Sveriges första måltidsekologer!

Den 7 juni tog Sveriges första måltidsekologer sin examen vid Örebro universitet, Restaurang- och hotellhögskolan i Grythyttan. En av dem är Maj Östberg Rundquist. I många år har Maj arbetat med mat och matvanor och hur maten vi äter påverkar vår hälsa. Maj har skrivit boken Sockerdetektiven. När måltidsekologprogrammet startade höstterminen 2010 var Maj en av studenterna som började sin utbildning.

Måltidsekologprogrammet är en mångvetenskaplig utbildning med två huvudområden: Biologi och Måltidskunskap och värdskap. Programmet omfattar hela livsmedelskedjan från jorden via bordet och tillbaka till jorden igen och ger teoretiska och praktiska kunskaper om framtidens måltidsproduktion. Programmet behandlar matens miljö-, klimat-, hälso- och miljöeffekter samt bl a livsmedelshygien, tillagningsmetoder, sensorik och måltidskultur.

Majs examensarbete handlar om nötkött, som har stor eller liten klimatpåverkan beroende på vilken produktion man väljer. Titeln på examensarbetet är ”Hur ska en köttfärssås smaka? – klimatpåverkan, sensoriska egenskaper och hälsoaspekter ur ett måltidsekologiskt perspektiv”.

Maj är egen företagare och kommer i fortsättningen att komplettera tidigare tjänster med sina nya kunskaper inom hållbar offentlig måltid, matens klimatpåverkan och att minska svinnet i livsmedelskedjan.

Tidigare publicerat:

<http://na.se/nyheter/hallefors/1.2102434-historiskt-studentfirande-i-grythyttan>