

SALT!

- sensoriska aspekter på vårt saltande



Uppsala Livsmedelscentrum hälsar dig varmt välkommen till ett seminarium om de sensoriska aspekterna på salt i vår mat. Man kan salta på olika sätt - men hur påverkas smaken? Hur kan man göra för att reducera salthalten utan att smaken försämras? Tre forskare och en kock lär oss mer! Seminariet vänder sig till representanter för livsmedelsindustrin, livsmedelsforskare, matkreatörer, storhushåll, media, myndighetspersoner, branschorganisationer, producenter och leverantörer av aromer och kryddor och andra intresserade.

Tid; 29 maj 2007, kl. 9.00-13.00
Plats; Cajsa's Konferens Strandbodgatan 1, Muninhuset, Uppsala
Deltagaravgift; 800 kr, inklusive lunch
betalande företagsmedlemmar i ULC 500 kr

Program;

9.00-9.15 **Välkommen och kort introduktion**
Professor Åke Bruce, Livsmedelsverket

9.15-10.00 **Sensory perception in viscous savoury foods (på engelska)**
Dr. Anne-Laure FERRY, Research Fellow, Division of Food Sciences, University of Nottingham, UK.

10.20-11.00 **Mer kryddor, mer smak, mindre salt**
Jonas Borssén, Kock och författare.

11.00-11.40 **Can salt be reduced without affecting pleasantness of foods? (på engelska)**
Senior Research Scientist Katariina Roininen, VTT Technical Research Centre of Finland

11.40-13.00 **Lunchsoppa med sensoriska övningar**
Dr. Iwona Kihlberg, Inst. för hushållsvetenskap, Uppsala universitet.

Anmälan via www-ulc.slu.se eller www.akademikonferens.se/salt