE WEBINAR

## SMAG OG PLANTEBASERET

En analyse fra 2020 viste at forbrugerne er hverken tilfredse med udvalget eller smagen af de plantebaserede fødevarer der skal erstatte de sædvanlige animalske produkter. Hovedsageligt var det på grund af smagen og konsistensen af de plantebaserede produkter. Hvordan kan smagen og konsistensen forbedres – hvad er afgørende og hvor kan man finde viden om dette?

### PROGRAM

#### **KL. 14.00 SANSER OG MAD** Ved Per Mandrup, kok og udvikler, Culinary Institute by Vejle Erhverv

Basisviden om smag og sanserne. Hvordan kan smagen af plantebaserede produkter udvikles? Hvordan bringer vi sanserne i spil? Culinary Institute by Vejle Erhverv arbejder med holistisk sensorik, måltidsudvikling, koncept- og produktudvikling, coaching og ikke mindst smagen – forståelsen og udvikling af den i produkter.

#### **14.30 UDVIKLING AF SMAG I PLANTEBASEREDE RETTER**

Ved Ole G. Mouritsen, Professor, København Universitet.

Det er ikke nok at maden er sund, bæredygtig og ernæringsrigtig – den skal også smage godt! Hvordan udvikler forskerne velsmagende mad af grønt? Hvad er videnskaben bag mad og smag? Hvordan kan vi bruge den i udvikling af nye plantebaserede produkter og retter? Få viden om umami, velsmag og strukturen af madens betydning for smagen.

#### **15.10 VI BRYGGER ØL SOM PASSER TIL MÅLTIDET** ved Gitte Holmboe, Bøgedal

#### **15.40 PRÆSENTATION AF GAIA og smagsprøver på plantebaseret retter**

Bæredygtighed er fundamentet hos Gaia. Vi vil nemlig gerne være med til at gøre en forskel, når vi arbejder frem mod en grønnere fremtid. Øget bæredygtighed betyder også økologi og lokale råvarer for os. Vi garanterer dig minimum 90 % økologiske råvarer, og det har givet os en vaskeægte guldmedalje inden for området.

**16.00 TAK FOR I DAG!**

### HVORNÅR

**28. MAJ 2021**  
kl. 14.00 – 16.00  
Deltagelse er gratis

### LINK TIL TILMELDING

[www.foodinnovationhouse.dk/aktiviteter/](http://www.foodinnovationhouse.dk/aktiviteter/)



**PLANTBASED  
INNOVATION HUB**

En del af:

**FOOD INNOVATION  
HOUSE**  
SENSE LIVE LAB

I samarbejde med:

**CULINARY  
INSTITUTE**  
by VEJLE ERHVERV

 **Vegetarisk  
Forening**

Læs mere, find arrangementer og materialer [her](#)