

MÅLTIDSAKADEMIENS SKRIFTSERIE I

Näring för magen eller själen?

*Om
svensk måltidsforskning
1980–2003*

Christina Fjellström
Redaktör

REDAKTÖR FÖR
MÅLTIDSAKADEMIENS SKRIFTSERIE

Leif Lewin
*Preses i Måltidsakademien,
skytteansk professor i statskunskap, vicerektor vid Uppsala universitet*

INSTITUTIONEN FÖR HUSHÅLLSVETENSKAP, UPPSALA UNIVERSITET
MÅLTIDSAKADEMIEN, STOCKHOLM



MÅLTIDSAKADEMIEN

INNEHÅLL

| | |
|---|----|
| FÖRORD | 6 |
| I | |
| DEN GLÖMDA MATFRÅGAN | |
| <i>Om vetenskapsparadigm och forskningsinriktningar</i> | 8 |
| <i>Christina Fjellström</i> | |
| II | |
| STUDIER OM LIVSMEDEL, MAT | |
| OCH MÅLTIDER | 26 |
| <i>Christina Fjellström, Ylva Mattsson Sydner, Hanna Sepp</i> | |
| <i>och Katarina Virhammar</i> | |
| III | |
| AKTUELL OCH FRAMTIDA FORSKNING | 41 |
| <i>Christina Fjellström och Hanna Sepp</i> | |
| IV | |
| LITTERATURFÖRTECKNING | 58 |

MÅLTIDSAKADEMIENS SKRIFTSERIE NR 1
Copyright: © 2003 Insamlingsstiftelsen Måltidsakademien

Grafisk form: Ermalm's Egenart
Typografi: Bauer Bodoni, Baskerville och Univers
Tryck: Normalmstryckeriet, Stockholm 2003
Papper: Omslag Conqueror Texture Laid 220g,
inlaga Lessebo Linné gultonat 120g

ISSN 1652-1137
ISBN 91-631-4613-4

INSTITUTIONEN FÖR HUSHÅLLSVETENSKAP, UPPSALA UNIVERSITET
Trädgårdsgatan 14, 753 09 Uppsala. Telefon 018-471 23 00

MÅLTIDSAKADEMIEN
Box 3115, 103 62 Stockholm. www.maltidsakademien.se

FÖRORD

Under våren 2002 fick Måltidsakademien¹ i uppdrag av regeringen och dåvarande jordbruksminister Margareta Winberg att kartlägga befintlig och pågående forskning om måltider i Sverige. Målet med kartläggningen var också att täcka in de flesta ämnesdiscipliner och att kategorisera in forskningen under Måltidsakademiens sju skäl: ekonomi, energi, hälsa, kultur, rätt, skönhet och demokrati.

Måltidsakademien förmedlade uppdraget till undertecknad, Christina Fjellström, som varande en av Akademiens ledamöter, och tillika professor i hushållsvetenskap, särskilt måltidsforskning. Vid institutionen för hushållsvetenskap har professor Christina Fjellström, FD Ylva Mattsson Sydner, FD Hanna Sepp och forskningsassistent Katarina Virhammar arbetat med rapporten.

Utifrån vetskapen om den betydande mängd forskning som bedrivits om mat, livsmedel, måltider och nutrition i Sverige, beslutade vi tidigt att i denna rapport referera endast till den forskning som genomförts och publicerats under de två senaste decennierna. Dessutom bedömde vi att forskningsfokus skulle baseras på framlagda avhandlingar.

Under april månad 2002 gjorde vi ett upprop till ett stort antal institutioner vid de flesta svenska universitet. Det var en förfrågan om hjälp att förmedla publicerad forskning som berör måltider och pågående projekt avseende forskning inom samma ämnesområde. Dessutom gjorde vi en mängd litteratursökningar utifrån ett stort antal sökord med koppling till mat och måltider.

Christina Fjellström och Hanna Sepp gjorde uppropet och litteratursökningarna. Vi sammanställde avhandlingar och vetenskapliga publikationer från 1980 och framåt kategoriserat under olika forskningsdiscipliner. En första beskrivning av innehållet i avhandlingar vidtog. Vi sammanställde också en förteckning över forskare och pågående projekt inom måltidsforskning.

Det visade sig att det var svårt att få in underlag för att ställa samman forskare och pågående projekt. Ett flertal forskare har inte uppmärksammat vårt upprop. Kanske är detta förståeligt med tanke på att det kan vara känsligt att rapportera om pågående projekt på grund av var i datainsamlingsprocessen de befinner sig. Däremot är forskarna med sina namn och sin

ämnestillhörighet angivna i sammanställningen. Vid en kartläggning såsom denna får man alltid vara beredd på att några forskare, aktuella projekt eller referenser kan komma att saknas i den slutgiltiga rapporten. Säkerligen är fallet detta även i föreliggande arbete. Vi hoppas dock att kartläggningen kommer att uppdateras med jämna mellanrum vilket gör att eventuella brister kan rättas till.

Efter det att kartläggningen av avhandlingar och vetenskapliga publikationer innefattande c:a 500 referenser representerande 24 ämnesdiscipliner var sammanställd – vidtog en djupare analys av forskningens innehåll och problemställningar. Vid genomgången av de olika publikationerna har ett antal upplysningar inhämtats. Denna analys gjorde Christina Fjellström, Ylva Mattsson Sydner och Katarina Virhammar. För varje publikation dokumenterades författare, titel, ämnestillhörighet, om forskaren definierat begreppet måltid, om hon eller han studerat måltidsmönster, måltidstyper, livsmedel, måltidens sociala och kulturella aspekter eller övriga aspekter på måltiden. Vidare dokumenterades syftet, problemställningen, resultaten, metoderna och materialet. Detta arbetsmaterial, som inte finns medtaget i denna rapport, omfattar c:a 200 sidor. Slutligen har Christina Fjellström analyserat de sammantagna data med avseende på om, vad och hur måltidsforskning bedrivits i Sverige 1980–2003.

Uppsala september 2003

Christina Fjellström

Professor i hushållsvetenskap, särskilt måltidsforskning

¹ Syfte med måltidsakademien: Måltiden utgör dagens högtidsstunder – från frukost till supé, från vaggan till graven, serverad ur ett modersbröst eller i syrénberså. Måltidens betydelse i människornas och nationernas hushållning återspeglas dock inte i detta sätt, på vilket kunskapen om måltiden är organiserad vid våra universitet och högskolor. Forskningen inom området är fragmentariskt och utskiftad på många olika institutioner, där måltiden ofta uppfattas som ett marginellt studieobjekt. Kontakten mellan näringen och vetenskapen kunde vara bättre. Därför har en akademi bildats som främjar måltidskunskapen genom att föra samman såväl företrädare för skilda discipliner till ett mångvetenskapligt möte som representanter för livsmedels-, restaurang- och dryckesnäringen.
Urklipp från Måltidsakademiens programförklaring.

DEN GLÖMDA MATFRÅGAN

Om vetenskapsparadigm och forskningsinriktningar

Christina Fjellström

Forskning om mat, måltider och näringsintag har pågått i Sverige, liksom internationellt, sedan slutet av 1800-talet. Dessförinnan kunde upptäcktsresande och vetenskapsmän, som exempelvis Carl von Linné, beskriva och berätta om folkets matvanor i olika regioner och miljöer mer eller mindre noggrant. Kosthållsforskning eller näringsforskning är de begrepp som tidigare nyttjats i dessa sammanhang. Måltidsforskning som begrepp är nytt och synes vara specifikt för det svenska kulturområdet. Att forska om måltider är ett nyvaknat intresse som kan återfinnas inom många olika ämnesdiscipliner.

För drygt ett hundra år sedan fokuserade forskningen inom detta vida fält mot att studera mat som näring men även som maktfaktor. Ett lysande undantag var dock George Simmel som redan 1910 skrev en uppsats om måltidens symbolik (Simmel 1993/1910). I början av 2000-talet har matens betydelse som njutningsmedel och symbolik blivit allt mer uppenbar. Tiden har hunnit ikapp Simmels tankar! Detta beror givetvis på samhällets utveckling som inneburit att vi gått från ett samhälle karakteriserat av kampen för överlevnad till ett samhälle som kännetecknas av konsumtion och överflöd.

Från jord till bord är en beteckning som flitigt använts i relation till vilken typ av kosthålls- och näringsforskning som ansetts väsentlig. Kunskaperna om hur man producerar mat och livsmedel, och vilka effekter konsumtionen av dessa livsmedel har för hälsan, har varit den bild som förmedlats som viktig och väsentlig forskning. I den metafor som förmedlas – Från jord till bord – framtonar dock en holistisk syn på forskning om mat. Man vill greppa om allt.

Frågan är om inte man i så fall snarare borde tala om att studera den s.k. livsmedelskedjan uttryckt som matens kretslopp: Från jord till jord via bord och kropp. Granskningen och analyserna av livsmedlens resa från jord till jord har tidigare koncentrerats till att gälla hur denna livsviktiga substans har produce-

rats, vilken typ av substans som har varit mest vanlig och hur den har utnyttjats i den biologiska organismen. Med andra ord, vilken typ av produktionsform som är bäst för att framställa vete, hur mycket pasta som olika åldersgrupper konsumerar och hälsoeffekter av pastakonsumtion. Egentligen har forskarna sällan stannat till vid bordet eller granskat vad som händer när måltiden avslutats och avbördats från hushållen och kroppen.

Sålunda diskuterar vi maten i termer av enskilda livsmedel och sällan i termer av måltider.

Forskning om nutrition, mat och måltider i Sverige 1980–2003

Vid en genomgång av den forskning om nutrition, mat och måltider som publicerats i Sverige under de senaste decennierna framkommer att detta fält är mycket vitt och brett, både avseende innehåll och ämnestillhörighet. Vi kunde identifiera inte mindre än 24 ämnesområden, inom vilkas respektive kunskapsområde denna typ av forskning har utförts. Ämnesområdena är antropologi, arkeologi, arkitektur, ekologi (systemekologi), ekonomisk historia, etnobiologi, etnologi, folkhälso- och vårdvetenskap, företagsekonomi, historia, hushållsvetenskap, kulturgeografi, kommunikation, litteraturvetenskap, livsmedelshygien, livsmedelsvetenskap, måltidskunskap, nutrition, pedagogik, psykologi, sociologi, teknik och teologi.

Vid en sammanställning av publikationer som faller inom detta vida forskningsfält, och som kommit oss tillhanda, visar det sig att c:a 150 forskare har publicerat cirka 500 alster, som på något sätt berör nutrition, mat, livsmedel och måltider. Det troliga är att det finns minst lika många publikationer inom området som vi inte redovisar här. Sammanlagt bedömer vi att drygt 50 avhandlingar presenterats inom ämnet nutrition och det närbesläktade ämnet medicin. Dessa kan dock beröra allt från forskning om specifika näringsämnen på cellnivå till intag av livsmedel och måltider. I denna översikt har vi dock koncentrerat oss på nutritionsavhandlingar där specifikt måltiden eller måltidsmönster finns behandlade, vilket gör att drygt 20 avhandlingar inom detta ämne publicerats de senaste decennierna. Inom ämnesområdet livsmedelsvetenskap har c:a 50 avhandlingar lagts fram under samma tidsperiod, medan c:a 70 avhandlingar fördelar sig på de övriga 20 ämnesområdena. Inom ämnesdisciplinerna etnobiologi, kulturgeografi och litteratur synes ingen avhandling publicerats rörande mat och måltider.

En sammanfattning av läget inom denna forskningsfår, avseende publicerade avhandlingar, visar att de naturvetenskapligt inriktade ämnena är väl företrädade forskningsmässigt, både före och efter 1980. Vid de medicinska fakulteterna har en betydande nutritionsforskning utförts under senare hälften av 1900-talet. Människors näringsintag har studerats i relation till olika hälsoaspekter. Vid SLU (Sveriges lantbruksuniversitet) har under decennier forskning bedrivits om den biologiska produktionen och biologiska naturresurser, liksom om kvalitetsaspekter på råvaror och livsmedel. Man skulle kunna påstå att forskningen avspeglar processer och skeenden som utspelar sig långt innan människan väljer sina livsmedel, och framförallt innan hon intar sina måltider. Under senare decennier har dock forskningen vid SLU närmat sig människan. Det har inneburit att människors värderingar om råvarornas kvalitet har studerats i relation till människors livsmedelsval, liksom råvarukvalitetens effekt på människors hälsotillstånd. Exempel på denna forskning finns refererad i föreliggande forskningsöversikt.

De samhällsvetenskapliga och framförallt de humanistiska ämnena har inte uppmärksammat ämnesområdet mat och livsmedel i samma utsträckning som den naturvetenskapliga sfären om vi ser till antalet publicerade avhandlingar. Ser vi däremot till övriga forskningspublikationer, kan man, t.ex. inom ämnet etnologi, uppvisa en betydande forskning om mat och måltider, liksom inom den mer tvärvetenskapliga ämnesdisciplinen hushållsvetenskap. Etnologerna har studerat mat och måltider under större delen av 1900-talet, framförallt bland allmogen men i viss mån även inom den borgerliga miljön. Detta har skett med fokus på tillgänglighet på livsmedel, det vill säga vilken typ av råvaror som har producerats i olika regioner och vidare vilka brödsorter, maträtter och drycker, som har konsumerats i olika regioner. Etnologerna har även studerat hur man tillagat råvaror och tillrett maträtter, och hur dessa har skiljt sig åt mellan olika sociala miljöer. Att studera vad måltider symboliserar och kommunicerar d.v.s. vad betyder och uttrycker mat och måltider inom olika kulturer, fick fäste bland etnologer först på 1970-talet men är fortfarande i sin linda. Hushållsvetenskap har i sin tidiga forskning använt främst naturvetenskapliga metoder och teorier. Därför kan denna forskning anses företräda den naturvetenskapliga, medan den forskning som gjorts under senare år, inom detta ämnets ram, har en mer samhällsvetenskaplig framtoning. Även inom ämnet pedagogik finns forskning om mat och måltider, men detta kan förklaras med att flera av dessa forskare från början haft sitt ursprung inom den hushållsvetenskapliga sfären. Med andra ord: De har utbildats till lärare inom

hem- och konsumentkunskap (tidigare hushållslärare).

Andra humanistiska ämnen – exempelvis antropologi, arkeologi, etnobiologi, historia, litteratur, liksom samhällsvetenskapliga ämnen som arkitektur, företagsekonomi, kulturgeografi, kommunikation, psykologi, sociologi samt teologi – är lite företrädade inom mat- och måltidsforskningens område. Juridik saknas helt. Humanistiska ämnen som idé- och lärdoms historia, konstvetenskap, musikvetenskap, filosofi och språk är inte heller representerade. Inom samhällsvetenskapliga fakulteten saknas mat- och måltidsforskning inom freds- och konfliktforskning, nationalekonomi samt statsvetenskap.

Vid en ytterligare granskning på djupet av de publikationer som tas upp i denna analys av svensk livsmedels-, nutritions- och måltidsforskning träder flera intressanta mönster fram.

Frågeställningar som påverkat forskning om mat, livsmedel, måltider och nutrition

Man kan upptäcka att det finns två grundläggande frågeställningar som styrt forskningen. Den första är att mat är ett hälsoproblem för människan, den andra en insikt om att mat för människan har en mer existentiell betydelse.

De, som har som utgångspunkt att studera mat främst som ett hälsoproblem, vill studera människans val av livsmedel, människans nutritionsstatus, sambanden mellan val av livsmedel och olika hälsoparametrar samt vilka matvanor som är de mest optimala ur ett hälsoperspektiv i olika befolkningsgrupper och subgrupper.

De som har som utgångspunkt att studera mat som en existentiell fråga har däremot intresset förlagt till vad mat och måltider symboliserar och kommunicerar, vad de identifieras med – kort sagt vad de betyder i människors vardag. Vidare kan utgångspunkten vara att studera vad mat och måltider har representerat och hur de presenterats förr och nu, hur människors mentalitet har förändrats i relation till mat och måltider, vad dessa symboliserar och hur detta uttrycks i olika kulturprocesser i olika kontexter.

Hälsofokuserad nutritions- och konsumentforskning

Inom den hälsofokuserade forskningen kan man urskilja flera teman. En stor del av denna forskning har haft till syfte att stu-

dera människors nutritionsstatus. Problemställningen är ofta att en befolkningsgrupp bedöms utgöra en riskgrupp på grund av befarad undernäring, övernäring eller annan felnäring. Nutritionsstatus kopplas därför oftast samman med risken att utveckla vällivnadssjukdomar som hjärt- och kärlsjukdomar, diabetes eller cancer. Exempel på detta är studier bland äldre som är i riskzonen att drabbas av undernäring på institution eller boende i hemmet, skiftarbetare som riskerar att drabbas av höga blodfetter eller vegetarianer och veganer som riskerar att få brist på vissa näringsämnen. Andra viktiga studier inom detta fält är ätstörningar. Forskarna har studerat överviktiga män och kvinnor å ena sidan och anorektiker och bulimier å andra sida. Syftet med forskningen är att framförallt kunna studera samband mellan näringsintag och effekter på hälsan ur ett biologiskt perspektiv. Inbyggt i denna utgångspunkt ligger även att i förlängningen kunna förändra människors matvanor. Eftersom uppfattningen inom denna forskningsfält är att en stor del av befolkningen äter fel ur hälsosynpunkt blir automatiskt syftet att även påverka människors livsmedelsval, konsumtion och beteende. "Felnärd i välfärd" är ett klassiskt uttryck i dessa sammanhang (Isaksson 1966).

Andra undersökningar med en mer medicinsk framtoning är de interventionsstudier som utförts i landet. Problemställningen i dessa studier har varit att vissa livsmedel troligen är bättre eller sämre än andra ur hälsosynpunkt. Genom att byta ut vissa, enskilda livsmedel i kosten eller måltiderna har forskarna velat påvisa olika hälsoeffekter inom olika befolkningsgrupper. Exempel på faktorer i kroppen, som kunnat förändras och mätbart dokumenteras genom utbyte av enskilda livsmedel har varit fettsyror, cancerogena ämnen, glykemiskt index, insulinrespons och blodglukossvär. Även fysisk aktivitet har studerats i relation till val av livsmedel och förändring av vissa mätbara variabler som påverkar hälsoläget.

Ett tema som utvecklats starkt under senare tid har varit konsumentens val av livsmedel relaterat till dennes/dennas attityder och beteende. Denna forskning representeras framförallt av forskare inom de samhällsvetenskapliga disciplinerna, men har även en fot inom nutritionsforskningen. Frågeställningen i dessa studier har varit "Vilka faktorer styr konsumenterna i deras val av livsmedel"? Grundfrågan har även här varit främst om konsumenten väljer tillräckligt hälsosamma livsmedel eller inte. Andra faktorer som forskarna varit intresserade av att studera, vid sidan om demografiska faktorer som kön, ålder och socioekonomiska faktorer, har varit pris, miljö, smak och hushållsstruktur. Nya fenomen som ny hushållsteknik, ekologiska

livsmedel liksom genmodifierade livsmedel har också dykt upp i undersökningarna under de senaste åren. Hur ställer sig konsumenten till att använda exempelvis mikrovågsugn, eller till en ökad produktion och konsumtion av ekologiska eller genmodifierade livsmedel? Didaktik och att kommunicera nya kunskaper är andra viktiga frågeställningar. Exempel på detta är hur kunskaper om livsmedel, mat och måltider förmedlas och tas emot inom skolans värld liksom hur mat och miljöbeteenden beror på hushållsmedlemmarnas interaktion och attityder.

En specifik inriktning inom livsmedelsforskningen utgörs som med experiment vill fastställa livsmedelskvaliteten på råvaran eller livsmedlet. Vilken effekt har exempelvis traditionell respektive ekologisk odling på olika grödors kvalitet? Detta kan dokumenteras genom att man studerar olika nutritionella faktorer i grödan, som exempelvis fiber eller fettsyror, eller genom att man sensoriskt bedömer smak och utseende. Livsmedel som varmhålls eller tillagas vid olika temperaturer och under olika lång tid kan också bedömas näringsmässigt och sensoriskt.

Den hälsofokuserade mat- och livsmedelsforskningen sker nästan uteslutande på gruppnivå. Målet är att kunna dokumentera samband mellan kostintag och hälsoparametrar och att kunna generalisera resultaten. Annorlunda uttryckt: ta reda på vad man blir sjuk av att äta. Olika befolkningsgruppers nutritionsstatus eller livsmedelsval är därför av intresse, exempelvis barn, ungdomar, ensamstående mödrar, medelålders män, äldre kvinnor o.s.v. Den enskilde individens konsumtion eller livsmedelsval presenteras inte. Resultaten på gruppnivå kommuniceras ofta till befolkningen som att konsumtion av vissa livsmedel ökar risken för olika vällivnadssjukdomar. Eftersom den enskilde medborgaren inte "känner igen sig" eller har svårt att hantera denna riskkalkylering på gruppnivå, blir den hälsofokuserade mat- och livsmedelsforskningen svår att kommunicera till en befolkning, som trots allt består av enskilda individer.

Maten som symbol

Forskare som intresserat sig för mat som en existentiell fråga, d.v.s. vad mat symboliserar, identifierar, kommunicerar och betyder i människors vardag, återfinns uteslutande inom den samhällsvetenskapliga och humanistiska forskningen. Ett par forskare har dock forskat inom ramen för tvärvetenskapliga ämnen som nutritionsantropologi och vårdvetenskap.

Forskarna inom denna ämnessfär har som övergripande

syfte att försöka, på djupet, förstå varför människor handlar, tänker, talar, uttrycker sig som de gör relaterat till mat liksom till tidsandan, samhällsstrukturen och kulturella och historiska processer. Hur kommer människors ideologier, kultur och livsåskådningar till uttryck i mötet med det konkreta livet? Vad händer när de värderingar man bär inom sig bryts mot andras betenden och attityder? Vilka och vems normer är det som styr människan i hennes vardag? Varför är människors uppfattning av världen och verkligheten så olika? Det hermeneutiska perspektivet är med andra ord framträdande. Frågor som ställs kan vara: Vilken betydelse har familjemåltiden för människors identitetsskapande förr och nu? Hur förhåller sig människor till mat och måltider i olika miljöer? Vad betyder mat och måltider för kvinnor respektive män? Varför äter män och kvinnor olika måltider? Genusperspektivet är med andra ord en viktig aspekt inom denna forskningssfär. Matens representation, presentation och kommunikation har blivit alltmer intressant att studera, varför diskursanalysen fått en framträdande roll inom denna forskningssfär. Även om inte alla forskare använder begreppet diskurs, finns det närvarande i den underliggande analysen. Normalitet och avvikelser är därför viktiga att granska under olika tidsperioder. Matens sociala aspekter är också mycket väsentliga, det vill säga relationen som uppstår mellan människor i olika miljöer, med olika värderingar, i olika skeden av livet i relation till mat och måltider eller till mat och ny teknik.

Mat och måltider kan också ses som specifika fenomen som studeras ur ett holistiskt perspektiv. Exempel på detta kan vara äldremåltiden och skolmåltiden. Det historiska perspektivet finns ofta med i dessa studier. Forskaren vill sätta in fenomenet eller frågeställningen i en större kontext, exempelvis varför historiska processer lett fram till att måltiden i olika miljöer ser ut som den gör. Denna beskrivning kopplas därefter till den övergripande analysen.

Inom denna forskningssfär är individens mat- och måltidsvanor lika intressanta att studera som gruppens. Många gånger anses individens erfarenheter och historia vara intressantare att belysa än gruppen som sådan. Metoderna är ofta av kvalitativ art och materialet är begränsat. Generaliserbarhet är sällan målet med denna forskning, men genom att människor känner igen sig, och andra forskare bekräftar resultaten i liknande studier, kan man säga att generaliserbarhet, eller överförbarhet, ändå uppnås. Inom denna forskningssfär finns inte explicit inbyggd intentionen påverka eller att få den enskilde konsumenten att förändra sina matvanor. Däremot ställs ofta frågor om vilken roll och vilket ansvar samhället har för människors livskvalitet

och levnadsvillkor. Eller söker man belägga att olika historiska, kulturella och sociala processer har medverkat till att människor har de levnadsvillkor de har. Kunskapen som kommer fram inom denna forskningssfär kan givetvis medverka till förändringar både för individen och för samhället.

Vad är måltidsforskning?

Ovan har refererats till den forskning som publicerats om livsmedel, mat, nutrition och måltider. Frågan är om all denna forskning kan klassificeras eller definieras som måltidsforskning.

För de flesta som hör ordet måltid är det underförstått vad som menas med detta begrepp. Ofta sker en omedelbar och klar association till ett visst eller vissa fenomen: att äta frukost, lunch och middag. Tre-måltider-om-dagen-mönstret och ord som klassificerar tre distinkta måltider är ett fenomen som kan ses världen över (Pliner och Rozin 2000). Vi relaterar med andra ord måltid till ättillfällen som uppstår flera gånger om dagen och i de flesta människors liv. Vad vi talar om är vanliga, för att inte säga universella, måltider som intas strax efter det vi stigit upp, mitt på dagen och under sen eftermiddag/tidig kväll. Enligt Svenska Akademiens Ordbok kan ordet måltid i det fornnordiska språket härledas till betydelsen intagande av föda, eller viss mängd föda vid en speciell tidpunkt, eller tid för intagande av föda, matdags. Även i engelska lexikon och uppslagsverk definieras ordet måltid (meal), som den mängd föda som intas under ett tillfälle, liksom måltidstid betyder den vanliga tiden då man äter en måltid. (Funk & Wagnalls Standard. International edition. Lobate through Z. s. 789. New York 1965). Tidpunkten i relation till ätandet är med andra ord central då måltid definieras ur detta perspektiv. Med detta perspektiv i åtanke är det naturligt att studera vilken effekt födan, när den intas i en viss mängd, vid en viss tidpunkt, har på den mänskliga organismen. Det finns emellertid andra perspektiv från vilka människors ättillfällen kan definieras, och dessa berör den sociala gemenskapen liksom kulturens påverkan.

Meiselman (2000) pekar på att livsmedelsforskningen och livsmedelsteknologin har fokuserat på studier av enskilda livsmedel men framhåller att "most food is eaten as part of a meal" (s.1). Med andra ord, när människor äter mat äter de den i form av måltider och det innebär att de kombinerar livsmedel till en helhet. Att definiera en måltid, en helhet, kan å andra sidan ge olika associationer. Vilken helhet talar vi om? Den näringsmässiga helheten eller helheten som utgörs av den sociala miljön?

Människor kommer ofta samman när föda intas vid en viss tidpunkt. Människor delar med andra ord den föda som sätts fram på bordet, och den föda som sätts fram på bordet påverkas av den kultur människor lever i. Svenska familjer i skiftet mellan 1900-talet och 2000-talet delar inte frukostbord lika ofta som de delar middagsbord, men det innebär inte att alla underförstått avser samma sak med en frukost som en middag. Måltidsgrammatiken kan se mycket olika ut i olika familjer: fil och söta flingor till frukost i en familj, te och hårt rågbröd i en annan.

Problemet med en tidsbestämd måltidsdefinition är, att samhällsutvecklingen under senare decennier starkt har påverkat människors måltidsvanor. Det har inneburit att många inte längre har ett regelbundet måltidsmönster med frukost, lunch och middag som innebär en för evigt given måltidsgrammatik. Människor kombinerar inte födan på tallriken på ett likartat sätt och kallar en given kombination för frukost, lunch respektive middag. Måltidstyperna växer i antal och förändras och skiftar mellan olika befolkningsgrupper och olika kulturer, liksom för enskilda individer under livets skeden.

Den finska sociologen Johanna Mäkelä anser att i stället för att definiera vad en måltid är, borde vi tala om ätandets sfär, som i sig innefattar ätandets struktur (grammatik), den sociala dimensionen samt ätandets format – det vill säga dess presentation i relation till miljön. Är det ett informellt ätande eller ett formellt? Framför TV-apparaten eller på representationsmiddagen med särskild placering vid det dukade bordet? Är det en så kallad "nödvändighetsmåltid" som man äter för att bli mätt, eller en daglig middag med familjen vid vilken behovet av mättnad förenas med social samvaro och ett led i socialisationsprocessen? Eller är det en måltid som ska skapa och underhålla det sociala och kulturella livet?

Cees de Graaf (2000) skriver att måltider är något som kan klassificeras som frukost, lunch och middag. Alla andra dryckes- och ättillfällen kan klassas som mellanmål (snacks). Cees de Graaf argumenterar för att måltider bidrar med betydligt mer energi än så kallade snacks eller mellanmål. Energiinnehållet skulle sålunda visa om den föda vi intar vid ett visst tillfälle under dagen kan klassificeras som en måltid eller som ett mellanmål (snacks). Att studera måltider skulle med andra ord kunna definieras som att studera hur och varför människor kombinerar olika livsmedel vid olika tidpunkter och tillfällen, i olika miljöer, tillsammans med olika sällskap.

Hitintills har vi främst kunnat iaktta hur de näringsmässiga aspekterna belysts i människors måltider. De sociala och kultu-

rella aspekterna har studerats mer sporadiskt. Vad som behövs inom måltidsforskningen är att utveckla kunskaperna om exempelvis sensoriska, kommunikativa, ekonomiska och filosofiska faktorerens betydelse för måltidens utformning och innehåll. Vad sker sensoriskt när olika födoämnen kombineras och konsumeras vid olika tidpunkter inom olika miljöer? Vad sker med språket vid ett matbord? Vad talar människor om när de delar mat vid ett visst tillfälle? Vilken betydelse har ekonomin för hur människor kombinerar olika livsmedel på tallriken? Vilken betydelse har samling kring bordet för att utveckla demokrati eller för att utöva makt? Vilken betydelse har måltidens presentation för äldres aptit och smakupplevelser? Frågeställningarna kan utökas i det oändliga. Problemställningar som dessa har lett fram till att två nya forskarämnen och forskningsinriktningar etablerades vid Uppsala respektive Örebro universitet i början av 2000-talet. Vid Uppsala universitet inrättades professuren i hushållsvetenskap, särskilt måltidsforskning 2001 och vid Örebro universitet professuren i måltidskunskap 2001 (Fjellström, 2002, Gustafsson, 2002).

Med den ovan aktuella diskussionen i åtanke kan man argumentera för att studier som granskar enskilda livsmedel inte kan klassificeras som måltidsforskning. Inte heller undersökningar som granskar konsumtion av mat utan koppling till tiden för när detta sker, eller sätter in maten i en vidare "ätandekontext", kan anses utgöra måltidsforskning. Dyliga studier bör även fortsättningsvis inordnas under matvane-, nutritions- eller livsmedelsforskning.

Resultat av föreliggande forskningsresultat

Inför uppgiften att kartlägga svensk måltidsforskning granskade vi ett stort antal publikationer. Är all denna forskning måltidsforskning? Inte om vi har diskussionen om måltidsdefinitioner i minnet. Forskningen har studerat framförallt enskilda livsmedel ur olika perspektiv. Måltiden – det vill säga en kombination av livsmedel, olika kombinationer av livsmedel, som produceras, tillagas, presenteras, konsumeras vid olika tidpunkter och i olika sociala miljöer och kontexter – har inte studerats i samma utsträckning. En annan frågeställning är om den forskning som är utförd kan karakteriseras under måltidskademiens sju skäl: ekonomi, energi, hälsa, kultur, rätt, skönhet, demokrati?

Vad har då forskarna kommit fram till? Vad får vi veta om måltiden? I det följande kommer jag att presentera en del av resultaten med fokus på måltiden. Att här referera till drygt 500

publikationer är inte möjligt. I detta avsnitt är det främst publicerade avhandlingar som jag refererar till och sätter in i en större kontext. Först och främst kan jag konstatera att mycket få forskare har definierat vad en måltid är. De flesta förutsätter att alla vet vad de associerar till. Undantag är exempelvis Trankell 1989 och Andersson 2002. Intressant är att finna att antropologen vid Uppsala universitet, Trankell, och sociologen Mäkelä (1991) vid Helsingfors universitet, definierade och diskuterade begreppen måltid och mat mycket snarligt utan att känna till varandra. Trankell definierar måltid som: "A meal is a total social fact which consists of both the material items, the food, and the social context, with all its rules, in which it is consumed" (Trankell 1989:131). Andersson (2002:8) hade en enklare måltidsdefinition: "one type of eating event." Att förutsätta att alla människor har samma uppfattning om vad en måltid är, inspirerade Lennernäs (1993) att utveckla en modell som kunde klassificera en måltid utifrån dess näringskvalitet. Modellen har prövats på olika befolkningsgrupper och visat sig fungera, dock inte på en riskgrupp som äldre kvinnor (Andersson 2002). Det visade sig att traditionella måltidsbenämningar var mer relevanta inom denna grupp. De ättillfällen som de gav ett namn, d.v.s. som frukost, lunch och middag, visade sig innehålla betydligt mer energi än ättillfällen som de inte hade en benämning för. Middagen gav mest och symboliserade sålunda en "riktig måltid". Detta framkom även i Gustafssons (2002) studier som kunde konstatera att bland äldre kvinnor bidrog tillagade varma måltider avsevärt till det totala energiintaget.

Sepp (2002) fann att de måltider som förskolebarn intog inom förskolans ram gav för lite energi. Men eftersom de åt mer mat vid måltiderna hemma, var energitillförseln inget problem. Dock förknippar små barn måltider med regler och normer, men trots detta finns en okomplicerad inställning till mat: Mat är antingen mat eller icke-mat (Sepp 2002). Det kan jämföras med Nordins (1992) resultat som visade att elever i grundskolan gärna kallade "nyttig mat" livsmedel, medan "onyttig mat" som chips och läsk inte ansågs vara livsmedel. Berg (2002) studerade 11–15-åringars val av livsmedel i samband med frukosten. Hon fann att de hade teoretiska kunskaper om olika livsmedel och att de till frukostmålet helst valde att äta lågfettprodukter och lågfiberprodukter. En hälsosam frukost definierade de som att man orkar med skoldagen och att måltiden innehåller vitaminer.

Personalen inom förskolan, som Sepp studerade (2002), förmedlade att måltiden kunde upplevas som ett problem, både för barnen och för dem själva. De insåg att barnen inte fick den

hjälp de behövde vid den s.k. pedagogiska måltiden, samtidigt som de själva önskade sig måltidsro utan barn. Att uppfostran vid bordet och förmedlande av måltidspraxis kan framstå som negativt fann Koivisto Hursti (1997) bland familjer med äldre barn. Att måltidsfostran både har förändrats och fortfarande visar drag av moralitet och övervakande av barn, kan ses vid jämförelse med den historiska studie Nordström (1988) gjorde i södra Sverige. Nordström visade bl.a. att vid den dagliga vardagsmåltiden uppfostrades barn till lydnad. De lärde sig måltidsmoral genom hustavlan och katekesen och att maten var en gudsgåva. Att förakta denna gåva var att förakta Gud. Vid festmåltiderna lärde sig barnen det sociala skådespelet och vikten av att följa den sociala gruppens normer och beteende.

Koivisto Hursti (1997) fann också att neofobi var vanligt bland små barn, d.v.s. att man har en inneboende misstänksamhet mot att smaka på nya livsmedel, och att detta påverkade måltidssituationen i barnfamiljer. Jansson (1982, 1992) har i sin forskning visat att beteenden vid matbordet och måltidens utformning varierar med var i livscykeln människor befinner sig. Prioriteringar och värderingar förändras i takt med sociala och ekonomiska förutsättningar, liksom vad måltiderna består av (Ekström 1990). Ekström och Jansson har också visat hur män och kvinnor förhåller sig olika till att laga till och presentera måltider, men även vilken mat man väljer att inta vid måltiderna. Ekström påpekar att denna kedja, eller process, som krävs för att en måltid ska komma på bordet och från bordet, har negligerats. En måltid definieras enligt Ekström som något mer än själva konsumtionstillfället. Detta påpekar även Nyström (1994) i sin avhandling men diskuterar måltidsprocessen i termer av en Culinary Activity Chain. Intressant är att Nyström redan 1985 publicerade en artikel om detta. Även Björk (1997) diskuterar denna mat- och måltidsprocess och relaterar den till kvinnors ansvarsställning och arbete inom hemmet. Hon visar att både arbetet och ansvaret, men framförallt synen på kvinnors hemarbete, förändrades under 1900-talet. Dessa kvinnliga forskare understryker alla, att måltidsprocessen är ett arbete som kräver kunskaper och kompetens men att detta osynliggörs och tas för givet.

I en studie av Sidenvall m.fl. (2000) framkom att den sociala gemenskapen vid matbordet var viktig för äldre kvinnor och speciellt för änkor. Hade man ingen att dela måltiden med, kunde måltidssituationen och ätandet upplevas som meningslöst. Samma kvinnor ombads också att dokumentera vad de faktiskt åt under fem dagar. Då visade det sig att de, som grupp betraktat, hade ett kostintag som var i enlighet med gällande

energi- och näringsrekommendationer. När man däremot studerade de enskilda individerna, upptäcktes att det kunde vara stor risk för undernäring för flera av kvinnorna (Andersson 2002). De kvalitativa intervjuerna förmedlade vad en specifik riskgrupp upplevde, och troligen också vad många äldre kvinnor var rädda för att bli isolerade och förlora känslan av gemenskap. Vid måltiden drabbade dessa känslor med kraft. Olikheter finns inte enbart mellan män och kvinnor utan mellan olika sociala miljöer, olika klasser. Ekström (1990) fann att tjänstemannafamiljer i större utsträckning åt en gemensam frukost jämfört arbetarfamiljer, men å andra sidan åt de sistnämnda oftare en gemensam middag. Ekström menar att dessa klasskillnader berodde på arbetstider, snarare än identitet. Klasskillnader i förhållningssätt till måltider har även Liukko (1996) studerat, och att dessa skillnader är något man bär med sig genom livet. Arvets socialisation formar oss. Hon fann att måltiden hade olika funktion inom borgar-, respektive arbetar-/jordbrukarmiljö. Inom den förra hade måltiden mer karaktär av disciplin och njutning men också av kommunikation och samtal. I den senare hade måltiden och maten funktionen att mätta, inte att förnöja.

Människors förhållningssätt till mat och måltider är med andra ord uttryck för den kultur de tillhör. Att tillhöra en kultur och inte en annan innebär gränsdragningar och motsatsförhållanden. Speciellt har detta kommit till uttryck i människors mat- och måltidsvanor, och specifikt bland invandrare och flyktingar. Få avhandlingar, och övriga studier, har gjorts om invandras upplevelser av maten i Sverige. Beatriz (Borda) Lindqvist (1987, 1991) visade hur väsentlig maten och måltiderna för latinamerikanska flyktingar i Sverige var för att upprätthålla deras kulturella identitet men också hur maten och måltiderna i deras vardagliga liv omedvetet anpassades till det nya värdlandets normer och ritualer. Tio år efter det att Lindqvist publicerade sin avhandling kom Jonsson (2001) fram till liknande resultat i sin studie om invandrarkvinnors erfarenhet av att konfronteras med en ny matkultur. Jonsson visar hur kvinnor från Bosnien och Somalia, när de anlät till Sverige, strävade efter att upprätthålla måltiderna som identitetsbevarare av hemlandets kultur samtidigt som de upplevde hur det nya landets måltidsmönster och ideal trängde sig på via daghem, skola och mödra- och barnhälsovårdens råd och anvisningar. Koctürks (1995) teori är att de livsmedel människor, som inlemas i en ny kultur, sist överger i sin ursprungliga matkultur är stapellivsmedel som potatis, ris, pasta, couscous m.m.

I det moderna konsumtionssamhället ska måltider avverkas

snabbt, smaka bra men gärna i familjens sköte. Så framställde 17-åriga ungdomar sin syn på mat och måltider (Wesslén 2000). Att pojkar och flickor levde i olika matvärldar framkom också, liksom att dessa unga kvinnor ständigt tänkte på sin kroppsvikt och sitt utseende, vilket medförde att de åt lättprodukter. Flickorna förmedlade även att de förväntades äta lite, långsamt och ta små tuggor. Ätstörningar börjar tidigt. I ett flertal studier har forskare visat att barn, och speciellt flickor, börjar tänka på utseende och kroppsvikt redan vid 7 års ålder men att bantning ökar i åldrarna 9–13 år och då gärna genom att de hoppar över måltider och väljer livsmedel med låg fetthalt (Edlund 1995, Halvarsson 2000). Att ätstörningar kan innebära olika symtom, och framförallt att man har olika ätbeteende och väljer olika livsmedel till sina måltider, var något som van der Ster Wallin (1995) kunde konstatera. Hon argumenterar för att anorektikers och bulemikers livsmedelsval och beteende bidrar till deras symtombild. En studie av Ghaderi (2002) bekräftade att kvinnor med ätstörningar är mer missnöjda med sin kropp, har sämre stöd från sin familj och lägre självkänsla än de som inte rapporteras ha ätstörningar.

Exempel på andra ätstörningar är överätande, och i ett par studier har överviktigas ätbeteende studerats (Björvell 1985, Barkeling 1997, Andersson 1997). Barkeling fann att bland 11-åringar fanns inga könsskillnader i ätbeteende men vid 15 års ålder hade dessa uppstått; pojkarna åt snabbare än flickorna. Andersson (1997) som studerade överviktiga män fann att de rapporterade att de åt mer lagad mat än normalviktiga män rapporterade. Men samtidigt fann hon att de som minskade i vikt under studiens gång åt färre snacks/mellanmål och de åt mer lagade rätter av "näringsriktig kvalitet".

Kvinnor har visat en mer positiv inställning till att ta till sig hälsosamma attityder och beteenden än män (Näslund 1996). Enligt Svederberg (1997) visar familjer, som trots hälsoproblem inte ändrar sin mathållning, på ett oreflekterat handlande. Vad som är ett oreflekterat handlande och tänkande kan diskuteras. Det historiska arvet, vanor, traditioner och identitet kan vara betydligt starkare drivkrafter än att följa "uppifrån" kommunicerade rekommendationer hur man ska äta måltider eller välja livsmedel (Fjellström 1990, Chiwona-Karlton 2001). För många betyder mat detsamma som identitet och att byta mat kan vara ett sätt att byta identitet. Jonsson (2001) visade att när invandrare tog till sig svenska mattraditioner kände de sig mer "svenska". För invandrare att äta svenskt innebär att bli mer svensk (Jonsson 2001). Matens och måltidernas symbolik framträder speciellt tydligt när man studerar en annan kultur än sin egen

(Löwdin 1986, Trankell 1989, Isaksson 2000, Bøgh-Andersen 1999). Att bli vegetarian är att förknippa mat med en alldeles speciell identitet. Larsson (2001) såg dock i sin undersökning av ungdomar som valt att bli vegetarianer att det främst var kvinnor som valt denna livsstil. Hon fann också att det etablerats en subgrupp bland vegetarianer, nämligen den som bestod av personer som åt lite kött. De ville kalla sig vegetarianer trots att de vid enstaka tillfällen konsumerade kött. En grupp som ökat under senare år är den som har en låg konsumtion av kött, ett slags subgrupp inom vegetarianismen, men ändå inte. Den gruppen fann Larsson vara mindre hälsosam än vegetarianerna. De som åt lite kött hade liknande livsstil som unga allätare avseende alkohol och tobak.

Under industrialismens framväxt i slutet av 1800-talet framhölls matens betydelse för människors livssituation och hälsa från flera olika håll (Hirdman 1983, Fjellström 1990b, Bildtgård 2002). Kroppen liknades vid en maskin som måste ges bränsle för att fungera effektivt. Effektivt utnyttjande var målet för den växande nationalstaten. Att erbjuda arbetarklassen näringsriktigt tillagade måltider sågs som ett led i denna framväxande ideologi (Hirdman 1983) likaväl som att ta kontroll över arbetarfamiljernas mathållning genom att låta dem handla sin mat på kredit i stället för kontant (Fjellström 1990b). Ingetdera av dessa ovanifrån kommande direktiv accepterades av arbetarklassen, trots att det var för dess eget bästa.

I slutet av 1900-talet och början av 2000-talet översköljs konsumenten av olika rekommendationer, vilket innebär dagliga val och beslut. Marknadsdiskursen och den underförstådda valfriheten är dock inte alltid en realitet, vilket både Lundmark visat avseende skolmåltiderna (2002) och Mattsson Sydner (2002) avseende äldremåltiden. Att välja och besluta om mat och måltider berör även andra kringliggande faktorer. Åberg (2000) granskade hur hushållen hanterar sophantering, d.v.s. slutänden på måltiden. Hon fann att interaktionen mellan hushållsmedlemmarna var av största betydelse för att nya fenomen som "sophantering enligt vissa normer och regler" ska fungera. De strukturer som byggts upp kring detta nya beteende har gjort misstaget att utgå endast från individen, i stället för att ta hänsyn till den totala hushållsstrukturen (Åberg 2000). Hur olika måltider påverkar miljön har intresserat Carlsson-Kanyama (1999). Hon visade att minst påverkan på miljön uppnås med inhemskt producerade produkter jämfört med utländskt producerade produkter i kombination i måltider. Ett par studier har visat att ekologiska livsmedel väljs utifrån hälsa, smak och miljön (Grankvist 2001, Magnusson 2001). Wibeck

(2002) visade att det genomgående finns en rädsla för genomförade livsmedel, det onaturliga, det osynliga. Naturen däremot betraktades som god. Med ny teknik trodde människor att gemene man lättare kunde "förlora kontrollen", och detta upplevdes som ett hot och en risk.

Helt utan kontroll, och utan möjlighet att påverka, men helst hålla till godo med vad som bjuds, är vad många äldre upplever inom äldreomsorgen och äldrevården (Åkerlund 1990, Sidenvall 1995, Westergren 2001, Mattsson Sydner 2002). Ett flertal studier har visat att detta är en riskgrupp för undernäring (Elmståhl 1987, Persson 2002) men att problemet är komplext. Sidenvall (1995) visade att både äldre och personal upplevde måltider som besvärligt och Mattsson Sydner (2002) att politiker, tjänstemän och äldreomsorgspersonal alla ansåg att ansvaret för äldremåltiden låg utanför deras respektive ansvarsområde.

Vi kan konstatera att cirkeln är sluten i denna exposé över svensk måltidsforskning. Inledningsvis, i detta avsnitt som behandlar forskningens resultat, kunde vi ta del av att måltiden upplevdes som problem av personalen inom förskolan. Likaså att detta synes vara verkligheten även för personalen inom äldreomsorgen. Kvinnor i alla åldrar upplever mat och måltider som något problematiskt. Ett problem som ofta är kopplat till den sociala eller kulturella kroppen, men även till den biologiska. Barn associerar måltider med regler, äldre kvinnor kan frukta den ensamma måltiden. Ny teknik och en förändrad samhällsstruktur medför känslan av att människor tappar kontrollen. Alla dessa resultat visar att de existentiella frågeställningarna är centrala när människor förmedlar att mat och måltider har blivit ett problem i det senmoderna konsumtionssamhället. Från vaggan till graven följer dessa frågor oss under olika skeenden i livet. Experterna och forskarna, däremot, som förestår den hälsofokuserade forskningen, konstaterar och ser en verklighet där vissa medborgare fortfarande inte får i sig tillräckligt med energi och näring, medan alltför många synes få i sig alldeles för mycket energi.

Medvetet vattentäta skott eller okunskap om andras forskning?

Med andra ord: Den samhällsvetenskapliga och humanistiska forskningen försöker förstå människans, hennes subjektiva, upplevelse av verkligheten som rör mat och måltider, och förmedla den gentemot det omgivande samhället. Den naturve-

tenskapliga, och medicinska, vill förmedla den ”objektiva” verkligheten om mat och måltider, som på intet sätt behöver överensstämma med människans subjektiva. Här står vi i dag. Under arbetet med denna rapport har framkommit att tvärvetenskapliga studier, där både det naturvetenskapliga och det humanistisk-samhällsvetenskapliga perspektivet är sällsynta. Få forskare har behandlat hälsoaspekter och matens symbolik i en och samma studie.

Vad som också framkommit är att i vissa fall synes likartad forskning ha utförts av forskare inom olika fakulteter eller universitet, men ibland även inom samma projekt, utan att detta har uppmärksammats. Hänvisningar till varandras forskning saknas, trots att forskningsfrågan och problemställningen är desamma. Även resultaten är mycket likartade. Att hänvisa till varandras resultat, framtagna vid olika fakulteter, inom olika ämnesdiscipliner med olika metoder, skulle förstärka forskningen. Att detta sker kan tolkas som en spegling av det nutida forskarsamhället; man hinner inte ta del av annan forskning än den som utförs och publiceras inom ens eget begränsade ämnesområde. En annan tolkning kan vara att forskningsreviren fortfarande är en realitet och att dessa revir bevakas noggrant.

Konklusionen

En hel del forskning om livsmedel, mat, måltider och nutrition har genomförts i Sverige under andra hälften av 1900-talet. Ren måltidsforskning är betydligt mer sällsynt, men denna bild kommer att förändras i och med att två nya forskningsdiscipliner med fokus på måltidsforskning har inrättats under början av 2000-talet. Ännu saknar dock många ämnesdiscipliner en anknytning till forskning om mat och måltider. Speciellt gäller det ämnen inom de samhällsvetenskapliga och humanistiska områdena. Av Måltidskademiens sju skäl, d.v.s. ekonomi, energi, hälsa, kultur, rätt, skönhet och demokrati, kan vi av föreliggande rapport sluta oss till att den forskning om mat och livsmedel, och i viss mån måltider, som hitintills gjorts i Sverige representerar främst hälsa och energi, och i viss mån även kultur. Ekonomi är mindre företrätt, liksom rätt, skönhet (inklusive estetik) och demokrati. Den tvärvetenskapliga forskningen, som kan kombinera och knyta samman människans subjektiva verklighet med den mer mätbara, biologiska verkligheten är underrepresenterad. Detta innebär inte att syftet med forskningen först och främst ska vara att förändra människors bete-

enden. Syftet måste vara att utgå från människors upplevda verklighet, och många gånger även acceptera att denna verklighet är styrande. Såvitt forskning om mat och måltider har som övergripande syfte att belysa, studera och synliggöra olika aspekter på människors livskvalitet i relation till dessa mänskliga behov, behövs ett vidgat synsätt vid sidan av den inomvetenskapliga forskningen. Men framförallt behövs en acceptans, att olika forskare inom olika ämnesdiscipliner har olika syften och utgångspunkter när de studerar mat och måltider, och att de använder olika metoder och teorier. Först då kan den samlade kunskapen komma mänskligheten tillgodo.

II

STUDIER OM LIVSMEDEL, MAT OCH MÅLTIDER

Christina Fjellström, Ylva Mattsson Sydner, Hanna Sepp och Katarina Virhammar

För att få en uppfattning om vilka ämnesdiscipliner som forskat om livsmedel, mat och måltider, vände vi oss under våren 2002 till olika institutioner vid universitet och högskolor i Sverige, vilka är kända för att bedriva denna forskning. Vi bad om uppgifter rörande publicerad forskning, speciellt avhandlingar. Olika nätverk för "matforskning" som vi kände till kontaktades också. Dessutom gjorde vi ett stort antal litteratursökningar utifrån sökord med koppling till mat och måltider.

Vi har identifierat inte mindre än 24 ämnesområden med denna typ av forskning. De är antikens kultur och samhällsliv, antropologi, arkeologi, arkitektur, ekologi (systemekologi), ekonomisk historia, etnobiologi, etnologi, folkhälsa- och vårdvetenskap, företagsekonomi, historia, hushållsvetenskap, kulturgeografi, kommunikation, litteraturvetenskap, livsmedelshygien, livsmedelsvetenskap, nutrition, pedagogik, psykologi, sociologi, teknik och teologi (Se Tabell 1). Vid en sammanställning av publikationer, som faller inom detta vida forskningsfält, visar det sig att c:a 150 forskare har publicerat omkring 500 alster, som på något sätt berör nutrition, mat, livsmedel och måltider. Denna siffra speglar de publikationer som finns redovisade i denna rapport. Inom det naturvetenskapliga forskningsområdet finns dock betydligt fler publicerade artiklar och studier. Vi bedömer att minst 50 avhandlingar (inklusive licentiatavhandlingar) som berör nutrition – näring, har presenterats inom ämnena näringslära och medicin. I denna rapport är dock endast cirka 25 avhandlingar angivna i referenslistan. Inom ämnesområdet livsmedelsvetenskap har c:a 50 avhandlingar presenterats (inte heller inom detta ämnesområde finns alla avhandlingar med i referenslistan), medan c:a 70 avhandlingar fördelar sig mellan de övriga 20 ämnesområdena. Inom ämnesdisciplinerna etnobiologi, kulturgeografi och litteratur synes ingen avhandling ha publicerats. En sammanfattning av läget inom denna forskningsfär, avseende publicerade avhandlingar, visar att de naturvetenskapligt inriktade ämnena är väl före-

trädda forskningsmässigt. Vid SLU (Sveriges lantbruksuniversitet), som likaså domineras av den naturvetenskapliga forskningen, finns också ett stort antal avhandlingar och övrig forskning publicerade. De samhällsvetenskapliga och framförallt de humanistiska ämnena har inte uppmärksammat ämnesområdet mat och livsmedel i samma utsträckning som de naturvetenskapliga, om man ser till antalet publicerade avhandlingar. Här redogör vi för de avhandlingar och övriga forskningspublikationer som är presenterade inom de olika ämnesdisciplinerna. Det kan vara värt att notera att viss forskning har kategoriserats under ett forskningsämne men kan i realiteten tillhöra flera.

TABELL 1. Översikt över antalet avhandlingar (inkl. licentiatavhandlingar) och övriga publikationer inom de olika ämnesdisciplinerna 1980–2003 som berör forskning om livsmedel, mat och/eller måltider.

| | Avhandlingar | Övriga publikationer |
|---------------------------------|--------------|----------------------|
| Antikens kultur och samhällsliv | 1 | <5 |
| Antropologi | 4 | <10 |
| Arkeologi | 4 | ~ 20 |
| Arkitektur | 2 | |
| Ekologi | 2 | * |
| Ekonomisk historia | 6 | ~ 20 |
| Etnobiologi | 0 | ~ 20 |
| Etnologi | 3 | >50 |
| Folkhälsa- och vårdvetenskap | 8 | >50 |
| Företagsekonomi | 9 | <10 |
| Historia | 2 | <10 |
| Hushållsvetenskap | 13 | >25 |
| Kommunikation | 1 | 0 |
| Kulturgeografi | 0 | 2 |
| Litteratur | 0 | <10 |
| Livsmedelshygien | ?? | >100 |
| Livsmedelsvetenskap | ~50 | >100 |
| Måltidskunskap | 1 | <20 |
| Nutrition | >50 | >100 |
| Pedagogik | 4 | ~50 |
| Psykologi | 6 | |
| Sociologi | 5 | <10 |
| Teknik | 6 | <10 |
| Teologi | 2 | <10 |

* Ett flertal publikationer inom mat- och miljöområdet är klassificerade under hushållsvetenskap.

ANTIKENS KULTUR OCH SAMHÄLLSLIV

Avhandlingar: (Malmberg, 2003)

Inom detta ämne finns endast en avhandling, som berör mat och måltider, publicerad under de senaste decennierna. Malmbergs avhandling, *Dazzling Dining*, visar hur romerska kejsare använde storslagna banketter och mat som instrument i den kejsarliga propagandan och som uttryck för politisk legitimitet. Malmberg har studerat perioden 330–580 e.Kr. och belyser hur de romerska kejsarna under denna period visade sin politiska makt och ideologi genom ritualiserade fester. Övriga publikationer om mat och måltider inom detta ämne synes vara sällsynta.

ANTROPOLOGI

Avhandlingar: (Löwdin, 1986; Trankell, 1989; Ogle, 2001; Chiwona-Karlton, 2001)

Inom kulturanthropologi är det ett fåtal avhandlingar som berör mat och måltider i utvecklingsländer. Trankell belyser måltidens plats i förhållande till lokalförsörjning och buddhistisk kosmologi. Hon har studerat produktion och konsumtion av mat i en sociokulturell kontext i en etnisk grupp i norra Thailand. Hon fann att mat är dels förknippad med livscykel (födelse, bröllop, död), dels att mat inte symboliserar enbart ceremoniella måltider, utan den tillför en förståelse för människans roll i den buddhistiska kosmologin. Löwdin undersökte samband mellan mat och rituell och social organisation bland en befolkning i Nepal. Han fann att det är ett starkt samband mellan mat och social hierarki. I USA finns nutritionell antropologi etablerat som ett eget forskningsområde, däremot inte i Sverige, men t.ex. Ogle och Chiwona-Karlton skulle kunna placeras in där. Ogle har visat att vilda växter är nödvändiga för ett adekvat näringsintag hos kvinnor i urbana regioner i Vietnam. Chiwona-Karlton undersökte varför bönder i Malawi odlade bitter cassava, i stället för söt, trots att den är giftig och behöver en rad processer för att kunna ätas.

Övriga publikationer: (Trankell, 1995)

ÄRKEOLOGI

Avhandlingar: (Hansson, 1997a; Bøgh-Andersson, 1999; Isaksson, 2000; Eriksson, 2003)

Inom arkeologin har ett fåtal avhandlingar om forntida mat och matkultur presenterats. Isakssons avhandling handlar mer om tankar och idéer kring mat, dess tillredning och intagande, än om precis vem som ätit vad och när – även om också detta behandlats. I avhandlingen har han kunnat visa att matkulturen under yngre järnålder varit en central del av kulturen. Tankar

och idéer kring mat var viktiga för att uttrycka tillhörighet till och avstånd mellan sociala och kulturella grupper. Detta har också satts in i ett sociologiskt-teoretiskt ramverk, där mat och matkulturella uttryck betraktas som maktresurser. Med hjälp av kognitiva associationsmodeller av matkulturella nyckelsymboler fann han en stark koppling till fornnordisk mytologi och framväxten av en självmedveten elit som spreds under den yngre järnålderns lopp. Vidare analyserade han teman kring den gode hushållarens roll och "natur" inom olika samhällsskikt samt gästfrihetens centrala roll som en institutionaliserad form av redistribution, vilket gjort den till en närmast normativ maktresurs. Bøgh-Andersson studerade stekspettets funktion under vendel- och vikingatid.

Övriga publikationer: (Hansson, 1993, 1994, 1997a, 1997b; Isaksson, 1995a, 1995b, 1995c, 1996a, 1996b, 1997a, 1997b, 1997c, 1997d, 1998a, 1998b, 1999)

ARKITEKTUR

Avhandlingar: (Nyström, 1994; Björk, 1997)

Nyström har utgått från hur en måltid planeras, tillagas och serveras (*The Culinary Activity Chain*) för att på så sätt bättre kunna förstå kökets arkitektur. Hennes studieobjekt har varit arkitektur och arbetet i kök i utvecklingsländer. Björk diskuterar i sin avhandling utifrån ett genusperspektiv hemarbetets transformeringsprocess utifrån förändrade arbetsuppgifter och rumslig organisering.

EKOLOGI

Avhandlingar: (Carlsson-Kanyama, 1997; Bjuggren, 1998)

Carlsson-Kanyamas har studerat vilka miljöeffekter människors matvanor och resande får. Förutom att hon fann att män med sina beteenden påverkar miljön mer än kvinnor har också Carlsson-Kanyama funderat kring hur vi bör leva i framtiden för att leva upp till kraven på ett hållbart samhälle. Män äter mer kött, åker mer bil än kvinnor och förstör därför miljön i större utsträckning än kvinnor var en av hennes slutsatser. I framtiden äter vi mer lokalodlade grönsaker och mindre kött, enligt Carlsson-Kanyama. Bjuggren har studerat uthållig produktion och konsumtion av livsmedel.

Övriga publikationer: (Carlsson-Kanyama, 1999)

EKONOMISK HISTORIA

Avhandlingar: (Jonsson, 1980b; Morell, 1987; Essemeyr, 1988; Nelson, 1988; Gratzner, 1996 och Molin, 2002).

Avhandlingarna inom detta ämne är främst studier i den svens-

ka livsmedelskonsumtionens historia. Den bild som dessa studier förmedlar, är att det under 1800-talet skedde en gradvis minskning av konsumtionen av animalisk föda och en ökning av vegetabilisk, framförallt av spannmål och under 1900-talet av potatis. Nelson har studerat tillgängligheten till mat under missväxtåren 1867–1868 i speciellt Norrbotten och hur detta påverkade befolkningen där. Priset på spannmål ökade, och såväl privat som allmänt bistånd skickades till Norrbotten. Försök gjordes att öka tillgången på mat på kort sikt och på lång sikt att använda surrogatmat och rester från spannmålsproduktion. Dessutom rekommenderades befolkningen att ändra på sina matvanor. Målen för hjälp upplevdes dock ofta som orealistiska av dem som drabbades av svält. Essemyr undersökte konsumtionen av mat hos järnarbetare (smeder, dagsarbetare och koleldare) under perioden 1730–1880. Basfödan var i huvudsak spannmål och fisk men också rotfrukter och mejeriprodukter. Fördelningen av de energigivande näringsämnen var god förutom att intaget av fett var något lågt (10–20 % av energin) för de studerade yrkesgrupperna. Det visade sig att det endast var smederna som hade ett tillfredsställande energiintag under den studerade perioden. Essemyr konkluderar att för att upprätthålla en såväl adekvat näringsriktig som social acceptabel diet, krävs en organisation som fungerar både för att lagerhålla mat och för att producera/laga mat i hushållet. Morell har studerat hospitalhjonens livsmedelskonsumtion 1621–1872 med syftet att ge ett bidrag till förståelsen av hur den svenska livsmedelskonsumtionen utvecklats, såväl i kvalitativt som kvantitativt hänseende från förindustriell tid till våra dagar. Han diskuterar såväl måltidsmönster som livsmedelskvalitet och skillnader i livsmedelsdistributionen mellan de olika hospitalen i Mellansverige som han granskar.

Övriga publikationer: (Jakobsson, 1982; Eli, 1986; Nelson & Svanberg, 1987; Svanberg & Nelson, 1992; Nelson & Svanberg, 1993; Morell, 1997; Morell, 2001; Söderlind, 2002a; Söderlind, 2002b; Nelson, under tryckning; Söderlind, under tryckning)

ETNOBIOLOGI

Avhandlingar: Enligt våra efterforskningar har ännu ingen avhandling inom etnobiologin publicerats som berör mat och måltider.

Övriga publikationer: (Svanberg, 1989; Svanberg, 1991; Nelson & Svanberg, 1992; Svanberg & Nelson, 1993; Nilsson & Svanberg, 1997; Svanberg, 1997; Pettersson et al., 1998; Svanberg, 1998a; Svanberg, 1998b; Svanberg, 1999; Svanberg, 2000; Svanberg, 2001a; Svanberg, 2001e; Svanberg, 2001b; Svanberg, 2001c; Svanberg, 2001d)

ETNOLOGI

Avhandlingar: (Nordström, 1988; Fjellström, 1990b; Ljungström, 1997)

Inom etnologin har få avhandlingar om matkultur lagts fram under de senaste decennierna. Det är däremot flera doktorander på gång i Lund och Umeå. Nordström har ur ett etnologiskt perspektiv studerat kostmönster och måltidsseder och med måltider som medium belyst materiella förhållanden, social relation och tankevärld i det sydsvenska bondesamhället. Fjellström har studerat förändringar i kostvanor och måltidsvanor, d.v.s. måltidsmönster och måltidstyper under ca 100 år bland en industriarbetarbefolkning samt analyserat värderingar som av denna befolkning uppfattas som livskvalitet relaterad till kosten.

Ljungström genomförde en etnologisk studie av berättande och föremål i en hemslojdsinventering. Hon analyserar hur människor genom sina ägodelar kan få tillfälle att berätta oöverlagt om viktiga saker i livet utan att behöva följa mönstret för att berätta levnadshistorier. Då visar sig att föremål som haft att göra med mat kunde leda till protester mot sociala klyftor – och linneskåpets innehåll till berättelser om livssorger t.ex. över barn som dött, föräldrar som dött för tidigt eller barn som aldrig fötts.

Övriga publikationer: (Abnersson & Burstedt, 2000; Bringéus 1981, 1985, 1986, 1988, 1996, 2000, 2001; Burstedt, 1999, 2001, 2002; Fjellström P, 1982, 1986, 2000, 2002; Genrup, 1983, 1992, 1997, 1998, 2001; Jansson, 1992, 1997; Salomonsson, 1984a, 1984b, 1985a, 1985b, 1987a, 1987b, 1987c, 1989a, 1989b, 1989c, 1990, 1991, 1992a, 1992b, 1994a, 1994b, 1994c, 1994d, 1995; Ljungström, 1996, 1997; Salomonsson & Hellhager, 1996, 2001; Salomonsson & Johansson, 2000; Swahn, 1982, 1996, 1999, 2000a, 2000b)

FOLKHÄLSO- OCH VÅRDVETENSKAP

Avhandlingar: (Åkerlund, 1990; Unosson, 1993; Sidenvall, 1995; Edlund, 1997; Koivisto Hursti, 1997; Halvarsson, 2000; Wissing, 2000; Gustafsson, 2002)

Inom folkhälso- och vårdvetenskap studeras främst ätbeteende och attityder till mat och matvanor hos olika åldersgrupper. Åkerlund har med ett explorativt angreppssätt studerat vilka etiska konflikter som uppstår i matsituationen med dementa patienter. Hon fann att personalen befann sig i en konfliktsituation: å ena sidan att ”hålla patienterna vid liv”, å andra sidan ”att inte orsaka patienterna lidande”. Det resulterade i en ambivalens hos personalen om vad som var ett korrekt bemötande i måltidssituationen. Sidenvall studerade måltidssituationen inom äldreboendet med fokus på kulturella, sociala, psykologiska och nutritionella aspekter, medan Gustafsson studerade de äldre kvinnornas förhållningssätt till mat och måltider liksom näringsmässiga aspekter på deras matvanor. Edlunds forskning

fokuserade mot en yngre åldersgrupp. Hon studerade matvanor, ätbeteende/attityder och kroppsuppfattning hos barn av båda könen i åldern 7, 10 och 16 år, liksom specifikt även hos anorektiska flickor i åldern 10–19 år. Hon fann bl.a. att redan vid 7 års ålder var mer än 1/4 av flickorna medvetna om att de ville bli smalare och att 22 % hade försökt att gå ner i vikt. Ätbeteende grundläggs vid unga år och därför föreslår Edlund att preventiva strategier angående ätbeteende och kroppsuppfattning startar redan med barn i 10–12 års ålder. Även Halvarsson har studerat ätbeteende, matvanor och kroppsuppfattning hos unga flickor. Hon fann att ätmönster och attityder var den starkaste indikatorn på att ett stort ätbeteende kvarstår i ett längre tidsperspektiv. Koivisto Hursti diskuterar likaså faktorer som påverkar barns matvanor. Hon visar att föräldrar har stort inflytande inte bara på när barnen äter utan också vad och hur. Hon argumenterar för att föräldrar och barnomsorgspersonal ska fokusera på vad barnen faktiskt äter och tycker om, i stället för på vad de inte äter. Utifrån detta ska de introducera nya livsmedel på ett positivt sätt. Unosson och Wissing har båda studerat äldre patienters nutritionsstatus.

Övriga publikationer: (Koivisto, 1993; Edlund et al., 1994; Edlund & Sjärdén, 1994; Koivisto et al., 1994a, 1994b; Sidenvall et al., 1994a; Sidenvall et al., 1994b; Edlund et al., 1996; Koivisto Hursti & Sjärdén, 1996; Koivisto & Sjärdén, 1996; Sidenvall et al., 1996a; Sidenvall et al., 1996b; Koivisto Hursti & Sjärdén, 1997a, 1997b, 1997c; Edlund, 1999; Edlund et al., 1999a, 1999b; Koivisto Hursti, 1999; Koivisto Hursti & Sjärdén, 1999; Edlund, 2000; Sidenvall & Fjellström, 2000; Sidenvall et al., 2000; Magnusson et al., 2001; Skolin et al., 2001; Sidenvall et al., 2001; Jäger et al., 2002; Magnusson & Koivisto Hursti, 2002; Gustafsson, 2002; Gustafsson & Sidenvall, 2002; Gustafsson et al., 2002; Sidenvall et al., 2002; Gustafsson et al., 2003; Koivisto Hursti et al., under tryckning)

FÖRETAGSEKONOMI

Avhandlingar: (Tollin, 1990; Feurst, 1991; Andersson, 1994; Ekström, 1995a; Holmberg, 1996; Lindvall, 1989; Elg & Johansson, 1992; Nadjafi, 2000; Tjärnemo, 2001)

Företagsekonomer som studerat mat har behandlat framförallt faktorer som påverkar konsumenternas livsmedelsval och matvanor. Som exempel kan nämnas, att Ekström studerade barns inflytande på beslut fattade inom familjen med hänsyn till inköp och konsumtion, medan Feurst studerade kost och hälsa i marknadsföring och analyserade system och processer i vilka våra matvanor formas, med betoning på livsmedelsannonsers spegling av kostideal och konsumtion 1950–85. Andersson har analyserat socioekonomiska och demografiska faktorer som påverkar matåtgången i Sverige. Tollin har granskat två kooperativa organisationer och deras marknadsföring och bemötande mot konsumenten. Lindvall visade i sin studie att ekonomiska

faktorer i viss mån förklarar val av livsmedel, men att andra faktorer såsom kön och ålder har starkare förklaringsgrad.

Övriga publikationer: (Elg et al., 1987; Guillet de Monthoux, 1993; Guillet de Monthoux, 1998; Hedlund, 2001; Guillet de Monthoux, 2002)

HISTORIA

Avhandlingar: (Lövgren, 1993; Husberg, 1994)

Husberg har studerat biodlingen i Sverige under medeltid och 1500-tal. Under den studerade perioden erlades honungen delvis som skatt. Kronan ägde bina men bönderna runt om i landet härbärgerade och skötte dem. Merparten av honungen fermenterades till ett alkoholstarkt mjöd som serverades vid speciella tillfällen vid hovet. Lövgrens avhandling diskuterar hur och varför hemarbete som begrepp och fenomen blev en politisk fråga under 1930- och 40- talen i Sverige.

Övriga publikationer: (Hirdman, 1983)

HUSHÅLLSVETENSKAP

Avhandlingar: (Ekström, 1990; Johansson, 1992; Bergström, 1997; Marklinder, 1996a; Wendin, 1996; Haglund, 1998; Jonsäll, 2000; Wesslén, 2000; Åberg, 2000; Mattsson Sydner, 2002; Lundmark, 2002; Sepp, 2002; Andersson, 2002) I denna uppräknning av avhandlingar finns även Marianne Ekströms avhandling, som lades fram inom ämnet sociologi, på grund av dess nära koppling till ämnet hushållsvetenskap.

Wesslén studerade tonåringars (17 år) attityder till och beteende gentemot mat i deras vardag. Hon visade att unga kvinnor och män lever i olika matvärldar. Smak och mättnad var viktigt för män, medan kvinnorna tyckte måltiden som social samlingspunkt var betydelsefull liksom detta att ständigt tänka på vikten och utseendet. Sepp, som studerade förskolebarns matvanor i hemmet och på förskolan, fann bl.a. att förskolepersonalen inte var medveten om sin roll som förebild i måltidssituationen, d.v.s. att den är med och formar en grund för goda matvanor. Lundmark som studerade kvalitetsaspekter på skolmåltiden i Sverige, anser att, för att få en ökad förståelse för skolmåltiden måste vi kunna definiera vad som menas med måltidskvalitet och sätta fokus på hela måltidssituationen. Studien visar att med en bra baskvalitet, d.v.s. en god och näringsriktig mat och med en satsning på service och miljö, borde steget inte vara långt till att skapa en bättre image av skolmåltiden. Andersson studerade äldre kvinnors näringsintag och måltidsvanor. Hon fann bl.a. att äldre kvinnor har ett mycket regelbundet måltidsmönster. De måltider som dessa kvinnor hade en beteckning för, ett namn, var de måltider som betydde mest ur näringsynpunkt. Det så kallade smååtandet bestod av ättillfällen, som inte fick några

beteckningar av kvinnorna, och som det visade sig inte heller hade några näringsmässiga betydelser. Även Mattsson Sydner fokuserade sin studie på den äldre åldersgruppen, nämligen hur matförsörjningen inom äldreomsorgen organiseras och struktureras. Hon fann att interaktionen mellan dem som arbetar inom den offentliga äldreomsorgen och de äldre personer som bor och får sin mat inom denna sfär av samhället, har en avgörande betydelse för hur maten och måltiderna uppfattas och presenteras. Att måltiden får karaktären av maktlöshet har sin grund i att aktörerna saknar en gemensamt formulerad mening om vad som är en måltid, och speciellt vad som ska utgöra en måltid för äldre, sjuka personer som befinner sig i en beroendesituation.

En annan inriktning inom hushållsvetenskapen utgör den sensoriska forskningen. Johansson studerade ätkvalité på regnbågslax med hänsyn till olika foder och tillagningsmetoder. Hon fann bl.a. att den optimala tillagningstemperaturen för regnbågslax var 55°C. Haglund studerade sensoriska kvaliteter bland grödor som var odlade konventionellt respektive ekologiskt (morötter, tomater, vete). Det fanns sensoriska skillnader mellan de två olika odlingssätten, t.ex. var konventionellt odlade morötter sötare än ekologiska, medan det för tomater rådde ett omvänt förhållande. Jonsälls avhandling behandlar sensoriska kvalitetsskillnader mellan konventionellt och ekologiskt uppfödda grisar. Hon fann inga, eller små, skillnader mellan de två uppfödningssätten men en markant skillnad mellan grisar med olika genuppsättningar. Marklinder undersökte möjligheten att fermentera havre och korn med laktobaciller i syfte att ta fram smakliga livsmedel för human konsumtion. Havresoppa fermenterades med ett 20-tal olika laktobacillstammar, bl.a. isolerade från human tarmslemhinna. Ett koncept för en smaklig havresoppa med probiotiska egenskaper togs fram. Av kornmjöl med olika beta-glukanhalt tillverkades surdeg, som användes för brödfremställning. Havresoppans effekt på kolesterolsänkning och kolonisering av laktobaciller hos råttor studerades. Fermenteringsegenskaper, beta-glukanhalt, fytatnedbrytning samt sensoriska egenskaper studerades på såväl fermenterad havresoppa som kornsurdegsbröd.

Åberg har studerat sophantering inom hushållet. Hon studerade hur beteende och motivering har utfallit i samband med att sopsortering har införts. Hon fann att enbart motivering inte räckte för att sopsortera och kompostera. Det krävdes kunskap och fysiska förutsättningar för ett väl fungerande system. I sin studie om ungdomars val av livsmedel visade Berg att många av dem är medvetna om vad som kan kallas en ”nyttig frukost” men

att tillgängligheten på mat i stor utsträckning avgör ungdomars matval.

Övriga publikationer: (Börjesson & Shanahan, 1985; Blom, 1987; Shanahan, 1987; Fjellström, 1988a, 1988b; Marklinder, 1988; Fjellström, 1989; Blom, 1990; Fjellström, 1990a; Ekström, 1991; Fjellström, 1991a, 1991b; Shanahan & Zetterstrand, 1991; Fjellström, 1992a, 1992b, 1992c, 1992d; Marklinder & Lönnner, 1992; Molin, 1992; Shanahan & Zetterstrand, 1992; Ekström, 1993; Fjellström, 1993a, 1993b; Forsknings- och utvecklingsbyrån, 1993; Kjærnes et al., 1993; Shanahan & Zetterstrand, 1993; Shanahan & Säljö, 1993; Ekström, 1994a, 1994b, 1994c, 1994d; Fjellström, 1994; Lennernäs, 1994; Marklinder & Lönnner, 1994; Mattsson Sydner, 1994; Sanni et al., 1994; Shanahan et al., 1994; Shanahan & Säljö, 1994; Ekström, 1995b; Ekström & Hjalmskog, 1995; Fjellström, 1995a, 1995b; Marklinder, 1995; Marklinder & Johansson, 1995; Mattsson Sydner, 1995; Åberg, 1995a, 1995b; Ekström, 1996a, 1996b, Ekström et al., 1996c; Ekström & Hjalmskog, 1996; Fjellström, 1996; Marklinder, 1996a; Marklinder, et al., 1996b, 1996c; Mattsson Sydner, 1996a, 1996b; Shanahan & Jonsson, 1996; Åberg, 1996a, 1996b; Ekström & Björcke, 1997; Fredlund, 1997; Larsson & Johansson, 1997; Lennernäs et al., 1997; Mattsson Sydner, 1997a; Mattsson Sydner & Fjellström, 1997b; Mattsson Sydner & Fjellström, 1997c; Pipping Ekström, 1997; Shanahan, 1997; Berg et al., 1998; Björkum et al., 1998; Fjellström, 1998; Pipping Ekström & Wähländer, 1998b; Gronow et al., 1998; Mattsson Sydner, 1998; Saldeen, 1998; Shanahan & Pipping Ekström, 1998a; Fröberg & Pipping Ekström, 1999; Mäkelä et al., 1999; Pipping Ekström, 1999; Pipping Ekström et al., 1999; Pipping Ekström & Shanahan, 1999; Berg et al., 2000; Fjellström & Göransson, 2000a; Fjellström & Liby, 2000b; Fjellström, 2000c; Johansson, 2000; Shanahan et al., 2000a, 2000b; Sidenvall & Fjellström, 2000; Sidenvall et al., 2000; Andersson et al., 2001; Carlsson-Kanyama, 2001; Carlsson-Kanyama et al., 2001; Ekström et al., 2001, 2001a; Fjellström & Mattsson Sydner, 2001b; Fjellström et al., 2001; Kjærnes, 2001; Larsson et al., 2001; Lundmark & Mattsson Sydner, 2001; Mattsson Sydner, 2001; Nydahl, 2001; Pipping Ekström et al., 2001; Pipping Ekström & L'orange Fürst 2001a; Sepp et al., 2001a; Sepp et al., 2001b; Sidenvall et al., 2001; Karlsson, 2002; Larsson et al., 2002; Nydahl, 2002; Sepp et al., 2002; Sidenvall et al., 2002; Wesslén et al., 2002; Fjellström, 2002a, 2002b; Andersson et al., under tryckning 2003; Andersson et al., under tryckning 2003; Larsson & Johansson, under tryckning; Larsson et al., under tryckning)

KOMMUNIKATION

Avhandlingar: (Wibeck 2002)

Vid institutionen Tema kommunikation studerade Wibeck människors uppfattningar om genmodifierade livsmedel genom att använda fokusgruppintervjuer. Hon kunde konstatera att lekmän både kan och vill aktivt diskutera detta nya fenomen, d.v.s. genmodifierad mat och genteknik. Hon såg också att lekmän både har reflekterat över den nya tekniken och att de är kritiska till den. Hon kunde även konstatera att rädslan för genteknik var påtaglig – att människor ansåg naturen som god och att de önskade kontrollera sina liv och situationen.

Övriga publikationer: (Birath, 1999)

KULTURGEOGRAFI

Avhandlingar: Inom kulturgeografi har, såvitt vi kunnat utröna, ingen avhandling inom mat- och måltidsområdet publicerats.

Övriga publikationer: (Bäck 1983; Lundequist 1995)

Bäck och Lundequists studier pekar på hur svenska konsumenters köp av livsmedel är regionalt betingade, exempelvis att hårt rågbröd, d.v.s. knäckebröd, är mer utbrett i norra Sverige medan mjukt rågbröd är mer kopplat till södra Sverige. Deras studier visar med andra ord dels hur sega strukturer av matvanor levt kvar i Sverige under århundraden, dels hur vissa matvanor, d.v.s. inköpsvanorna för vissa livsmedel som pasta och potatis, ändras relativt snabbt.

LITTERATUR

Avhandlingar: Inom litteraturvetenskap har, såvitt vi kunnat utröna, ingen avhandling inom mat- och måltidsområdet ännu publicerats.

Övriga publikationer: (Vinge, 1983; Holmbäck, 1986)

LIVSMEDELSHYGIEN

Livsmedelshygiene utgör en specifik del inom den forskning som bedrivs vid SLU (Sveriges lantbruksuniversitet). Forskningen är inriktad främst på bakteriologi, det vill säga att studera vilka bakterier som orsakar förgiftning i mat, att identifiera risklivsmedel, som i sin tur orsakar matförgiftningar bland konsumenterna. De bakterier som forskningen fokuseras mot är *Listeria monocytogenes*, *Campylobacter coli* och *Campylobacter jejuni* samt *Yersinia enterocolitica*. Se exempelvis Waak, Tham & Danielsson-Tham, 2002 och Tham et al., 2002.

LIVSMEDELSVETENSKAP

Inom ämnet livsmedelsvetenskap har ett stort antal avhandlingar producerats under de senaste decennierna. En betydande mängd kan sägas avhandla frågeställningar som berör människors matvanor i början av den s.k. livsmedelskedjan. Publikationerna behandlar främst hur och om råvarans, livsmedlets, kvalitet har betydelse för den kost människor äter och har tillgång till. Exempel på studier av detta slag är: Abrahamsson 1992, Andersson R 1993, Andersson A 1999, Enfält 1997, Granelli 1996, Luhloo 1995, Pickova 1997, Pickova 1998, Rosenvold 2002 och Wiklund 1996. Det finns alltför studier inom ämnet livsmedelsvetenskap som närmar sig människans faktiska matvanor och måltider. Detta har skett genom att forskarna, ofta i samarbete med forskare inom andra ämnesområden, studerat människors upplevelse av ett livsmedel ideologiskt eller sensoriskt, liksom hur råvarans kvalitet kan påverka människors näringsstatus. Exempel på detta är Oscarsson 1997, Sundberg 1995, Torelm 1997 och Dandanell 1997.

MÅLTIDSKUNSKAP

Avhandlingar: (Jonsson 2001)

Jonsson visar hur kvinnor från Bosnien och Somalia, när de anlät till Sverige, strävade efter att upprätthålla måltiderna som identitetsbevarare av hemlandets kultur. Samtidigt upplevde de hur det nya landets måltidsmönster och ideal trängde sig på via daghem, skola och mödra- och barnhälsovårdens råd och anvisningar.

Övriga publikationer: (Ahlgren 2002; Gustafsson et al., 1997; Gustafsson, 2000; Gustafsson 2002; Jonsson et al., 2001; Jonsson et al., 2002; Jonsson, inskickad; Nordin 2002; Nygren et al., 2001; Nygren et al., 2001; Nygren et al., 2002; Rosell et al., 2002)

NUTRITION

Avhandlingar: (Gustafsson, 1980b; Jonsson, 1980a; Becker, 1985; Björvell, 1985; Karlström, 1985; Elmståhl, 1987; Johansson, 1990; Niederud, 1992; Lennernäs, 1993; Gustafsson, 1994; Kanström, 1994; Barkeling, 1995; Karlström, 1995; Nydahl, 1995; van der Ster Wallin, 1995; Andersson, 1997; Rothenberg, 1997; Hörnell, 2000; Andersson, 2001; Järvi, 2001; Larsson, 2001; Lindström, 2001 och Hagfors, 2003)

Inom ämnet näringslära, sedermera nutrition, har ett stort antal undersökningar genomförts med avsikt att studera nutritionsstatus hos olika populationsgrupper eller hälsofaktorer i vissa specifika koster. I denna översikt har vi valt att presentera ett urval. Karlström liksom Jonsson har studerat kvalitetsförändringar vid varmhållning av livsmedel i storhushåll. Björvell har utvecklat och värderat verktyg att använda i behandling av gravt överviktiga patienter. Nydahl utvärderade effekten (framförallt beträffande blodfetter) av en förändrad fettkvalitet i maten hos såväl friska som personer med förhöjda blodfetter. Avhandlingens syfte var att utarbeta behandlingsmodeller vid hyperlipidemi och att studera såväl totalt fettintag som fettkvaliteten bland medelålders personer. Hörnell studerade amningsmönstret hos friska, exklusivt ammade spädbarn och samband mellan dessa amningsmönster och den totala amningsdurationen, mellan tumsugning/nappanvändning och amningsmönster. Kanström diskuterade i sin studie de metoder och verktyg som kan användas för att förebygga/ändra matvanor i ett folkhälsoperspektiv. Andersson genomförde en interventionsstudie där överviktiga män genomgick ett viktminskningsprogram medan Gustafsson med utgångspunkt i tallriksmodellen studerade kostintag i relation till kostrelaterade sjukdomar. Niederud studerade andragenerationsbarn till grekiska immigranter i Sverige med hänsyn till barnens levnadsvillkor, måltidsmönster och matvanor, näringsintag, tandhälsa och tillväxt, medan Lennernäs studerade skiftarbetares matvanor och vilka faktorer

som påverkar dessa. Barkeling har analyserat hur individer åter vid enskilda måltider och Rothenberg har beskrivit och evaluerat närings- och matintag hos äldre som bor kvar hemma samt validerat kostundersökningsmetoder i relation till denna grupp. Andersson undersökte huruvida regelbunden fysisk aktivitet respektive fettsyrasammansättningen i kosten påverkar/reflekteras i skelettmuskelnens fettsyrasammansättning i både dess fosfolipider och triglycerider. Järvi studerade metabola effekter av kost med olika glykemiskt index respektive varierande mängd kostfiber vid behandling av insulinresistens och typ II diabetes. Lindströms avhandling, som ingick i Malmö kost-cancerprojektet, visar på att insatser på samhällsnivå kan förbättra levnadsvanor i relation till kostvanor och livsmedelsval, liksom att psykosociala faktorer har störst betydelse för människors hälsorelaterade levnadsvanor. van der Ster Wallin undersökte vilka livsmedel anorektiker och bulimiker valde att införliva med sitt kosthåll och fann att anorektiker och bulimiker hade olika ”kostcirklar”. Larsson har studerat unga människor och mat, men valde specifikt att granska prevalensen av unga vegetarianer, deras matvanor, energi och näringsintag. Hon granskade även deras livsstil och jämförde denna grupp med allätande ungdomar.

Övriga publikationer: (Gustafsson, 1980a, 1980b; Vessby et al., 1980a, 1980b, 1980c; Boberg et al., 1981; Nydahl, 1981; Ewald et al., 1982; Gustafsson et al., 1982; Lithell et al., 1982; Vessby et al., 1982; Barkeling, 1983; Gustafsson et al., 1983; Lithell et al., 1983; Slorach et al., 1983; Ståhl Armyr & Gustafsson, 1983; Boberg et al., 1984; Gustafsson et al., 1984; Karlström et al., 1984; Boberg et al., 1985a, 1985b; Gustafsson et al., 1985; Lithell et al., 1985; Vessby et al., 1985; Boberg et al., 1986; Elwing et al., 1986; Gustafsson et al., 1986; Wikmar & Gustafsson, 1986; Boberg et al., 1987a, 1987b; Gustafsson et al., 1987; Skinnars et al., 1987; Karlström et al., 1989; Barkeling et al., 1990; Barkeling, 1991; Barkeling & Rössner, 1991; Fredholm et al., 1991; Nydahl et al., 1991a, 1991b; Barkeling, 1992; Barkeling et al., 1992; Gustafsson et al., 1992; Hylander et al., 1992; Jonsson et al., 1992; Lind et al., 1992; Gustafsson et al., 1993; Lennernäs et al., 1993a, 1993b; Lind et al., 1993; Nydahl et al., 1993; Rothenberg et al., 1993; Gustafsson et al., 1994; Nydahl et al., 1994a, 1994b, 1994c; Rothenberg, 1994; Rothenberg et al., 1994; van der Ster Wallin et al., 1994a, 1994b; Barkeling et al., 1995a, 1995b; Nydahl et al., 1995a, 1995b; Rössner et al., 1995; van der Ster Wallin et al., 1995; Gustafsson et al., 1996; Nydahl et al., 1996; Rothenberg et al., 1996; Rössner, 1996; Lennernäs et al., 1997; Gustafsson & German, 1997; Hylander, 1997; Messner et al., 1997; Nydahl et al., 1997; Rothenberg et al., 1997; Becker et al., 1998; Gustafsson et al., 1998; Rothenberg et al., 1998; Aarts et al., 1999; Hörnell et al., 1999; Lennernäs & Andersson, 1999; Näslund, 1999; Aarts et al., 2000; Lindgren, 2000; Hörnell et al., 2001b, 2001a; Linné, 2001; Barkeling, under tryckning; Holmbäck et al., 2002)

PEDAGOGIK

Avhandlingar: (Nordin, 1992; Liukko, 1996; Svederberg, 1997c; Hjälmeskog, 2000)

Svederberg har studerat tänkande bakom val och användning av livsmedel, och specifikt faktorer som medverkar till eller

utgör hinder för att förändra matvanor i hälsofrämjande arbete. Nordin har studerat elevers inläring, lärande och kunskap om mat och nutrition utifrån läroplanen för grundskolan samt skolböcker medan Liukkos avhandling ger en djupare förståelse för vardagens matvanor, bordsskick och kroppsuppfattning/kontroll. Hjälmeskog har studerat utbildning om och för hemmet som medborgarfostran med utgångspunkt i ämnet hemkunskap.

Övriga publikationer: (Nordlund, 1982; Nordlund, 1983; Nordlund, 1985; Halling, 1987; Halling, 1988; Nordlund, 1988a, 1988b, 1988c; Nordlund, 1989a, 1989b, 1989c; Nordlund et al., 1989d; Halling, 1990; Jacobson & Nordlund, 1990a, 1990b; Nordlund, 1991a, 1991b, 1991c; Socialstyrelsen, 1991; Jacobson & Nordlund, 1992, 1993, 1994; Nordlund, 1994a; Nordlund & Jacobsson 1994b, 1994c; Nordlund, 1996; Svederberg, 1996; Nordlund & Jacobsson 1997; Nordlund et al., 1997a; Nordlund; Svederberg, 1997a, 1997b, 1997c; Hägg, 1998; Laser Reuterswärd, 1999; Nordlund & Jacobsson, 1999a, 1999; Svederberg, 2000; Nordlund & Lennernäs Junberger, 2001; Svederberg, 2001a, 2001b; Svederberg & Svensson, 2001; Nordlund, 2002; Svederberg et al., inskickad)

PSYKOLOGI

Avhandlingar: (Clinton, 1994; Näslund, 1996; Nevenon, 1998; Wallin, 2000; Ghaderi, 2001; Grankvist, 2001)

Clinton studerade hur patienter med ätstörningar diagnostiseras och hur man kan behandla dessa. Näslund fann i sin avhandling bl.a. att kvinnor, både arbetare och studenter, hade en mer positiv syn på hälsa och mer kunskap inom området än män och upplevde ett samband mellan kunskap och attityder till hälsa, men svagt mellan kunskap och handlande. Nevenon och Ghaderi granskade unga kvinnors ätstörningar och Wallin familjens betydelse för tonåringar med ätstörningar. Grankvist studerade tankar om och köpbeteende beträffande s.k. ekomat.

SOCIOLOGI

Avhandlingar: (Ekström, 1990; Bengs, 2000; Ljungberg, 2001; Bildtgård 2002)

Ekströms klassiska avhandling behandlar barnfamiljers matvanor ur ett kön- och klassperspektiv. Hur resonerar och agerar män och kvinnor ur olika samhällsklasser när de, från en tanke, ska färdigställa en hel måltid för familjen? Bengs anlade också ett genusperspektiv när hon studerade ungdomars kroppsuppfattning, medan Ljungberg intresserade sig för vilka symboler som människor förknippar med olika varumärken och vilken mening livsmedel får i form av bra eller dålig mat. Bildtgård beskriver i sin avhandling hur människor påverkats av samhällets medicinskt-politiska reglering av det svenska ätandet och hur dessa regleringar sökt forma hälsomedvetna, självreglerande individer. Bildtgård diskuterar om dessa ständiga diskussio-

ner om mat under senare delen av 1900-talet har ”öppnat upp” för smaken i samhället. Detta kan vara både positivt och negativt.

Övriga publikationer: (Sellerberg, 1982; Sellerberg, 1983; Sellerberg, 1990)

TEKNIK

Avhandlingar: (Hagberg, 1986; Johansson, 1988; Nyberg, 1989; Johansson, 1996; Björk, 1997; Andersson, 1998)

Under 1980-talet presenterades flera avhandlingar vid institutionen för Tema Teknik som behandlade teknisk utveckling för hushållen. Johansson (1988) studerade mikrovågsugnens introduktion och hur ett vanemönster påverkas när ny teknik introduceras i det arbete eller den verksamhet som vanorna omfattar. Nyberg har undersökt sambanden mellan tillgång till hushållsteknik och köpevaror och gifta kvinnors arbete, framför allt med avseende på den tid gifta kvinnor använder till hushållsarbete och förvärvsarbete. Hagberg studerade hushållsarbete och hushållsteknik under 1920- och 30-talet och han identifierar tre fundamentala attityder som har färgat debatten under 1900-talet: optimistisk, kritisk och politiskt progressiv i förhållande till teknik. Anderssons avhandling är baserad på en teoretisk modell, LCA (Life cycle assessment) där hon har studerat livsmedlens kretslopp från jord till bord och åter tillbaks till jord. Hon har studerat livsmedelskedjan för ketchup och vitt bröd. Hon fann att LCA var en bra screeningmetod att använda för att kartlägga faktorer som påverkar miljön i livsmedelskedjan.

Övriga publikationer: (Kahl, 1984a, 1984b)

TEOLOGI

Avhandlingar: (Zetterberg, 1994; Svensson, 1994)

Zetterberg utformade en kulinarisk ordlista till Gamla testamentet genom litteraturstudie av Gamla testamentet och arkeologiskt material, d.v.s vad man åt i Palestina, medan Svensson studerade Herrens måltid, d.v.s. nattvarden.

Övriga publikationer: (Kallenberg, 1996)

III

AKTUELL OCH FRAMTIDA FORSKNING

Av Christina Fjellström och Hanna Sepp

I detta kapitel presenterar vi forskare från hela landet som har studerat, för närvarande studerar och kommer att studera mat och måltider. Forskarna presenteras med titel, institutionstillhörighet samt den del av deras forskningsområde som berör mat och måltider. I de fall vi kunnat finna en e-postadress har vi infogat den. I anslutning till forskarpresentationerna beskriver vi även kort forskarnas pågående arbete.

ANTIKENS KULTUR OCH SAMHÄLLSLIV

Simon Malmberg

Simon.malmberg@antiken.uu.se

FD, Institutionen för arkeologi och antik historia, Uppsala universitet.

Forskningsområde: Antikens festmåltider.

ANTROPOLOGI

Ing-Britt Trankell

ing-britt.trankell@antro.uu.se

<http://www.antro.uu.se>

Docent, Institutionen för kulturanthropologi och etnologi, Uppsala universitet.

Forskningsområde: Social organisation av mat och måltider.

Aktuell forskning: Modernity and Medicine in Laos and Cambodia (former French Indochina)

Social organisation in Rural Cambodia: Alimentary Structures in Southeast Asia.

Doktorander:

Enid Nelson

enid.nelson@antro.uu.se

*Institutionen för kulturanthropologi och etnologi,
Uppsala universitet.*

Sandro C Wadman

Sandro.Wadman@antro.uu.se

*Institutionen för kulturanthropologi och etnologi,
Uppsala universitet.*

ARKEOLOGI**Gunilla Eriksson**

Gunilla.eriksson@arklab.su.se

FD, Arkeologiska Forskningslaboratoriet (AFL), Stockholms universitet.

Forskningsområde: Förhistorisk föda.

Ann-Marie Hansson

a-m.hansson@arklab.su.se

www.archaeology.su.se/arklab/index.htm

FD, Arkeologiska Forskningslaboratoriet (AFL), Stockholms universitet.

Forskningsområde: Förhistorisk vegetabilisk föda.

Sven Isaksson

sven.isaksson@arklab.su.se

www.archaeology.su.se/arklab/index.htm

FD, Arkeologiska Forskningslaboratoriet (AFL), Stockholms universitet.

Forskningsområde: Forntida mat och matkultur.

Aktuell forskning: "Kring Hus och Härd – Kulturlagens kemi som dokument över forntidsmänniskans näringsfång", finansierat av Vetenskapsrådet. Projektet handlar, som titeln antyder, om människor kring hus och härd, under yngre järnålder. Hur en gård var organiserad kan ge mycket information om samtidens samhälle. Utifrån gårdens och husens planlösning, och de olika funktioner man kan tillskriva dessa, kan allt från agrarteknik och hushåll till idéer och tankar kring hus och härd framtolkas.

*Doktorander:***Liselotte Bergström**

arbetar med fytoliter och säd i olika former. Övriga uppgifter saknas.

ARKITEKTUR**Maria Nyström**

Maria.Nystrom@ark3.lth.se Uppgifter saknas.

EKOLOGI**Annika Carlsson-Kanyama**

www.fms.ecology.su.se

FD, Forskningsgruppen för miljöstrategiska studier (FMS), Stockholms universitet.

Ann-Marie Jansson

Stockholms universitet. Övriga uppgifter saknas.

EKONOMISK HISTORIA**Ulf Jonsson**

Ulf.Jonsson@ekohist.su.se

Professor, Ekonomisk-historiska institutionen Stockholms universitet.

Forskningsområde: Mathistorisk forskning.

Mats Morell

Mats.Morell@ekhist.uu.se

Docent, Ekonomisk-historiska institutionen, Uppsala universitet.

Forskningsområde: Jordbrukshistoria.

Marie C. Nelson

marne@tema.liu.se

www.liu.se/tema/history

Professor, Enheten för historia, Institutionen för Tema, Linköpings universitet.

Forskningsområde: Hälsan och hälsopolitik i ett historiskt perspektiv. Svält och hungerkriser i det förflutna. Mat och människan i ett historiskt perspektiv.

*Doktorander:***Jonathan Metzger**

jonathan.metzger@ekohist.su.se

www.ekohist.su.se

Ekonomisk-historiska institutionen, Stockholms universitet.

Lena Molin

Lena.molin@ekohist.su.se

Ekonomisk-historiska institutionen, Stockholms universitet.

Ulrica Söderlind

ulrica.soderlind@ekohist.su.se

www.ekohist.su.se

Ekonomisk-historiska institutionen, Stockholms universitet.

Ulrika Söderlind är intresserad av analyser måltidsordning till sjöss och i land i långt historiskt perspektiv: senmedeltid till 1700-tal. Jonathan Metzger avser att studera förändringar i matkonsumtion och matkultur i Stockholm under 1900-talet. Han kommer bland annat att följa hur restaurangernas menyer förändrats över tid, som en indikator på matkulturens förändring. "Matkultur, konstruktionen av det svenska nationella köket 1850_1950" är arbetstiteln på hans avhandling. Lena Molin ingår i Ulf Jonssons projekt Svensk och europeisk livsmedelsindustri i ny global kontext, d.v.s. hur en förändrad global arbetsdelning på livsmedelsområdet slår igenom i förändrade konsumtionsmönster. Lena Molin tittar specifikt på hur ny bioteknik penetrerar en mycket traditionell gren av livsmedelsindustrin, mejerisektorn, och tar fram nya på naturvetenskaplig forskning baserade produkter. Jonsson studerar hur och i vilken utsträckning mikro- och makrosociala förändringar slår igenom i livsmedelskonsumtionen i Europa med betoning på efterkrigstiden. Jämförelser mellan Sverige och Frankrike utgör en viktig utgångspunkt.

ETNOBIOLOGI**Ingvar Svanberg**

Ingvar.Svanberg@east.uu.se

www.east.uu.se

FL, Institutionen för östeuropastudier, Uppsala universitet.

Forskningsområde: Etnobiologi, etnobotanik, etnozologi, etnologi.

Aktuell forskning: Inom projektet etnobiologi i Sverige studeras utnyttjandet av biologiska resurser, framför allt från naturen, bl.a. som föda.

ETNOLOGI

Kurt Genrup

kurt.genrup@kultmed.umu.se

Professor, Restauranghögskolan och Institutionen för kultur och medier, Umeå universitet. Är även docent i etnologi vid Åbo Akademi.

Forskningsområde: Matkultur, kulturmöten, seder och bruk.

Aktuell forskning: Matrike Norrland, Mat och politik i östra Tyskland samt Matlandskapet runt Östersjön

Sören Jansson

soren.jansson@sh.se

Professor, Institutionen för etnologi, Södertörns högskola.

Forskningsområde: Människors matvanor och förhållningssätt till mat och måltider. Matkultur.

Åsa Ljungström

asa.ljungstrom@hum.mh.se

FD, Institutionen för humaniora, Mithögskolan, Campus Härnösand.

Forskningsområde: Narrativitet, muntligt berättande, självbiografiskt skrivande, hemslöjd, hantverk, långväga bondehandel, genusvetenskap, didaktik.

Ingrid Nordström

Ingrid.Nordstrom@etn.lu.se

FD, Etnologiska institutionen med Folklivsarkivet, Lunds universitet.

Forskningsområde: Måltidskultur.

Anders Salomonsson

Anders.Salomonsson@etn.lu.se

www.etn.lu.se,

Professor, Etnologiska institutionen med Folklivsarkivet, Lunds universitet.

Forskningsområde: Mat och måltider, matkultur, mattrender.

Karin Salomonsson

Karin.Salomonsson@etn.lu.se

www.etn.lu.se,

Forskarassistent, Etnologiska institutionen med Folklivsarkivet, Lunds universitet.

Doktorander:

Veronica Abnersson

veronica.abnersson@kultmed.umu.se

Doktorand, Institutionen för Kultur och Media, Umeå universitet.

Anna Burstedt

anna.burstedt@etn.lu.se

Etnologiska institutionen med Folklivsarkivet, Lunds universitet.

Håkan Jönsson

Hakan.Jonsson@etn.lu.se

Etnologiska institutionen med Folklivsarkivet, Lunds universitet.

Abernersson studerar veganers förhållningssätt till mat, exempelvis vad som är accepterad mat. Hon har intervjuat unga veganer och genom observationer analyserat matens roll i dessa människors vardagliga liv. Håkan Jönsson skriver på avhandlingen "A Land of Milk and Money", som handlar om innovationer av mejeriprodukter i Öresundsregionen. Anna Burstedt skriver på avhandlingen "Platsen är serverad" Handlar om "etniska" restauranger och kulturella aspekter på hur utländska restauranger iscensätter platsbunden tillhörighet samt hur den upplevs. Vilka olika betydelser rymmer ett restaurangbesök? Restauranger i såväl Sverige som regionen Istrien i Kroatien används för att belysa mötet mellan producenter och gäster, ett möte som belyser flera olika nivåer av plats, geografisk tillhörighet och geografiska föreställningar. Fax 018-32 18 89

Nils-Arvid Bringéus, professor emeritus

Nils-Arvid.Bringeus@etn.lu.se

Phebe Fjellström, professor emerita

Fax: 018-321889

Jan-Öjvind Swahn, professor emeritus

Jan-Ojvind.Swahn@etn.lu.se

Bringéus, Fjellström och Swahn har alla under decennier bidragit med forskning om mat och måltider ur ett kulturhistoriskt perspektiv och publicerat många böcker, och gör så fortsättningsvis.

FOLKHÄLSO- OCH VÅRDVETENSKAP

Birgitta Edlund

Birgitta.Edlund@pubcare.uu.se

www.pubcare.uu.se/care

FD, Institutionen för Folkhälso- och vårdvetenskap, Enheten för vårdvetenskap, Uppsala universitet.

Forskningsområde: Attityder till mat bland barn och ungdomar, speciellt ätstörningar.

Kerstin Gustafsson

Kerstin.Gustafsson@pubcare.uu.se

www.ccs.uu.se//cov.html

MD, Institutionen för folkhälso- och vårdvetenskap, enheten för vårdvetenskap, Uppsala universitet

Forskningsområde: Mat och måltider ur ett omvårdnadsperspektiv. Mat och måltider bland äldre.

Aktuell forskning: Engagerad i EU-projektet SENIOR FOOD QOL.

Klara Halvarsson

Klara.Halvarsson@pubcare.uu.se

www.ccs.uu.se//cov.html

www.medfak.uu.se/folkhalsa/index.html

FD, Institutionen för folkhälso- och vårdvetenskap, Uppsala universitet.

Forskningsområde: Longitudinell forskning om riskfaktorer för och skyddsfaktorer mot ätstörningar hos flickor.

Aktuell forskning: En longitudinell studie som innefattar faktorer som måltidsmönster (vad man äter, med vem man äter och vilka måltider man äter etc.).

Ulla-Kaisa Koivisto Hursti

ulla-kaisa.koivisto@pubcare.uu.se

http://www.pubcare.uu.se/care/index.htm

MD, Institutionen för folkhälso- och vårdvetenskap, Uppsala universitet.

Forskningsområde: Människors attityder till och val av livsmedel.

Aktuell forskning: Konsumenters kunskaper om och inställningar till 1) ekologiska livsmedel, 2) genmodifierade livsmedel och 3) "Functional foods".

Birgitta Sidenvall

Birgitta.Sidenvall@pubcare.uu.se

www.pubcare.uu.se/care

Docent, Institutionen för Folkhälso- och vårdvetenskap, Enheten för vårdvetenskap, Uppsala universitet.

Forskningsområde: Mat och måltider ur ett omvårdnadsperspektiv, speciellt bland äldre.

Aktuell forskning: Engagerad i EU-projektet SENIOR FOOD QOL, Äldre konsumenters förhållningssätt till mat, äldres matvanor.

Per-Olow Sjödén

Per-Olow.Sjoden@pubcare.uu.se

www.ccs.uu.se//cov.html

www.medfak.uu.se/folkhalsa/index.html

Professor, Institutionen för Folkhälso- och vårdvetenskap, Uppsala universitet.

Forskningsområde: Människors attityder till och val av livsmedel.

Doktorander:

Kerstin Kullberg

Kerstin.kullberg@pubcare.uu.se

Institutionen för Folkhälso- och vårdvetenskap, Enheten för vårdvetenskap, Uppsala universitet.

Kullberg studerar äldre funktionshandikappade mäns matvanor och förhållningssätt till mat och måltider ur ett arbetsterapeutiskt perspektiv.

Maria Magnusson

Maria.Magnusson@pubcare.uu.se

www.pubcare.uu.se

Institutionen för folkhälso- och vårdvetenskap, enheten för vårdvetenskap, Uppsala universitet.

Magnusson studerar konsumenters inställning till ekologiska och genmodifierade livsmedel. Syftet är att undersöka vad konsumenterna har för inställning (attityder och beteende) till och vilka föreställningar de har om ekologiska och genmodifierade livsmedel.

FÖRETAGSEKONOMI

Ola Feurst. Uppgifter saknas.

of@fek.su.se

FD, Institutet marknadsakademien, Stockholms universitet.

Pierre Guillet de Monthoux

pguille@attglobal.net

www.su.se

Professor, företagsekonomiska institutionen, Stockholms universitet.

Forskningsområde: Konst och företagande, estetikens roll i företagandet

Aktuell forskning: Field of flow, Om flöden mellan konst och företag. Tillsammans med KTH (Kungliga Tekniska Högskolan) och Handelshögskolan i Stockholm, finansierat av Riksbankens jubileumsfond

Carina Holmberg. Uppgifter saknas.

FD.

Forskningsområde: Barnfamiljers konsumtions- och inköpsvanor.

Doktorander:

Katja Lindqvist, Clemens Thorqvist, Henrik Ferdelt, Gösta Kylsberg och Theresa Digerström. Övriga uppgifter saknas.

HISTORIA

Eva Gullberg

evagu@tema.liu.se

Doktorand, Tema Barn, Linköpings universitet.

Gullberg studerar skolmåltiden som symbol för det svenska välfärsamhället.

Yvonne Hirdman. Uppgifter saknas.

yvonne.hirdman@historia.su.se

HUSHÅLLSVETENSKAP/KOSTVETENSKAP

Jenny Andersson

Jenny.Andersson@ihv.uu.se

FD, Institutionen för hushållsvetenskap, Uppsala universitet.

Forskningsområde: Måltidsforskning.

Aktuell forskning: Engagerad i EU-projekt SENIOR FOOD QOL – äldre konsumenters mat- och måltidsvanor.

Christina Berg

Christina.Berg@ped.gu.se

www.ped.gu.se/ihu/

FD, Institutionen för hushållsvetenskap, Göteborgs universitet.

Forskningsområde: Barns och ungdomars matvanor och livsmedelsval.

Aktuell forskning: Faktorer som påverkar livsmedelsvalet hos barn och ungdom. Huvudsyftet är att studera matvanor och faktorer som påverkar livsmedelsval hos skolbarn. Studien fokuserar på valet mellan olika alternativ av livsmedel med avseende på fett- och fiberinnehåll och har den psykologiska modellen – Theory of Planned Behaviour som grund.

Christina Fjellström

christina.fjellstrom@ihv.uu.se

www.ihv.uu.se

Professor, Institutionen för hushållsvetenskap, Uppsala universitet.

Forskningsområde: Måltidsforskning, matkultur, mat- och måltidshistoria.

Aktuell forskning: Mat och måltider bland äldre inom Europa – SENIOR FOOD QOL, äldre konsumenters matvanor och förhållningssätt till mat och måltider, matkultur bland olika befolkningsgrupper.

Anette Jonsäll

a.jonsall@swipnet.se

FD, Institutionen för kostvetenskap, Umeå universitet.

Forskningsområde: Sensorisk forskning.

Berit Lundmark

Berit.Lundmark@ihv.uu.se

FL, Institutionen för hushållsvetenskap, Uppsala universitet.

Forskningsområde: Skolmåltiden och kvalitetsaspekter.

Ingela Marklinder

Ingela.Marklinder@ihv.uu.se

FD, Institutionen för hushållsvetenskap, Uppsala universitet.

Forskningsområde: Livsmedelshygien i hushållen.

Ylva Mattsson Sydner

Ylva.Mattsson-Sydner@ihv.uu.se

FD, Institutionen för hushållsvetenskap, Uppsala universitet och Institutionen för kostvetenskap, Umeå universitet.

Forskningsområde: Hushållsvetenskap med inriktning måltidsforskning.

Aktuell forskning: Engagerad i EU-projekt SENIOR FOOD QOL – äldre konsumenters mat- och måltidsvanor.

Margaretha Nydahl

Margaretha.Nydahl@ihv.uu.se

MD, Institutionen för hushållsvetenskap, Uppsala universitet.

Forskningsområde: Matvanornas påverkan på hälsan, livsmedelskvalitet sett ur hälso- och miljöperspektiv.

Aktuell forskning: Matvanor bland äldre konsumenter i Europa – SENIOR FOOD QOL. Uthållig livsmedelskonsumtion och dess effekt på hälsa och miljö.

Marianne Pipping Ekström

Marianne.Ekstrom@ped.gu.se

www.ped.gu.se/ihu

Docent, Institutionen för hushållsvetenskap, Göteborgs universitet.

Forskningsområde: Matvanor, arbetsdelning i hushåll.

Aktuell forskning: Coping with food provision in households in Novgorod the Great, Russia. Hur hushållen organiserar matlagning, matproduktion, matinköp, konsumtion och sophantering är några forskningsfrågor av intresse, liksom frågan om hur dessa beteenden och processer förändrats under de senaste fem åren.

Hanna Sepp

hase@slv.se

FD, Avdelningen för information och nutrition, Livsmedelsverket.

Forskningsområde: Kostundersökningar, speciellt barns matvanor och måltider.

Aktuell forskning: Kostundersökningar och validering av kostundersökningsmetoder i olika grupper.

Helena Shanahan

Helena.Shanahan@ped.gu.se

www.ped.gu.se/ihu

Docent, Institutionen för hushållsvetenskap, Göteborgs universitet.

Forskningsområde: Resurshushållning i hushåll/human ekologi/hushållsvetenskap.

Aktuell forskning: Mat och miljö (SJFR, FRN, Naturvårdsverket, Sida). I detta projekt tuderar matförsörjning ur ett hushållsekologiskt perspektiv. En ny fas av projektet håller på att utvecklas med jämförande studier i Ryssland, USA och Ghana. Designing and evaluating the impact of environmental information in food service institutions and the food wholesale sector (Mistra), är ett nytt projekt som institutionen deltar i.

Helena Åberg

Helena.Aberg@ped.gu.se

FD, Institutionen för hushållsvetenskap, Göteborgs universitet.

Forskningsområde: Resurshushållning och matvanor.

Åsa Öström

Asa.Ostrom@ihv.uu.se

FD, Institutionen för hushållsvetenskap, Uppsala universitet och Institutionen för Restaurangkunskap och måltidskunskap, Örebro universitet.

Forskningsområde: Sensorisk forskning.

Doktorander:**Päivi Adolfsson**

paivi.adolfsson@ihv.uu.se

*Institutionen för hushållsvetenskap, Uppsala universitet.***Achraf Daryani**

Achraf.Daryani@ihv.uu.se

*Institutionen för hushållsvetenskap, Uppsala universitet.***Gemma Edholm**

Gemma.Edholm@ihv.uu.se

*Institutionen för hushållsvetenskap, Uppsala universitet.***Iwona Kihlberg**

Iwona.Kihlberg@ihv.uu.se

*Doktorand, Institutionen för hushållsvetenskap, Uppsala universitet.***Anette Pettersson**

Anette.Pettersson@ihv.uu.se

*Institutionen för hushållsvetenskap, Uppsala universitet.***Hillevi Prell**

Hillevi.Prell@ped.gu.se

Institutionen för hushållsvetenskap, Göteborgs universitet.

Prell studerar utveckling av metodik för att utforma och utvärdera interventioner med syfte att förändra matvanor. Daryani studerar invandrarkvinnors mat och måltider, dels ur ett kliniskt hälsoperspektiv, dels ur ett livsstilsperspektiv. Pettersson studerar hushållens strategier i relation till familjemåltiden och hur identiteter skapas i relation till mat och måltider genom att intervjua familjer med barn och tonåringar. Edholm studerar mat och fysisk aktivitet bland äldre män, validerar kostundersökningsinstrument och bedömer äldre mäns kosthåll ur ett nutitionsperspektiv. Adolfsson kommer att studera förståndshandikappades matvanor, hur de resonerar kring mat samt intervjua den personal, som fungerar som de handikappades hjälp i vardagen, om deras relation och förhållningssätt till mat och måltider. Kihlberg studerar produktkvalitet, inom projektet MAT 21, d.v.s. ekologiskt och konventionellt vete och specifikt studeras subjektiva och objektiva skillnader i sensorisk kvalitet hos veteprodukter. Det övergripande syftet med projektet är att bidra med kunskaper till utveckling av mer uthålliga produktionsmetoder för det svenska jordbruket. Kihlberg undersöker vilken effekt information och smak har på konsumenternas acceptans för bröd bakat av mjöl från ekologiskt respektive konventionellt odlat vete samt hur dessa faktorer samspelar med varandra. Vidare hur olika odlingsystem, malningstekniker och bakningsbetingelser kan påverka den sensoriska kvaliteten hos grahambröd och vitt matbröd.

KONSUMENTVETENSKAP**Kajsa Ellegård** Uppgifter saknas

Kajsa.Ellegard@geography.gu.se

Karin Ekström

karin.ekstrom@cfk.gu.se

Docent, Centrum för konsumentvetenskap, Göteborg.

Forskningsområde: Konsumenten och val mat.

Aktuell forskning: Konsumenters beslutfattande, konsumtionskultur och konsumtionsvärde, ekologisk hållbar monsumtion.

Birgitta Strandvik Uppgifter saknas

Birgitta.Strandvik@pediat.gu.se

KULTURGEOGRAFI**Lennart Bäck**

Lennart.Back@kultgeog.uu.se

Professor, Institutionen för kulturgeografi, Uppsala universitet.

Forskningsområde: Regionala livsmedelsinköp.

Doktorander:**Susanna Heldt-Cassel**

Susanna.Heldt-Cassel@kultgeog.uu.se

Institutionen för kulturgeografi, Uppsala universitet.

Heldt-Cassel studerar hur lokalt producerad och regionalt profilerad mat används för att utveckla regioner, speciellt skärgårdsregionen (Stockholm, Åbo, Åland) som en del av EU:s regionala utvecklingsstämning Interreg. Utgångspunkten är det ökade intresset för lokalt producerad mat och regional matkultur och kopplingen mellan mat, platser och upplevelseproduktion på landsbygden. Hur används mat för att producera representationer av rum och hur påverkar dessa bilder praktiken bland aktörer i regionen? Vilka värden är det som ligger bakom satsningar och efterfrågan på det lokalt och regionalt specifika när det gäller mat? Måltiden i denna forskning kommer framförallt in i studien av projektet Skärgårdssmak, som har skärgårdsrestaurangerna och upplevelser kring restaurangbesök som ett viktigt inslag.

KOMMUNIKATION**Viveka Adelsvärd**

vivad@tema.liu.se

www.liu.se

Professor, Institutionen för Tema Kommunikation, Linköpings universitet.

Forskningsområde: Kommunikation, risk, gruppdiskussioner, moral, narrativer.

Gunilla Jarlbro Uppgifter saknas.

Gunilla.Jarlbro@soc.lu.se

Victoria Wibeck

vicwi@tema.liu.se

FD, Institutionen för Tema Kommunikation, Linköpings universitet.

Forskningsområde: Genteknik och livsmedelsval.

LITTERATUR

Louise Vinge

Louise.Vinge@litt.lu.se

Professor, litteraturvetenskapliga institutionen, Lunds universitet.

Forskningsområde: äldre svensk litteratur, varav ett intresse är studier av mat.

MÅLTIDSKUNSKAP

Inga-Britt Gustafsson

inga-britt.gustafsson@rhs.oru.se

Professor, Institutionen för restaurang- och måltidskunskap,

Örebro universitet.

Forskningsområde: Måltidskunskap i ett brett mångvetenskapligt perspektiv innefattande estetik och sensoriska aspekter.

Doktorander:

Mia Ahlgren,

Mia.Ahlgren@rhs.oru.se

Institutionen för restaurang- och måltidskunskap, Örebro universitet.

Kai Victor Hansen

Kai.v.hansen@nhs.his.no

Institutionen för restaurang- och måltidskunskap, Örebro universitet.

Anders Hedenstam,

AndersHedenstam@rhs.oru.se

Institutionen för restaurang- och måltidskunskap, Örebro universitet.

Inger Jonsson

Inger.Jonsson@rhs.oru.se

Institutionen för restaurang- och måltidskunskap, Örebro universitet.

Erika Nordin

Erika.Nordin@rhs.oru.se

Institutionen för restaurang- och måltidskunskap, Örebro universitet.

Tobias Nygren,

Tobias.Nygren@rhs.oru.se

Institutionen för restaurang- och måltidskunskap, Örebro universitet.

Richard Tellström

richard.tellstrom@telia.com

Institutionen för restaurang- och måltidskunskap, Örebro universitet.

Hedenstam studerar de metoder och terminologier som man använder för att prova och beskriva vin medan Nygren studerar sensoriska aspekter på mat och vin i kombina-

tion. Ahlgren studerar industriellt förberedda måltider med sikte på matupplevelser medan Jonssons syfte är att studera måltiden som ett pedagogiskt redskap för att lära sig smaker och matkultur. Nordin ska granska sambandet mellan sensoriska preferenser av måltider och deras betydelse för folkhälsan. Hansen tittar på måltidsupplevelser på restaurang med fokus på gästen, medan Tellström studerar lokal matkultur som politiskt och ekonomiskt verktyg.

NUTRITION

Agneta Andersson

agneta.andersson@ihv.uu.se

Dr Med Sci, Institutionen för hushållsvetenskap, Uppsala universitet.

Forskningsområde: Kost och fysisk aktivitet.

Aktuell forskning: Kost och fysisk aktivitet.

Ingalena Andersson

Ingalena.Andersson@medhs.ki.se

FD, Överviktsenheten, Huddinge universitetssjukhus, Stockholm.

Britta Barkeling

Britta.Barkeling@medhs.ki.se

www.ki.se/medhs/obesity

MD, Överviktsenheten, Huddinge universitetssjukhus, Stockholm.

Aktuell forskning: Synintryckets betydelse för ätbeteendet hos obesa. Syftet med denna studie är att ta reda på hur synintrycket påverkar ätandet hos obesa, och att titta på nya aptitreglerande substansers korttids- och långtidseffekt på aptit och ätbeteende. Med hjälp av VIKTOR-teknik med tillhörande skattningsskalor testas kontinuerligt nya substanser som kan tänkas påverka aptitregleringen för att ta reda på om och på vilket sätt de påverkar aptit och ätbeteende.

Wulf Becker

wube@slv.se

Docent, Avdelningen för information och nutrition, Livsmedelsverket.

Forskningsområde: Matvanor bland olika befolkningsgrupper, kostundersökningsmetodik.

Sölve Elmståhl

Solve.Elmstahl@smi.mas.lu.se

Professor, Malmö allmänna sjukhus, Malmö.

Forskningsområde: Äldre och nutrition.

Linda Hagfors

Linda.Hagfors@kost.umu.se

www.umu.se/kost

FD, Institutionen för kostvetenskap, Umeå universitet.

Forskningsområde: Kost och reumatoid arthrit

Ulf Holmbäck

ulf.holmback@medsci.uu.se

www.medsci.uu.se

MD, Institutionen för medicinska vetenskaper, nutrition, Uppsala universitet.

Forskningsområde: Substratutnyttjande och dygnsrytm. Kost och mental prestationsförmåga. Substratutnyttjande och fysisk aktivitet.

Agneta Hörnell

Agneta.Hornell@kost.umu.se

www.umu.se/kost

MD, Institutionen för kostvetenskap, Umeå universitet.

Forskningsområde: Matvanor bland barn.

Aktuell forskning: Livsmedelsval, näringsintag och näringsstatus hos unga personer med celiaki.

Gunnar Johansson

gunnar.johansson@kost.umu.se

www.umu.se/kost

Professor, Institutionen för kostvetenskap, Umeå universitet.

Forskningsområde: Kost och reumatoid artrit, validering av kostundersökningar, kost och ungdom, nutritionsepidemiologi generell.

Lena Jonsson

Lena.Jonsson@ped.gu.se

www.gu.se/ihu

FD, Institutionen för hushållsvetenskap, Göteborgs universitet.

Forskningsområde: Näringslära/livsmedelsvetenskap.

Lena Kanström Uppgifter saknas.

lena.kanstrom@socmed.sll.se

Brita Karlström

Brita.Karlstrom@pubcare.uu.se

*Docent, Institutionen för hushållsvetenskap och Institutionen för Folkhälso- och vårdvetenskap, Uppsala universitet.***Christel Larsson**

christel.larsson@kost.umu.se

www.umu.se/kost

FD, Institutionen för kostvetenskap, Umeå universitet.

Forskningsområde: Matvanor bland barn och ungdomar.

Maria A-C Lennernäs Junberger

maria.lennernaes@svenskmiolk.se

www.svenskmiolk.se

*Docent, Institutionen för medicinska vetenskaper/nutrition, Uppsala universi-**tet och Svensk Mjölk Forskning/nutrition, Stockholm.*

Forskningsområde: Nutrition och kronobiologi. Mat & mental prestation.

Aktuell forskning: Måltider, sömn, välbefinnande och skolprestation i förhållande till dygnsrytm bland skolbarn i olika åldrar tillsammans med bl.a. forskare vid Umeå universitet och Karolinska Institutet. Inverkan av dygnsrytm och måltidens sammansättning på vakenhet och mental funktionsförmåga efter måltid, tillsammans med forskare vid Karolinska Institutet och Arbetslivsinstitutet i Umeå.

Elisabeth Rothenberg

elisabet.rothenberg@vregion.se

MD, Sektionen för klinisk nutrition, Sahlgrenska universitetssjukhuset, avd. för klinisk näringslära och avd. för geritatrik, Göteborgs universitet.

Forskningsområde: Geriatrisk nutrition särskilt ur ett epidemiologiskt perspektiv.

Aktuell forskning: Deskription av energi- och näringsintag samt livsmedelsval och måltidsordning i en representativ grupp friska 80-åringar (NORA studie) samt dito i den senast undersökta H70 kohorten född 1930. Vidare en longitudinell uppföljning av energiomställning med dubbelmärkt vatten 73-78 år n=11.

Stephan Rössner

Stephan.rossner@ks.se

*Professor, Överviktsenheten, Huddinge sjukhus, Stockholm.***Bengt Vessby**

Bengt.Vessby@pubcare.uu.se

*Professor, Institutionen för folkhälso- och vårdvetenskap, Uppsala universitet.***Gisela van der Ster**

Gisela.vanderster@nat.se

Dr Med Sc, Nationellt Kunskapscentrum för Ätstörningar (NÄT), Stockholm.

www.nat.se

Studerar genom kliniska studier och observationer måltids- och matsituationer med avseende på näringsbrister och symptom.

Doktorander:**Petra Rydén**

petra.ryden@kost.umu.se

www.umu.se/kost

*Institutionen för kostvetenskap, Umeå universitet.***Malin Garemo** Uppgifter saknas.**NUTRITIONELL ANTROPOLOGI****Linley Chiwona-Karlton**

Linley.karlton@vbsq.slu.se

FD, Institutionen för växtbiologi och skogsgenetik, SLU.

Forskningsområde: Matvanor och kulturella aspekter på livsmedelval i utvecklingsländer.

Britta Ogle

Britta.antonsson-ogle@lbutv.slu.se

FD, Institutionen för landsbygdsutveckling, SLU.

Forskningsområde: Matvanor och kulturella aspekter på livsmedelsval, specifikt vilda växter, i utvecklingsländer.

PEDAGOGIK**Karin Hjalmeskog**

Karin.Hjalmeskog@ilu.uu.se

FD, Institutionen för lärarutbildning, Uppsala universitet.

Forskningsområde: Hem- och konsumentkunskapens didaktik.

Anneli Liukko

Anneli.Liukko@lh.luth.se

FD, Institutionen för lärarutbildning, Luleå Tekniska Högskola.

Forskningsområde: Mat och socialisation.

Gerhard Nordlund

Gerhard.Nordlund@pedag.umu.se

www.pedag.umu.se

Docent, Pedagogiska institutionen, Umeå universitet.

Forskningsområde: Barn och ungdomars matvanor relaterat till hur de mår och känner sig, attityder och livsstilsfaktorer samt hur det går för dem i skolan.

Aktuell forskning: Studera hur kronotyp (utpräglad "morgonmänniska" eller "kvällsmänniska" eller "varken eller") inverkar på sömn, matvanor, välbefinnande och skolprestation bland högstadieelever.

Eva Svederberg

Eva.Svederberg@pedagog.lu.se

www.pedagog.lu.se

www.hkr.se

FD, Pedagogiska institutionen, Lunds universitet, samt Institutionen för beteendevetenskap, Högskolan, Kristianstad.

Forskningsområde: Livsmedel och hälsa i ett pedagogiskt perspektiv.

Aktuell forskning: Konsumenters tänkande om påståenden kring näring och hälsa i märkning och marknadsföring av livsmedel.

PSYKOLOGI**Görel Kristina Näslund**

gorel.kristina.naslund@psyk.ks.se

MD, Institutionen för klinisk neurovetenskap, Sektionen för psykologi, Karolinska sjukhuset, Stockholm.

SOCIOLOGI**Ann-Mari Sellerberg**

Ann_Mari.Sellerberg@soc.lu.se

Professor, Institutionen för sociologi, Lunds universitet.

(Se även Marianne Pipping Ekström avseende matsociologi)

TEOLOGI**Kjell Kallenberg**

kallenberg@profide.se

www.orebroll.se

Professor, Ledningsstaben, Universitetssjukhuset, Örebro.

Forskningsområde: Empirisk livsåskådningsforskning.

TEKNIK**Jan-Erik Hagberg** Uppgifter saknas.

janha@ffk.liu.se

Alf Rehn

alf.rehn@abo.fi

www.indek.kth.se

www.pinkmachine.com

FD, Industriell ekonomi och organisation, Kungliga Tekniska Högskolan, Stockholm.

Forskningsområde: Management, företagsekonomi.

Aktuell forskning: Den perfekta måltiden, ett projekt kring excellens i matlagning från ett företagsekonomiskt/kulturanthropologiskt perspektiv. Studien analyserar kockar och hur dessa skapar en dynamik mellan mat som biologiskt behov och måltiden som kulturell excess, och de frågor detta ställer till de ekonomiska vetenskaperna.

LITTERATURFÖRTECKNING

- Aarts C, Hörnell A, Kylberg E, Hofvander Y & Gebre-Medhin M (1999): Breastfeeding patterns and duration in relation to thumb sucking and the use of pacifiers. *Pediatrics* 104.
- Aarts C, Kylberg E, Hörnell A, Hofvander Y, Gebre-Medhin M & Greiner T (2000): How exclusive is exclusive breastfeeding? A comparison of data since birth with current status data. *International Journal of Epidemiology* 29, 1041–1046.
- Abnersson V & Burstedt A (2000): Matkultur eller kulturmat? Kulturella perspektiv 3, 4–9.
- Abrahamsson M (1992): Quantitative analysis of amino acids by high-performance liquid chromatography in food, feed and digestibility samples. Institutionen för livsmedelsvetenskap, SLU, Uppsala.
- Ahlgren M (2002): Färdigmat för snabb för att vara bra? *Vård* 4, 78–79.
- Andersson A (1999): Characterisation of barley and barley fractions, with emphasis on dietary fibre and starch. Institutionen för livsmedelsvetenskap, SLU, Uppsala.
- Andersson A (2001): Fatty acid composition in skeletal muscle: influence of physical activity and dietary fat quality, Uppsala universitet.
- Andersson I (1997): Eating habits, weight reduction strategies and long-term treatment results in obese men. The "Gustaf" study, Karolinska Institutet, Stockholm.
- Andersson J, Gustafsson K, Fjellström C, Sidenvall B & Nydahl M (2001): Meals and energy intake among elderly women – an analysis of qualitative and quantitative dietary assessment methods. *J Hum Nutr Dietet* 14, 467–476.
- Andersson J (2002): Older Women and Food. Dietary Intake and Melas in Self-Managing and Disabled Swedish Females Living at Home. Uppsala universitet.
- Andersson J, Nydahl M, Gustafsson K, Sidenvall B & Fjellström C (2003a): Meals and eating events among elderly self-managing and disabled women. Under tryckning, Appetite.
- Andersson J, Gustafsson K, Fjellström C, Sidenvall B & Nydahl M (2003b): Five-day food intake in elderly female outpatients with Parkinson's disease, rheumatoid arthritis or stroke. Under tryckning, *Journal of Nutrition, Helath and Aging*.
- Andersson K (1998): Life cycle assessment (LCA) of food products and production systems. Chalmers tekniska högskola, Göteborg.
- Andersson M (1994): Consumer demand for food. Socioeconomic and demographic factors impact on Swedish food expenditures.

- Institutionen för ekonomi, SLU, Uppsala.
- Andersson R (1993): Wheat flour polysaccharides and breadmaking. Institutionen för livsmedelsvetenskap, SLU, Uppsala.
- Arvola A, Koivisto Hursti U-K, Magnusson M, Åberg L & Sjäöden P-O (Inskickad): Understanding organic food purchases. The role of attitudes, subjective norms, perceived control and beliefs.
- Barkeling B (1983): Viktreduktion enligt kolhydratmetoden. *Scandinavian Journal of Nutrition* 27, 132–136.
- Barkeling B, Rössner S & Björvell H (1990): Effects of a high-protein meal (meat) and a high-carbohydrate meal (vegetarian) on satiety measured by automated computerized monitoring of subsequent food intake, motivation to eat and food preferences. *International Journal of Obesity* 14, 743–751.
- Barkeling B (1991): Faktorer av betydelse för valet av dietära fetter. *Scandinavian Journal of Nutrition* 35, 137–168.
- Barkeling B, Ekman S & Rössner S (1992): Eating behaviour in obese and normal weight 11-year-old children. *International Journal of Obesity* 16, 355–360.
- Barkeling B & Rössner S (1991): Vad påverkar vårt val av föda? *Läkartidningen* 88, 152–154.
- Barkeling B (1992): Protein och måttnad. *Scandinavian Journal of Nutrition* 36, 69–72.
- Barkeling B (1995): Studies on single meal eating behaviour. Obesity and health behaviour research. Karolinska Institutet, Stockholm.
- Barkeling B, Rössner S & Sjöberg A (1995b): Methodological studies on single meal food intake characteristics in normal weight and obese men and women. *International Journal of Obesity* 19, 287–290.
- Barkeling B, Granfelt Y, Björck I & Rössner S (1995a): Effects of carbohydrates in the form of pasta and bread on food intake and satiety in man. *Nutrition Research* 4, 467–476.
- Barkeling B, Linné Y, Lindroos A K, Birkhed D, Rooth P & Rössner S (2002): Intake of sweet foods and counts of cariogenic microorganisms in relation to BMI and psychometric variables in women. *International Journal of Obesity* 26, 1239–1244.
- Becker W (1985): Distribution and utilization of linoleic acid and some other unsaturated fatty acids in rats fed different levels of essential fatty acids. Institutionen för näringslära, Uppsala universitet.
- Becker W, Lennemäs M, Gustafsson I-B, Haraldsdottir J, Nydahl M, Vessby B & Ytterfors A (1998): Precoded food records compared with weighed food records for measuring dietary habits in a population of Swedish adults. *Scandinavian Journal of Nutrition* 42, 145–149.
- Bengs C (2000): Looking good: a study of gendered body ideals among young people. Umeå universitet.
- Berg C (2002): Influences on schoolchildren's dietary selection. Focus on fat and fibre at breakfast. Göteborg studies in educational sci-

- ences 179. Göteborgs universitet.
- Berg C, Jonsson I & Conner M T (2000)*: Understanding choice of milk and bread for breakfast among Swedish children aged 11–15 years: an application of the Theory of Planned Behaviour. *Appetite* 34, 5–19.
- Berg C, Jonsson I, Conner M T & Lissner L (1998)*: Sources of bias in a dietary survey of children. *Eur J Clin Nutr* 52, 663–667.
- Bergström N (1997)*: Mat i skrift: recept och kultur i kokböcker. Forskningsrapport. Institutionen för hushållsvetenskap, Göteborgs universitet.
- Bildtgård T (2002)*: Hur maten blev en risk. Medicinens bidrag till reglering av det svenska ätandet. Institutionen för sociologi, Uppsala universitet.
- Birath M (1999)*: Den designade måltiden. En forskningsessä om gestaltningens roll för samhällsstrukturen. Institutet för visuell kommunikation, Stockholm och Statens håndverks og kunstindustriskole, Oslo.
- Bjuggren C (1998)*: Environmental systems analysis of food preparation and waste management for improved nutrient recycling. Kungliga Tekniska Högskolan, Stockholm.
- Björk M (1997)*: Hemarbetets modernitet: en fråga om kön, kunskap, tid och rum. Kungliga Tekniska Högskolan, Stockholm.
- Bjørkum E, Ekström M, Gronow J, Holm L, Kjærnes U & Mäkelä J (1998)*: Utespising i Norden (Eating out in the Nordic Countries). Paper presented at the Nordic Research Conference, Lillehammer, Norway, 11–14.
- Björvell H (1985)*: Treatment of severe obesity. Long-term follow-up, personality traits, eating behaviour and effects of peroral glycerol in obese subjects. Karolinska Institutet.
- Blom K, Fjellström C, Lennernäs A-C, Lundgren A-C & Perers M (1990)*: Meal classification in dietary surveys. Proceedings, 4th Eurofoods Meeting, May 31–June 3, 1989, Uppsala: SLV rapport 1990:1.
- Blom K, Fjellström C, Lennernäs A-C, Lundgren A-C & Perers M (1987)*: Analysmodell som hjälpmedel vid bearbetning av kostdata. *Vår Föda* 39, 65–74.
- Boberg J, Gustafsson I-B, Karlström B, Lithell H, Sjölin K, Vessby B & Werner I (1981)*: Treatment of hyperlipoproteinemia with type specific diet under metabolic ward conditions. *Annual Nutrition Metabolism* 25, 320–331.
- Boberg J, Vessby B, Gustafsson I-B, Karlström B, Lithell H, Werner I & Boberg M (1984)*: Effects of diet-fat changes on serum lipoproteins. In *Treatment of Hyperlipoproteinemia*. Carlson L A & Olsson A-G (eds). Raven Press, New York, 125–132.
- Boberg M, Croon L B, Gustafsson I-B & Vessby B (1985a)*: Platelet fatty acid composition in relation to fatty acid composition in plasma and to

- serum lipoprotein lipids in healthy subjects with special reference to the linoleic acid pathway. *Clinical Science* 68, 581–587.
- Boberg M, Gustafsson I-B & Vessby B (1985b)*: Effects of linoleic acid feeding on the n-6 fatty acids in plasma and in platelets. In *Dyslipoproteinaemias and Diabetes*. Monographs on Atherosclerosis. James R W (ed). European Atherosclerosis Group Meeting, Montreux.
- Boberg M, Gustafsson I-B & Vessby B (1986)*: High content of dietary linoleic acid does not reduce platelet reactivity in patients with hyperlipoproteinaemia. *European Journal of Clinical Investigation* 16, 28–34.
- Boberg J, Berne C, Pollare T & Gustafsson I-B (1987a)*: Effects of diet fat P/S ratio on serum lipoprotein concentrations. In *Lipoproteins and Atherosclerosis*. Malmendier P & Alaupovic P (eds). Plenum Publishing Corporation, 159–163.
- Boberg M, Abrahamsson L, Berne C, Gustafsson I-B & Pollare T (1987b)*: Effects of diet fat composition on serum lipids and lipoproteins in patients with insulin-dependent diabetes mellitus. In *Expanding Horizons in Atherosclerosis Research*. Schlierf G & Mörl H (eds). Springer-Verlag, Berlin, 264–270.
- Borda B (1987)*: Konst och etnisk identitet. Matens roll som identitetsmarkör hos invandrade sydamerikaner. I *Mera än mat*. Salomonsson A, (red). Carlsson, Stockholm, 44–65.
- Bringéus N-A (1981)*: Matkultur i Skåne. LTs förlag, Stockholm.
- Bringéus N-A (1981)*: Årets festseder. LTs förlag, Stockholm.
- Bringéus N-A (1985)*: Coquinaria eller om kokkonsten. Om svensk matlagning jämfört med Comenius Orbis sensualium pictus. Kulturen. Lund, 23–44.
- Bringéus N-A (1987)*: Livets högtider. LTs förlag, Stockholm.
- Bringéus N-A (1988)*: Mat och måltid: studier i svensk matkultur. Carlsson, Stockholm.
- Bringéus N-A (1996)*: Om gott bordsskick. I *Icke mat allena*. Hagenfeldt J, Nilsson S & von Platen M (red). Kulinariska Samfundet. Örebro, 7–22.
- Bringéus N-A (2000)*: Det svenska dryckesmönstret på Linnés tid. I *Våra drycker*. Johansson B W & Salomonsson A (red). Carlsson, Stockholm, 23–37.
- Bringéus N-A, (2000)*: The red gold of the forrest. In *Food from nature. Attitudes, Strategies and Culinary Practices*. Lysaght P (ed). Uppsala: Acta Academiae Regiae Gustavi Adolphi LXXI. Uppsala, 225–239.
- Bringéus N-A (2001)*: Man, food and milieu: a Swedish approach to food ethnology. East Linton, Tuckwell.
- Burstedt A (1999)*: Besök i främmande kök. I *Nonstop. Turist i Upplevelseindustrin*. O'Dell T (red). Historiska Media, Lund, 161–180.

- Burstedt A (2001)*: Platsen är serverad. I Plats för Europa 2001. Hansen K & Salomonsson K (red).
- Burstedt A (2002)*: "Visiting restaurants – Experiencing the place-bound identity". In Food and celebration: from fasting to feasting. Lysaght P (ed). International Food Conference Ljubljana 2002.
- Bäck L (1983)*: Livsmedelsinkörens regionala variationer. Forskningsrapporter från Kulturgeografiska institutionen, Uppsala universitet.
- Bøgh-Andersen S (1999)*: Vendel- och vikingatida stekspett: ej blott för köket: ett redskap med anor från Homeros' tid. Lunds universitet.
- Börjesson V & Shanahan H (1985)*: Boende och miljö i hemkunskapsundervisningen i ett urval av Göteborgs grundskolor (Housing and environmental studies in some selected comprehensive schools in Göteborg). Institutionen för huslig utbildning, Göteborgs universitet.
- Carlsson-Kanyama A (1997)*: Food and the environment: implications of Swedish consumption patterns. Lunds universitet.
- Carlsson-Kanyama A (1999)*: Consumption patterns and climate change: consequences of eating and travelling in Sweden. Stockholms universitet, AFR-report (Avfallsforskningsnämnden) 242.
- Carlsson-Kanyama A, Pipping Ekström M & Shanahan H (2001)*: Urban households and consumption related resource-use. Case studies of changing food habits in Sweden. Presented and published by the European IFHE Congress, Wageningen, The Netherlands, May 16–18.
- Carlsson-Kanyama A, Pipping Ekström M & Shanahan H (2001)*: Case studies of life cycle energy use for the Swedish food supply: possibilities of more energy efficient diets. In Proceedings International Conference on LCA in Foods, Gothenburg, Sweden, 26–27 April, 2001.
- Chiwona-Karltun L (2001)*: A reason to be bitter. Cassava classification from the farmer's perspective. Karolinska Institutet, Stockholm.
- Clinton DN (1994)*: Eating disorders: diagnosis and treatment expectations. Stockholms universitet.
- De Graaf C (2000)*: Nutritional Definitions of the Meal. In Dimensions of the Meal. Meiselman H L (ed). Aspen publication, 47–60.
- Dandanell Daveby Y (1997)*: Chemical and nutritional properties of dry peas with emphasis on dietary fibre and saponins. Institutionen för livsmedelsvetenskap, SLU, Uppsala.
- Edlund B, Hallqvist G & Sjöden P-O (1994)*: Attitudes to food, eating and dieting behaviour in 11 and 14-year-old Swedish children. Acta Paediatrica 83, 572–577.
- Edlund B & Sjöden P-O (1994)*: Skolungdomars attityder till mat, vikt, motion och bantning. Centrum för omvårdnadsvetenskap, Uppsala universitet.

- Edlund B, Halvarsson K & Sjöden P-O (1996)*: Eating behaviour, and attitudes to eating, dieting and body image in 7-year-old Swedish girls. European Eating Disorders Review 4, 40–53.
- Edlund B (1997)*: Dieting in Swedish Children and Adolescents. Enheten för vårdvetenskap, Uppsala universitet.
- Edlund B (1999)*: Skolungdomars attityder till kropp, ätande och bantning. Uppföljning av 4 års promotivt och primärpreventivt arbete. Enheten för vårdvetenskap, Uppsala universitet.
- Edlund B, Gebre-Medhin M & Sjöden P-O (1999a)*: Anthropometry, body composition and body image in dieting and non-dieting 8_16-year-old Swedish girls. Acta Paediatrica 83, 537–544.
- Edlund B, Halvarsson K, Gebre-Medhin M & Sjöden P-O (1999b)*: Psychological correlates of dieting in Swedish adolescents: A cross-sectional study. European Eating Disorders Review 7, 47–61.
- Edlund B (2000)*: Skolungdomars attityder till kropp, ätande motion och bantning. Enheten för vårdvetenskap. Uppsala universitet.
- Ekström K (1995a)*: Children's influence in family decision making: a study of yielding, consumer learning and consumer socialization. Göteborgs universitet.
- Ekström K, Pipping Ekström M & Shanahan H (2001)*: Families in the transforming Russian society. Observations from visits to families in Novgorod the Great. In European Advances in Consumer Research Groeppel-Klein A & Esch F-R (eds.), 5.
- Ekström K, Pipping Ekström M, Miguonov V, Novik V, Potapova M & Shanahan H (2001a)*: Coping with food provision in households in Novgorod the Great. Implications for curriculum development in Home Economics. Göteborg University and Novgorod State University.
- Ekström M (1990)*: Kost, klass och kön. Sociologiska institutionen, Umeå universitet.
- Ekström M (1991)*: Class and gender in the kitchen. In Palatable Worlds. Sociocultural food studies. Fürst E, Prättälä R, Ekström M, Holm L & Kjærnes U (eds). Solum Forlag, Oslo.
- Ekström M (1993)*: Den irrationella konsumenten och den svärmätta maten. Sociologi idag 1.
- Ekström M (1994a)*: Kvinnor och män och mat. Tvärtanten 2.
- Ekström M (1994b)*: Mamma, pappa, mat. I Vart är gastronomin på väg? Gastronomiska Akademiens symposium 15 november 1994. Astra, Södertälje.
- Ekström M (1994c)*: Om hushållsarbets ideologi. Nyhetsbrev 4/94. Svenska kommittén för hushållsvetenskap.
- Ekström M (1994d)*: On the ideology of housework. Current research into eating practices. Arbeitsgemeinschaft Ernährungsverhalten, Potsdam.
- Ekström M (1995b)*: Hemkunskap i sex terminer. Målet är jämställdhet,

- fibrer och grönsaker. Kommunförbundet Västerbotten, Umeå.
- Ekström M (1996a)*: Energi och vardagsvanor. Forskningsrapport 19. Institutionen för slöjd och hushållsvetenskap, Göteborgs universitet.
- Ekström M (1996b)*: God är aptiten, ljuvlig är törsten. Hembygden 3, 33.
- Ekström M & Björcke S (1997)*: Drycker. Rapport från konferensen Matvanor, kultur, religion. Forskningsrapport 23. Institutionen för slöjd och hushållsvetenskap, Göteborgs universitet.
- Ekström M & Hjälmeskog K (1995)*: Bära slask och ved och vatten. Hushållsarbete, viktigt arbete eller föraktat skitgöra? I Hushållning – en fråga om jämställdhet och livsviktiga kompetenser. Ekström M & Hjälmeskog K (red.). Rapport från ett idéseminarium anordnat av Svenska kommittén för hushållsvetenskap och Uppsala hushållsskolas fond, Uppsala.
- Ekström M & Hjälmeskog K (1996)*: Dammråttornas värde. Jämsides, JämO:s tidning 1.
- Ekström M, Jonsson L, Shanahan H & Renström Å (1996c)*: Matvanor och el i små lägenhetskushåll. Forskningsrapport 20. Institutionen för slöjd och hushållsvetenskap. Göteborgs universitet.
- Elg U, Johansson U, Tollin K & Wikström S (1987)*: Matens metamorfos: en studie av matkonsumtionens förändring under 1960-, 70- och 80-talen. LT:s förlag, Stockholm.
- Elg U & Johansson U (1992)*: Samspelet mellan struktur och agerande i dagligvarukedjan: en analys ur ett interorganisatoriskt nätverksperspektiv. Lunds universitet.
- Heckscher E F (1986)*: Utspisningsstaterna och den svenska livsmedelskonsumtionen från 1500-talet till 1800-talet. Uppsala.
- Elmståhl S (1987)*: Hospital nutrition in geriatric long-stay medicine: dietary intake, body composition and the effects of experimental studies. Lunds universitet.
- Elwing B, Gustafsson I-B, Falkenberg M, Hellstrand B & Riis U (1986)*: Kostvanor och effekter av näringsintag hos icke-insulin-beroende typ II-diabetiker i Kisa efter intervention med deltagarstyrd undervisning. Näringsforskning 30, 43–47.
- Enfält A-C (1997)*: Pig meat quality. Influence of breed, RN genotype and environment. Institutionen för livsmedelsvetenskap, SLU, Uppsala.
- Eriksson G (2003)*: Norm and difference: Stoneage dietary practice in the Baltic region. Stockholms Universitet.
- Eriksson I (1997)*: Polysaccharides in rapeseed and effects of enzymes on wheat arabinoxylan during breadmaking. Institutionen för livsmedelsvetenskap, SLU, Uppsala.
- Essemyr M (1988)*: Bruksarbetarnas livsmedelskonsumtion. Forsmarks bruk 1730–1880, Uppsala universitet.
- Ewald U, Gustafsson I-B, Tuvemo T & Vessby B (1982)*: Fatty acid composition of serum lipids in diabetic children and their matched health-

- hy control. Uppsala J Med Sci 87, 111–117.
- Feurst O (1991)*: Kost och hälsa i marknadsföringen. En analys av system och processer i vilka våra matvanor formas. Med betoning på livsmedelsannonseringens spegling av kostideal och konsumtion 1950–85. Företagsekonomiska institutionen, Stockholms universitet.
- Fjellström C (1988a)*: Kosten hos spädbarn, koltbarn och småskolebarn i Sverige i historiskt perspektiv. Näringsforskning 32, 73–76.
- Fjellström C (1988b)*: Säg mig när du äter och jag skall säga vem du är. Folkets Historia 16, 38–49.
- Fjellström C (1990a)*: Civilisationsprocessen medför förändringar i kostvanorna. Läkartidningen 41, 3301–3307.
- Fjellström C (1990b)*: Drömmen om det goda livet. Livskvalitet och matvanor i ett uppväxande industrisamhälle. Acta Ethnologica Umensia 1. Almqvist & Wiksell International, Stockholm.
- Fjellström C (1991a)*: Måltiden i industrisamhället. I Måltiden och måltidsordningen. Rapport 91:3. Forskningsrådsnämnden, Stockholm, 23–28.
- Fjellström C (1991b)*: Vad kan historiskt arkivmaterial och muntligt traditionsmaterial säga om vårt tidigare kosthåll? Vår Föda 43, 513–523.
- Fjellström C (1993a)*: Bröd. I Norrländsk Uppslagsbok: Ett uppslagsverk på vetenskaplig grund om den norrländska regionen. Bra Böcker, Höganäs, 137–138.
- Fjellström C (1993b)*: Hälsouppllysning och drömmen om ett bättre liv – Matvanor i ett industrisamhälle ur ett värmländskt perspektiv. I Värmland förr och nu _ Den svenska historien möter Värmland. Årsbok från Värmlands Museum, Karlstad, 81–111.
- Fjellström C (1995b)*: Livsviktig kunskap om mat och miljö. Kungl. Skogs- och Lantbruksakademiens tidskrift 134, 31–36.
- Fjellström C (1995)*: Meat is happiness. The importance of including meat in a good meal. In Composition of meat in relation to processing, nutritional and sensory quality – from farm to fork. Lundström K, Hansson I & Wiklund E (eds). Haag: Ecceamst, 135–140.
- Fjellström C (1996)*: Förändringar i kostvanor. I Astma och allergi i en föränderlig värld. Hedin G & Nordvall L (red). GlaxoWellcome, Mölndal, 96–112.
- Fjellström C (1998)*: Måltiden bland äldre. Att uppnå livskvalitet och hälsa. I Äldreomsorgens vardag. Socialtjänstforum, SFR, Stockholm, 47–60.
- Fjellström C & Göransson H (2000a)*: Food from nature in official representation – the housekeeping clergyman's wife of yesterday and today. In Food from Nature. Attitudes, Strategies and Culinary Practices. Lysaght P (ed). Acta Academiae Regiae Gustavi Adolphi LXXI, Uppsala, 240–247.

- Fjellström C & Liby H (2000b)*: Det svenska julbordet. Rötter, rätter, riter. Från år 1000 till 2000. Carlsson, Stockholm.
- Fjellström C (2000c)*: Mat som mode. Gastronomisk kalender 2001, 80-94.
- Fjellström C & Mattsson Sydner Y (2001b)*: Den ultimata måltiden – millenniebordet. Måltidsakademiens årsbok 2001, 71-73.
- Fjellström C, Sidenvall B & Nydahl M (2001)*: Food intake and the Elderly – Social Aspects. In *Food, People and Society. A European Perspective of Consumers' Food Choices*, Frewer L, Risvik E & Schifferstein H (eds). Springer Verlag, Berlin, 197-209.
- Fjellström C (2002)*: Rovann eller potatisen – basföda eller komplementmat? I *Jordbrukets grödor i människans tjänst. Etnobiologi ur agrar synvinkel*. Strese E-M & Tunon H (red). *Studia ethnobiologica* 13, 45-53.
- Fjellström, C.* Hushållsvetenskap, särskilt måltidsforskning. Nya professorer. Installationer våren 2002. *Acta Universitatis Upsaliensis*. B, Inbjudningar. Uppsala universitet, 134, 55-57.
- Fjellström C (Under tryckning)*: Natural Foods. *Scribners Encyclopedia of Food and Culture*.
- Fjellström P (1982)*: Diet in the Nordic countries in olden times. Symposium on dental health and nutrition in the Nordic sparsely populated areas. *Nordic council for arctic medical research report* 31, 7-13.
- Fjellström P (1986)*: Samernas samhälle i tradition och nutid. Norstedts, Stockholm 2:a uppl.
- Fjellström P (2000)*: Fjällkvannen (*Angelica archangelica*) i samisk tradition. I *Samisk etnologi*. Svanberg I och Tunón H (red). *Nya Doxa. Studia ethnobiologica* 10. 241-252.
- Fjellström P (2001)*: Samernas kostvanor. I *Människan och naturen: etnologi i Sverige*. Pettersson B, Svanberg I & Tunón H (red). Wahlström & Widstrand, Stockholm, 388-394.
- Fjellström P (2002)*: Kvinnoliv och måltidsglädje: kosthåll och resurser inom det nordliga rummet. *Norrlands universitetsförlag*, Umeå.
- Forsknings- och utvecklingsbyrån (1993)*: Matsalseländet. I *Leva och arbeta i servicehus – en studie av fem servicehus efter äldreformen*. Lövne M (red). Stockholm.
- Fredholm L, Gustafsson I-B & Jonsson L (1991)*: Vad händer med matfetterna vid stekning och fritering? *Näringsforskning* 35, 132-140.
- Fredlund K, Asp N-G, Larsson M, Marklinder I, & Sandberg A-S (1997)*: Phytate reduction in whole grains of wheat, rye, barley and oats after hydrothermal treatment. *Journal of Cereal Science* 25, 83-91.
- Fröberg G & Pipping Ekström M (1999)*: Från Linné till Hammarkullen: Mat från Västra Götalands län. *Gastronomisk kalender* 2000, 126-134.

- Genrup K (1988)*: Mat som kultur. *Etnologiska kosthållsstudier. Nordskandinavisk etnologi* 5. Etnologiska institutionen, Umeå universitet.
- Genrup K (1992)*: Mat och måltidsseder på Gotland. *Guteböcker*, Visby.
- Genrup K (1997)*: Tysk matkultur i möte Finland och Sverige: om maträtter, kroppar och stereotyper. *Budkaveln* 76, 17-30.
- Genrup K (1998)*: Mat och identitet i södra Kalmar län. *Kalmar läns museum* 82, 87-96.
- Genrup K (2001)*: Matkultur i Norr: några anteckningar om Norr- och Västerbotten med utgångspunkt från 1800-talet. I *Tre kulturer i möte*. Tedebrand L-G & Edlund L-E (red). *Skrifter utg av Johan Nordlandersällskapet*, Umeå, 107-121.
- Ghaderi A (2001)*: Eating disorders: prevalence, incidence, and prospective risk factors for eating disorders among young adult woman in the general population, Uppsala universitet.
- Granelli K (1996)*: The Oxidative Stability of Lipids in Milk and Milk Powder in Relation to Some Pro- and Antioxidants. *Institutionen för livsmedelsvetenskap, SLU, Uppsala*.
- Grankvist G (2001)*: Purchase criteria, beliefs and habits as determinants of choice of eco-labeled products. *Göteborgs universitet*.
- Gratzer K (1996)*: Småföretagandets villkor: automatrestauranger under 1900-talet. *Stockholms universitet*.
- Gronow J, Mäkelä J, Kjærnes U, Pipping Ekström M, Holm L & Bjørkum E (1998)*: A comparative study of Nordic meal patterns. In *Culinary Arts and Sciences II. Global and National Perspectives*. Edwards J S A & Lee-Ross D (eds). Bournemouth University, UK.
- Guillet de Monthoux P (1993)*: Det sublimas konstnärliga ledning.
- Guillet de Monthoux P (1998)*: Konstföretaget mellan spektakelkultur och kulturspektakel.
- Guillet de Monthoux P (2002)*: Tre specialutgåvor om estetik och företag i två tidskrifter. In *Human Relations, Consumption Markets and Culture*.
- Gustafsson I-B (1980a)*: Determination of the sterol composition of diets used in dietary management of hyperlipoproteinemia. *Uppsala Journal of Medical Science* 85, 35-44.
- Gustafsson I-B (1980b)*: Studies on dietary treatment of hyperlipoproteinemia: methodological and clinical investigations. *Uppsala universitet*.
- Gustafsson I-B, Vessby B, Boberg J, Karlström B & Lithell H (1982)*: Effects of lipid-lowering diets on patients with hyperlipoproteinemia. *Journal of the American Dietetic Association* 82, 426-432.
- Gustafsson I-B, Boberg J, Karlström B, Lithell H & Vessby B (1983)*: Similar serum lipoprotein reductions by lipid-lowering diets with different polyunsaturated: saturated fat values. *British Journal of Nutrition* 50, 531-537.

- Gustafsson I-B, Nydahl M & Vessby B (1984)*: Dietistverksamhet i primärvården ger goda behandlingsresultat. *Näringsforskning* 28, 120–122.
- Gustafsson I-B, Vessby B, Karlström B, Boberg J, Boberg M & Lithell H (1985)*: Effects on the serum lipoprotein concentrations by lipid lowering diets with different fatty acid compositions. *Journal of American College Nutrition* 4, 241–248.
- Gustafsson I-B, Nydahl M, Vessby B & Schneider A (1986)*: Läkartidningen, 3685–3688.
- Gustafsson I-B, Abrahamsson L, Berne C, Boberg J & Pollare T (1987)*: Hur äter Sveriges yngre typ I-diabetiker? En multicenterstudie av kostens närings- och livsmedelsinnehåll. *Näringsforskning* 31, 99–105.
- Gustafsson I-B, Vessby B & Nydahl M (1992)*: Effects of lipid lowering diets enriched with monounsaturated or polyunsaturated fatty acids on serum lipoprotein composition in patients with hyperlipoproteinaemia. *Atherosclerosis* 96, 109–118.
- Gustafsson I-B, Haglund Å & Johansson L (1993)*: The taste of rapeseed oil-based dietary fat was superior to that of sunflower oil-based when used for frying and baking. *Journal of Science of Food and Agriculture* 62, 273–281.
- Gustafsson I-B, Vessby B, Öhrvall M & Nydahl M (1994)*: A diet rich in monounsaturated rapeseed oil reduces the lipoprotein cholesterol concentration and increases the relative content of n-3 fatty acids in serum in hyperlipidemic subjects. *American Journal of Clinical Nutrition* 59, 667–674.
- Gustafsson I-B, Öhrvall M & Vessby B (1996)*: Moderate amounts of n-3 fatty acids enriched seafood products are effective in lowering serum triglycerides and blood pressure in healthy subjects. *Journal of Human Nutrition and Dietetics* 9, 135–145.
- Gustafsson I-B & German B (1997)*: Wine and coronary heart disease. A short review. *Scandinavian Journal of Nutrition* 2, 58–62.
- Gustafsson I-B, Öhrvall M, Ekstrand B & Vessby B (1998)*: No effects on insulin sensitivity but diverging effects on serum free fatty acid concentrations by addition of sea food products containing small amounts of either n-3 or n-6 fatty acids. *Nutrition Metabolism and Cardiovascular Diseases* 8, 145–153.
- Gustafsson I-B (2000)*: De honesta voluptate et valetudine. Om rättfärdig njutning och god hälsa. *Måltidsakademien*, Stockholm.
- Gustafsson I-B (2002)*: Måltidskunskap: ett nytt forskarutbildningsämne. *Scandinavian Journal of Nutrition* 46, 104–106.
- Gustafsson K (1994)*: Metabolic effects of fibre-rich foods. Studies of vegetables, oats and wheat on glucose and lipid metabolism, and satiety. *Lunds universitet*.
- Gustafsson K (2002)*: Meals and Food in Older Women. Health Perceptions, Eating Habits, and Food Management. *Uppsala universitet*.

- Gustafsson K, Andersson J, Andersson I, Nydahl M, Sjöden P-O & Sidenvall B (2002)*: Associations between perceived cooking ability, dietary intake and meal patterns among elderly women. *Scandinavian Journal of Nutrition* 46, 31–39.
- Gustafsson K & Sidenvall B (2002)*: Food-related health perceptions and food habits among older women. *Journal of Advanced Nursing* 39, 164–173.
- Gustafsson K, Andersson I, Andersson J, Fjellström C & Sidenvall B (2003)*: Older Women's Perceptions of Independence Versus Dependence in Food – Related Work. *Public Health Nursing* 20, 237–247.
- Hagberg L-E (1986)*: Tekniken i kvinnornas händer: hushållsarbete och hushållsteknik under tjugo- och trettiotalen, *Linköpings universitet*.
- Hagfgors L (2003)*: A Mediterranean dietary intervention study of patients with rheumatoid arthritis. *Institutionen för kostvetenskap, Umeå Universitet*.
- Haglund Å (1998)*: Sensory quality of tomato, carrot and wheat: influences of growing systems. *Uppsala universitet*.
- Halling B, Jacobson T & Nordlund G (1990)*: Skollunchen: igår, idag, imorgon. *LRF, Stockholm*.
- Halling B, Larsson U, Jacobson T & Nordlund G (1987)*: Skolan och Kosten. En kartläggning av skolmåltidsverksamheten i 11 kommuner, *Arbetsrapport nr 50. Pedagogiska institutionen, Umeå universitet*.
- Halling B, Larsson U, Jacobson T & Nordlund G (1988)*: Skolan och Kosten. En kartläggning av skolmåltidsverksamheten i 11 kommuner. *Arbetsrapport nr 52. Pedagogiska institutionen, Umeå universitet*.
- Halvarsson K (2000)*: Dieting and eating attitudes in girls: Development and prediction. *Uppsala universitet*.
- Hansson A-M (1997a)*: On Plant Food in the Scandinavian Peninsula in Early Medieval Times. *Stockholms universitet*.
- Hansson A-M, Lidén K & Isaksson S (1993)*: The Charred Seed-Cake from Eketorp. In *Sources and Resources. Studies in Honour of Birgit Arrhenius*. *Rixensart. PACT* 38, 303–315.
- Hansson A-M & Isaksson S (1994)*: Analyses of Charred Organic Remains. *Laborativ Arkeologi* 7, 21–29.
- Hansson A-M & Isaksson S (1997b)*: Analysis of charred bread-like organic remains from Vrå, Knivsta parish. I en liten Vrå av världen. *Arkeologisk undersökning för Alsike stad. Karlenby L (red)*. *Uppsala UV Rapport* 43, 105–109.
- Hedlund A (2001)*: Konsumenternas erfarenhet – och dess inverkan på livsmedelsinköp på Internet. *Ekonomiska forskningsinstitutet vid Handelshögskolan, Stockholm*.
- Hirdman Y (1983)*: Magfrågan – mat som mål och medel. *Stockholm*

- 1870–1920. Raben & Sjögren, Stockholm.
- Hjälmeskog K (2000)*: "Democracy begins at home": utbildning om och för hemmet som medborgarfostran. Uppsala universitet.
- Holmberg C (1996)*: Stores and consumers: two perspectives on food purchasing. Handelshögskolan, Stockholm.
- Holmbäck B (1986)*: Kring världens medelpunkt. Om Operakällaren i Hjalmar Söderbergs verk. Bokvännen 41, 131–135.
- Holmbäck U, Forslund A, Forslund J, Hambræus L, Lennernäs M, Lowden A, Stridsberg M & Åkerstedt T (2002)*: Metabolic responses to nocturnal eating in men are affected by sources of dietary energy. *Journal of Nutrition* 132, 1892–1899.
- Husberg E (1994)*: Honung, vax och mjöd. Biodlingen i Sverige under medeltiden och 1500–tal. Göteborgs universitet.
- Hylander B, Barkeling B & Rössner S (1992)*: Eating behaviour in continuous ambulatory peritoneal dialysis and hemodialysis patients. *American Journal of Kidney Diseases* 6, 592–597.
- Hylander B, Barkeling B & Rössner S (1997)*: Changes in patients' eating behavior: in the uremic state, on continuous ambulatory peritoneal dialysis treatment, and after transplantation. *American Journal of Kidney Diseases* 29, 691–698.
- Hägg A, Jacobson T, Nordlund G & Rössner S (1998)*: Effects of Milk or Water on Lunch Intake in Preschool Children. *Appetite* 31, 83–92.
- Hörnell A, Aarts C, Kylberg E, Hofvander Y & Gebre-Medhin M (1999)*: Breastfeeding patterns in exclusively breastfed infants: a longitudinal prospective study in Uppsala, Sweden. *Acta Pædiatrica* 88, 203–211.
- Hörnell A (2000)*: Breastfeeding and introduction of other foods: a prospective longitudinal study in Sweden. Uppsala universitet.
- Hörnell A, Hofvander Y & Kylberg E (2001a)*: Introduction of solids and formula to breastfed infants: a longitudinal prospective study in Uppsala, Sweden. *Acta Pædiatrica* 90, 477–482.
- Hörnell A, Hofvander Y & Kylberg E (2001b)*: Solids and formula: association with pattern and duration of breastfeeding. *Pediatrics* 107, e38, 7pp.
- Isaksson B (1966)*: Felnärd i välfärd. *Vår Föda* 18, 12–51.
- Isaksson S (1995a)*: Early Pottery in Greece. A technological and functional analysis of the evidence from neolithic Achilleion Thessaly. *Studies in Mediterranean Archaeology*. Vol. CXV, 270–273.
- Isaksson S (1995b)*: En förromersk järnframställningsplats vid Genevadsån. *Arkeologiska rapporter från Hallands länsmuseum* 1.
- Isaksson S (1995c)*: Lipid- och proteinanalys av krukskärvor från Riksantikvarieämbetet (RAÄ) 235, Odensala prästgård, Odensala sn, Uppland.
- Isaksson S (1996a)*: Cooking pits in the light of lipid analysis. *Esbjerg Museum. Arkæologiske Rapporter* 1, 139–152.

- Isaksson S (1996b)*: A protocol for the analysis of lipid residues in connection with prehistoric food habits. *Laborativ Arkeologi* 9, 41–48.
- Isaksson S (1997a)*: Chemical Analyses of Organic Residues on Pottery from Auve. I *Auve Bind II, Tekniske og naturvitenskaplige undersøkelser*. Østmo E (red). *Norske oldfunn XVII*, 27–42.
- Isaksson S (1997b)*: Konsten att hitta till köket. *Analys av biomarkörer i kulturlager. Svealand i vandel- och vikingatid*. Studier från delprojektet vid Stockholms universitet, 35–41.
- Isaksson S (1997c)*: Laboratory report concerning the lipid content and the fatty acid pattern of the organic material on four sherds from Otterböte, Kökar, Åland. Appendix 6. I *Otterböte. New light on a Bronze Age site in the Baltic*. Gustavsson K (red). *Thesis and papers in Archaeology B:4*, 169–176.
- Isaksson S (1997d)*: Soil-lipids in cultural layers. *Iskos* 11, 242–253.
- Isaksson S (1998a)*: Delrapport avseende organiska analyser av jordprover ur arkeologiska lämningar – extraktion och IR-analys. I *Gravar och kokgropar vid Sunningesund*. Arkeologiska undersökningar för motorvägen Lerbo-Torp. Claesson P, Hernek R & Lindholm K (red). Del 2. Arkeologiska resultat/UV, *Väst Rapport* 3, 67–69.
- Isaksson S (1998b)*: A kitchen entrance to the aristocracy – analysis of lipid biomarkers in cultural layers. *Laborativ Arkeologi* 10–11, 43–53.
- Isaksson S (1999)*: Guided by Light: The swift characterisation of ancient organic matter by FTIR, IR-fingerprinting and hierarchical cluster analysis. *Laborativ Arkeologi* 12, 35–43.
- Isaksson S (2000)*: Food and rank in early medieval time, Stockholms universitet.
- Jakobsson S (1982)*: Fattighushjonets värld i 1800-talets Stockholm. *Almqvist & Wiksell International*, Stockholm.
- Jansson S (1992)*: Maten och det sociala samspelet. *Etnologiska perspektiv på matvanor*. Sveriges utbildningsradio och Sveriges lantbruksuniversitet.
- Jacobson T & Nordlund G (1990a)*: Satsa på skolmåltiderna – det lönar sig. Om mål och riktlinjer, budgetering och uppföljning. LRF, Stockholm.
- Jacobson T & Nordlund G (1990b)*: Satsa på skolmåltiderna – det lönar sig. Om utvärdering och utveckling av skolmåltiderna. LRF, Stockholm.
- Jacobson T & Nordlund G (1992)*: Skolmåltider. Om mål och riktlinjer, ekonomi och utvärdering. *Lantbrukets Utredningsinstitut*, Stockholm.
- Jacobson T & Nordlund G (1993)*: Skollunchen. En investering i framtiden. *Stiftelsen Livsmedelsbranschen*, Stockholm.
- Jacobson T & Nordlund G (1994)*: Förskolebarnens matvanor. Om måltidsmönster, energi- och näringsintag i förskolan och i hemmet.

- Pedagogiska rapporter 43, Umeå universitet.
- Johansson L (2000)*: Matlådan. Äldre om matlådor och socialt innehåll. Socialstyrelsen, Stockholm.
- Johansson B (1988)*: Ny teknik och gamla vanor. En studie om mikrovågsgugnens introduktion, Linköpings universitet.
- Johansson F (1996)*: Food and packing interactions affecting food quality. Chalmers tekniska högskola, Göteborg.
- Johansson G (1990)*: Effects of a shift from a mixed diet to a lactovegetarian diet on some colon cancer associated characteristics. Karolinska Institutet.
- Johansson L (1992)*: Eating quality of rainbow trout. Uppsala universitet.
- Jonsson L (1980a)*: Näringsvärdesförändringar i livsmedel hanterade i storhushåll. Göteborgs universitet.
- Jonsson L, Fredholm L & Gustafsson I-B (1992)*: Nutritionella och biologiska effekter av upphettade fetter. Näringsforskning 36, 176–180.
- Jonsson U (1980b)*: Jordmagnater, landbönder och torpare i sydöstra Södermanland 1800–1880. Stockholms universitet.
- Jonsson I M, Gustafsson I-B & Hallberg L R-M (2001)*: The Sapere-method. Evaluation of method for sensory training of children at school. Proceedings of The Third International Conference on Culinary Arts and Science, Egypt, April 2001.
- Jonsson I M (2001)*: Food traditions and thinking. Focus Group interviews with immigrant women from Bosnia-Herzegovina and Somalia. Nordic school of Public Health, Göteborg.
- Jonsson I M, Wallin A-M, Hallberg L R-M & Gustafsson I-B (2002)*: Choice of Food and Food Traditions in Pre-war Bosnia-Herzegovina. Focus Group Interviews with Immigrant Woman in Sweden. Ethnicity & Health 7, 149–161.
- Jonsson I M, Hallberg L R-M & Gustafsson I-B (2002)*: Cultural foodways in Sweden: repeated focus group interviews with Somalian women. International Journal of Consumer Studies 26, 328–339.
- Jonsäll A (2000)*: Sensory quality of pork: influences of rearing system, feed, genotype, and sex, Uppsala universitet.
- Jäger B, Ruggiero G M, Edlund B, Gomez-Peretta C, Lang F, Mohammadkhani P, Sahleen-Veazy C, Schomer H & Lamprecht F (2002)*: Body dissatisfaction and its interrelations with other risk factors for bulimia nervosa in 12 countries. Psychotherapy and Psychosomatics 71, 54–61.
- Järvi A (2001)*: Carbohydrate-rich foods in the treatment of the insulin resistance syndrome: studies of the importance of the glycaemic index and dietary fibre. Uppsala universitet.
- Kahl J (1984a)*: Före kylskåpets tid – och efter? Forskningsrådsnämnden, Stockholm.
- Kahl J (1984b)*: Livsmedelsindustrins lokalisering i Sverige. SIK, Göteborg.
- Kallenberg K (1996)*: Måltidens mening. I Icke mat allenast. Hagenfeldt

- J, Nilsson S & von Platen M (red). Kulinariska Samfundet, 71–80.
- Kanström L (1994)*: Community-based methods and tools to promote dietary changes. Some experiences from the Stockholm cancer prevention program. Karolinska Institutet, Stockholm.
- Karlsson R (2002)*: Svinn i storhushåll. Mängder, sammansättning och möjlighet att minska. Institutionen för systemekologi, Stockholms universitet.
- Karlström B (1985)*: Dietary treatment of type 2 diabetes mellitus: with special reference to the importance of dietary fibre. Uppsala universitet.
- Karlström B (1995)*: Kvalitetsförändringar vid varmhållning av livsmedel i storhushåll. Chalmers tekniska högskola, Göteborg.
- Karlström B, Nydahl M & Vessby B (1989)*: Dietary habits and effects of dietary advice in patients with type II diabetes. Results of a one-year intervention study. European Journal of Clinical Nutrition 43, 59–68.
- Karlström B, Vessby B, Asp N-G, Boberg M, Gustafsson I-B, Lithell H & Werner I (1984)*: Effects of an increased content of cereal fibre in the diet of type 2 (non-insulin-dependent) diabetic patients. Diabetologia 26, 272–277.
- Kjærnes U, Holm L, Pipping Ekström M, L'orange Fürst E & Prättälä R (1993)*: Regulating markets, regulating people. On food and nutrition policy. Oslo: Novus Press.
- Kjærnes U, Pipping Ekström M, Gronow J, Holm L & Mäkelä J (2001)*: Introduction. In Eating Patterns. A day in the lives of Nordic population. Kjærnes U (ed). SIFO, Oslo.
- Koçtürk T (1995)*: Structure and change in food habits. Scandinavian Journal of Nutrition/Näringsforskning, 39, 2–4.
- Koivisto Hursti U-K, Magnusson M & Algers A (Under tryckning)*: Swedish consumers' opinions about gene technology. British Food Journal.
- Koivisto U-K, Edlund B & Sjöden P-O (1993)*: Folkhälsonutrition: En beteendevetenskaplig modell för kostvanor. En litteraturoversikt med bibliografi över Fishbein & Ajzens "Theory of reasoned action". Centrum för omvårdnadsvetenskap, Uppsala universitet.
- Koivisto U-K, Edlund B & Sjöden P-O (1994a)*: Exposure to milk or water at preschool lunch for 3 months influences Children's choice of elementary school lunch drink 4 months later. Appetite 23, 265–273.
- Koivisto U-K, Fellenius J & Sjöden P-O (1994b)*: Relations between parental mealtime practices and children's food intake. Appetite 22, 245–258.
- Koivisto U-K & Sjöden P-O (1996)*: Reasons for rejection of food items in Swedish families with children aged 2–17. Appetite 26, 89–103.
- Koivisto Hursti U-K & Sjöden P-O (1996)*: Food and general neophobia in Swedish families: Parent-child comparisons and relationships

- with serving specific food. *Appetite* 26, 107–118.
- Koivisto Hursti U-K (1997)*: Child food choice and the family. Uppsala universitet.
- Koivisto Hursti U-K & Sjöden P-O (1997a)*: Changing food habits in children and adolescents: Experiences from intervention studies. *Scandinavian Journal of Nutrition* 41, 102–110.
- Koivisto Hursti U-K & Sjöden P-O (1997b)*: Food and general neophobia and their relationship with self-reported food choice: Familial resemblance in Swedish families with children age 7–17. *Appetite* 29, 89–103.
- Koivisto Hursti U-K & Sjöden P-O (1997c)*: Reasons for serving of foods and parental dimensions of food likes and dislikes in Swedish families with children aged 2–17. *Scandinavian Journal of Nutrition* 41, 27–32.
- Koivisto Hursti U-K & Sjöden P-O (1999)*: Relations of taste and earlier experience with the likelihood of future consumption of specific foods in Swedish families with children aged 7–17. *Ecology of Food and Nutrition* 37, 429–453.
- Koivisto Hursti U-K (1999)*: Factors influencing children's food choice. *Annals of Medicine* 31, 26–32.
- Larsson C & Johansson G (1997)*: Prevalence of vegetarians in Swedish secondary schools. *Scandinavian Journal of Nutrition* 41, 117–120.
- Larsson C & Johansson G (2002)*: The dietary intake and nutritional status of young vegans and omnivores in Sweden. *American Journal of Clinical Nutrition* 76, 100–106.
- Larsson C, Klock K, Nordrehaug Åström A, Haugejorden O & Johansson G (2001)*: Food habits of young Swedish and Norwegian vegetarians and omnivores. *Public Health Nutrition* 4, 1005–1014.
- Larsson C, Klock K, Nordrehaug Åström A, Haugejorden O & Johansson G (2002)*: Lifestyle related characteristics of adolescent low-meat-consumers and omnivores in Sweden and Norway. *Journal of Adolescent Health* 31, 190–196.
- Larsson C, Westerterp K & Johansson G (2002)*: Validity of reported energy expenditure and energy and protein intakes of Swedish vegan and omnivore adolescents. *American Journal of Clinical Nutrition* 75, 268–274.
- Laser Reuterswärd A & Svederberg E (1999)*: Förstår konsumenter förpackningstexter om nutrition och hälsa? Vad visar litteraturen? *Scandinavian Journal of Nutrition* 43, 163–168.
- Lennermäs M (1993)*: Nutrition and shift work: the effect of work hours on dietary intake, meal patterns and nutritional status parameters. Uppsala universitet.
- Lennermäs M A-C, Åkerstedt T, Hagman U, Bruce Å & Hambraeus L (1993a)*: A new approach for evaluation of meal quality and meal patterns. *Journal of Human Nutrition and Dietetics* 6, 261–273.

- Lennermäs M A-C, Hambraeus L & Åkerstedt T (1993b)*: Nutrition and shiftwork: the use of meal classification as a new tool for qualitative/quantitative evaluation of dietary intake in shiftworkers. *Ergonomics* 36, 247–254.
- Lennermäs M, Fjellström C & Abrahamsson L (1994)*: En spektralanalys av måltiden. *Kostsociologi – ett nytt ämne i Uppsala. Scandinavian Journal of Nutrition* 3, 144–145.
- Lennermäs M, Fjellström C, Becker W, Giachetti I, Scmitt A, Remaut de Winter A & Kearney M (1997)*: Influences on food choice perceived to be important by nationally-representative samples of adults in the European Union. *European Journal of Clinical Nutrition* 51, 8–15.
- Lennermäs M & Andersson I (1999)*: Food-based Classification of Eating Episodes. *Appetite* 32, 53–65.
- Lind L, Lithell H, Gustafsson I-B, Pollare T & Ljunghall S (1992)*: Metabolic cardiovascular risk factors and sodium sensitivity in hypertensive subjects. *American Journal of Hypertension* 5, 505–505.
- Lind L, Lithell H, Gustafsson I-B, Pollare T & Ljunghall S (1993)*: Calcium metabolism and sodium sensitivity in hypertensive subjects. *Journal of Human Hypertension* 7, 53–57.
- Lindgren A C, Barkeling B, Hägg A, Ritzén M E, Marcus C & Rössner S (2000)*: Eating behaviour in Prader-Willi syndrome, normal weight and obese control groups. *Journal of Pediatrics* 137, 50–55.
- Lindqvist B (1997)*: Drömmar och vardag i exil: om chilenska flyktingars kulturella strategier. Carlsson, Stockholm.
- Lindström M (2000)*: Social participation, social capital and socioeconomic differences in health-related behaviours: an epidemiological study. Lunds universitet.
- Lindvall J (1989)*: Expensive time and busy money: a study of households' substitution between time and expenditures in consumption and household production with emphasis on the food section. Linköpings universitet.
- Linné Y, Barkeling B, Rössner S & Rooth P (2001)*: Vision and eating behaviour. *Obesity Research* 10, 92–95.
- Lithell H, Bruce Å, Gustafsson I-B, Höglund N-J, Karlström B, Ljunghall K, Sjölin K, Wener I & Vessby B (1985)*: Changes in lipoprotein metabolism during a supplemented fast and an ensuing vegetarian diet period. *Uppsala Journal of Medical Sciences* 90, 73–83.
- Lithell H, Bruce Å, Gustafsson I-B, Höglund N-J, Karlström B, Ljunghall K, Sjölin K, Venge P, Wener I & Vessby B (1983)*: A fasting and vegetarian diet treatment trial on chronic inflammatory disorders. *Acta Dermato-Venerologica* 63, 397–403.
- Lithell H, Hedstrand H, Gustafsson I-B & Hood B (1982)*: Significant and persistent reduction of serum lipids in asymptomatic men. *Acta Med Scand* 210, 181–186.

- Liukko A (1996)*: Mat, kropp och social identitet. Stockholms universitet.
- Ljungberg C (2001)*: Bra mat och dåliga varor: om förtroendefulla relationer och oroliga reaktioner på livsmedelsmarknaden. Lunds universitet.
- Ljungström Å (1996)*: Tunnbindare. I Hantverk i Sverige. Nyström B, Biörnstad A & Bursell B (red). LTs förlag i samarbete med Nordiska museet, 334–342.
- Ljungström Å (1997)*: Öster om Arlanda: en etnologisk studie av berättelser och föremål i en hemslöjdsinventering. Uppsala universitet.
- Luhalo M, (1995)*: Chemical and technological studies on high-fibre fractions from oats and rye. Institutionen för livsmedelsvetenskap, SLU, Uppsala.
- Lundequist P (1995)*: Livsmedelsinkörens regionala variationer 1978 och 1989: en konsumtionsgeografisk metod- och resultatanalys. Arbetsrapporter, Kulturgeografiska institutionen, Uppsala universitet.
- Lundmark B (1985)*: Datorn som hjälpmedel vid kostplanering. Rapporter på kost- och näringsområdet. Institutionen för BEHT, Uppsala universitet.
- Lundmark B, (1986)*: Datorn i kostundervisningen. Rapporter på kost- och näringsområdet. Institutionen för BEHT, Uppsala universitet.
- Lundmark B (1987)*: Datorstöd i kostundervisningen. Sektorn för undervisningsyrken. Rapport 25. Institutionen för BEHT, Uppsala universitet.
- Lundmark B & Mattsson Sydner Y (2001)*: Från lingonlådor om hösten till portionsförpackad sylt. Från ekonomiföreståndarinna till kostekonom – ett yrke i förändring. Institutionen för hushållsvetenskap, Uppsala universitet.
- Lundmark B (2002a)*: Kvalitet som utsaga och praktik – kvalitetsaspekter med fokus på skolmåltiden i Sverige. Institutionen för hushållsvetenskap, Uppsala universitet.
- Lundmark B (2002b)*: Kvalitetsaspekter på skolmåltiden. Livsmedelsteknik 5.
- Löwdin P (1986)*: A study of social structure and food symbolism among the Newars. Uppsala universitet.
- Lövgren B (1993)*: Hemarbete som politik. Diskussioner om hemarbete, Sverige 1930–40-talen, och tillkomsten av Hemmens Forskningsinstitut. Stockholms universitet.
- Magnusson M, Arvola A, Koivisto Hursti U-K, Åberg L & Sjöden P-O (2001)*: Attitudes towards organic foods among Swedish consumers. *British Food Journal* 103, 209–226.
- Magnusson M & Koivisto Hursti U-K (2002)*: Consumer attitudes towards genetically modified foods. *Appetite* 39, 9–24.
- Malmberg S (2003)*: Dazzling Dining. Banquets as an Expression of

- Imperial Legitimacy. Uppsala universitet.
- Marklinder I (1988)*: Rågsortens betydelse för surdegens egenskaper. *Sveriges Utsädesförenings tidskrift* 98, 85–94.
- Marklinder I & Lönner C (1992)*: Fermentation properties of intestinal strains of *Lactobacillus*, of a sour dough and of a yoghurt starter culture in an oat-based nutritive solution. *Food Microbiology* 9, 197–205.
- Marklinder I & Lönner C (1994)*: Fermented oatmeal soup – Influence of additives on the properties of a nutrient solution for enteral feeding. *Food Microbiology* 11, 505–513.
- Marklinder I, Larsson M, Fredlund K & Sandberg A-S (1995)*: Degradation of phytate by using varied sources of phytases in an oat-based nutrient solution fermented by *Lactobacillus plantarum* 299V. *Food Microbiology* 12, 487–495.
- Marklinder I & Johansson L (1995)*: Sour dough fermentation of barley flours with varied content of mixed-linked (1→3), (1→4)-β-D-glucans. *Food Microbiology* 12, 363–371.
- Marklinder I (1996a)*: Lactic acid-fermented oats and barley for human dietary use: with special reference to *Lactobacillus* spp. and to nutritional and sensory properties. Uppsala universitet.
- Marklinder I, Haglund Å & Johansson L (1996b)*: Influences of lactic acid bacteria on technological, nutritional, and sensory properties of barley sour dough bread. *Food Quality and Preference* 7, 285–309.
- Marklinder I, Johansson L, Haglund Å, Nagel-Held B & Seibel W (1996c)*: Effects of flour from different barley varieties on barley sour dough bread. *Food Quality and Preference* 7, 275–284.
- Mattsson Sydner Y (1994)*: Inverkar mathanteringssystemet på elevernas konsumtion? Institutionen för hushållsvetenskap, Uppsala universitet.
- Mattsson Sydner Y (1995)*: Måltidsutredning 1995. Björklinge–Bälinge kommunaldelkontor, Uppsala.
- Mattsson Sydner Y (1996a)*: Kunskap för var dag – en sammanställning av citat från ett urval offentliga handlingar och dokument där betydelsen och behovet av vardagskunskaper framhålls. Institutionen för hushållsvetenskap, Uppsala universitet och Kungliga Skogs- och Lantbruksakademien, Stockholm.
- Mattsson Sydner Y och Hagman U (1996b)*: Allätare, vegetarian eller vegan? – Lär dig äta rätt. *Vår Föda* 4, 16–19.
- Mattsson Sydner Y (1997a)*: Goda grunder för blivande kockar. *Vår Föda* 2, 38.
- Mattsson Sydner Y och Fjellström C (1997b)*: Neddragningarna inom äldreomsorgen hot mot måltidsverksamheten? *Vår Föda* 4, 32.
- Mattsson Sydner Y och Fjellström C (1997c)*: Studier av olika kostsystem inom äldreomsorgen – ett helhetsperspektiv. Institutionen för hushållsvetenskap, Uppsala universitet.

- Mattsson Sydner Y (1998)*: Nordiska portionsstorlekar. Köpenhamn: Nordiska Ministerrådets serie Tema Nord.
- Mattsson Sydner Y (2001)*: EU-kurser som gav många matperspektiv. Livsmedelsteknik 11.
- Mattsson Sydner Y (2002)*: Den maktlösa måltiden. Om mat inom äldreomsorgen. Forskningspublikationer från Institutionen för hushållsvetenskap. Uppsala universitet.
- Messner T, Erkström U-B, Gustafsson I-B, Nilsson S B & Vessby B (1997)*: Dietary habits and fatty acid composition in serum and adipose tissue in survivors after myocardial infarction. A case-control study in Kiruna, a mining town with high mortality in ischemic heart disease. *International Journal of Circumpolar Health* 56, 21–29.
- Meiselman HL (2000)*: Introduction. In *Dimensions of the Meal*. Meiselman H L (ed). Aspen publication, 1–4.
- Molin G, Andersson R, Ahrné S, Lönner C, Marklinder I, Johansson M-L, Jeppsson B & Bengmark S (1992)*: Effect of fermented oatmeal soup on the cholesterol level and the Lactobacillus colonisation of rat intestinal mucosa. *Antonie van Leeuwenhoek* 61, 167–173.
- Morell M (1987)*: Studier i den svenska livsmedelskonsumtionens historia: hospitalshjonens livsmedelskonsumtion 1621–1872, Uppsala universitet.
- Morell M (1997)*: Kosthållets utveckling. I *Vad bönder producerat. Agrarhistoria*. Larsson B M P, Morell M & Myrdal J (red). LTs förlag, Stockholm, 211–228.
- Morell M (2001)*: Det svenska jordbrukets historia. Bd 4. Jordbruket i industrisamhället. LTs förlag i samarbete med Nordiska museet, Stockholm.
- Mäkelä J, Kjærnes U, Pipping Ekström M, L'orange Fürst E, Gronow J & Holm L (1999)*: Nordic Meals. Methodological notes on a comparative survey. *Appetite* 32, 73–79.
- Mäkelä J (2000)*: Cultural Definitions of the Meal. In *Dimensions of the Meal*. Meiselman H L (ed). Aspen publication, 7–18.
- Nadjafi M H (2000)*: Marknadssystemets anpassningsförmåga: Hur några invandrargrupper får sina behov och önskemål när det gäller livsmedel tillgodosedda och i vilken utsträckning handelsföretag i Sverige anpassar sitt utbud till sådana gruppers specifika behov. Stockholms universitet.
- Nelson M C (1988)*: Bitter bread. The famine in Norrbotten 1867–1868. Uppsala universitet.
- Nelson M C (under tryckning)*: "När skörden slog fel – om nödmat!". I *Jordbrukets grödor i människans tjänst. Etnobiologi ur agrar synvinkel*. Tunon H & Strese E-M (red).
- Nelson M C & Svanberg I (1987)*: Lichens as Food: Historical Perspectives on Food Propaganda. Svenska Linnésällskapets Årsskrift 1986–1987, 7–51.

- Nelson M C & Svanberg I (1992)*: Bone Meal Porridge, Lichen Soup, or Mushroom Bread: Acceptance or Rejection of Food Propaganda 1867–1868. In *Just a Sack of Potatoes? Crisis Experiences in Past and Present*. Häkkenen A (ed). Societas Historica Finlandiæ, Helsingfors.
- Nelson M C & Svanberg I (1993)*: Coffee in Sweden – A Question of Morality, Health, and Economy. *Food and Foodways* 5, 239–254.
- Neovonen L (1998)*: Eating disorders among young women: emergence and treatment. Göteborgs universitet.
- Niederud J (1992)*: Greek immigrant children in southern Sweden. Living conditions, nutrition, growth and dental health in comparison with Greek and Swedish children. Uppsala universitet.
- Nilsson Å & Svanberg I (1997)*: Religiös slakt. I *Om möjligheten att leva som troende*. Karlsson P & Svanberg I (red). Studentlitteratur, Lund, 70–96.
- Nordin E (1992)*: Kunskaper och uppfattningar om maten och dess funktioner i kroppen. Kombinerad enkät- och intervjustudie i grundskolans årskurser 3, 6 och 9. Göteborgs universitet.
- Nordin E (2002)*: Måltidens betydelse för folkhälsan. *Tidskriften Vård* 4, 61–64.
- Nordlund G (1982)*: Skolan och Kosten. En kartläggning av projekt och kampanjer i kostfrågor, riktade till elever på grundskole- och gymnasienivå. Pedagogiska institutionen, Umeå universitet.
- Nordlund G (1983)*: Ramprogram: Mat som social faktor. Forskningsprogram för delprojektet – Kostnormer i skolan. Pedagogiska institutionen, Umeå universitet.
- Nordlund G (1985)*: Kostvanor och kostintag relaterat till prestation, beteende och hälsa. En kunskapsöversikt med tonvikt på skolbarn avseende metod och resultat. Arbetsrapporter nr 24. Pedagogiska institutionen, Umeå universitet.
- Nordlund G (1988a)*: Forskningsprojekt kartlägger skolmåltiderna. Storhushållskonjunkturen – i offentlig sektor 1, 7–8.
- Nordlund G (1988b)*: Högstadielärovernas skollunch i tio kommuner. En preliminär sammanställning. Pedagogiska institutionen, Umeå universitet.
- Nordlund G (1988c)*: Skolan och Kosten. En kartläggning av skolmåltidsverksamheten i 11 kommuner. Uppsala kommun. Arbetsrapport 70. Pedagogiska institutionen, Umeå universitet.
- Nordlund G (1989a)*: Nya riskgrupper bland högstadielärover: Storhushållskonjunkturen – i offentlig sektor 2, 20–22.
- Nordlund G (1989b)*: Skolmåltiderna, ett forskningsobjekt. *Vår Näring* 4, 117–119.
- Nordlund G (1989c)*: Så här kan vi förbättra skolmåltiderna. Storhushållskonjunkturen – i offentlig sektor 3, 46–47.
- Nordlund G (1991a)*: Skolbarns matvanor. *Nordisk Medicin*, 82–97.

- Nordlund G (1991b)*: Skolmåltider i förändring. Rapport från en försöksverksamhet läsåret 1989–1990. Pedagogiska institutionen, Umeå universitet.
- Nordlund G (1991c)*: Skolmåltidsverksamheten i den svenska grundskolan. Restauranger & Storkök 3, 62–65.
- Nordlund G (1994a)*: Matvanor före och efter beskattning av kostförmåner. Arbetsrapport 103. Pedagogiska institutionen, Umeå universitet.
- Nordlund G (1996)*: Kommunernas målsättning med måltidsverksamheten. Arbetsrapport 111. Pedagogiska institutionen, Umeå universitet.
- Nordlund G (2002)*: Lärkor och ugglor – sover och äter olika. Skolhälsovården.
- Nordlund G, Jacobson T & Annerstedt-Heino K (1989d)*: Frukt som mellanmål i skolan. Ett försök på fyra låg- och mellanstadieskolor. Umeå universitet och Lantbrukets utredningsinstitut.
- Nordlund G, Rössner S, Jacobson T & Hägg A (1997a)*: Mjök eller vatten som måltidsdryck vid lunch på förskolan? Pedagogiska rapporter 52. Pedagogiska institutionen, Umeå universitet.
- Nordlund G & Jacobsson T (1994b)*: Effektiviserad Kommunal Måltidsservice. Förslag till principiella lösningar och åtgärder för Umeå kommuns framtida måltidsservice. Umeå kommun.
- Nordlund G & Jacobsson T (1994c)*: Effektiviserad Kommunal Måltidsservice. Förstudie och förslag till pilotprojekt för Södra distriktet och Tegs rektorsområde i Umeå kommun. Umeå kommun.
- Nordlund G & Jacobsson T (1997)*: Högstadielävernans måltidsvanor relaterat till hur de mår och känner sig i skolan, deras skolprestationer och sociala bakgrund. Pedagogiska rapporter 53. Pedagogiska institutionen, Umeå universitet.
- Nordlund G & Jacobsson T (1999a)*: Gymnasieelevernans matvanor. Del 2. Gymnasieelevernans matvanor relaterat till hur de mår och känner sig, deras fysiska aktiviteter, deras skolprestation och sociala bakgrund: Pedagogiska institutionen, Umeå universitet.
- Nordlund G & Jacobsson T (1999b)*: Gymnasieelevernans matvanor. Om gymnasieelevernans matvanor och attityder till måltider och måltids-situationer i skolan och hemma samt konsekvenser av skolmåltidsavgifter. Pedagogiska rapporter nr 57. Pedagogiska institutionen, Umeå universitet.
- Nordlund G & Lennernäs Junberger M (2001)*: Dygnsrytmen styr matvanor och sömn hos elever på högstadiet. Scandinavian Journal of Nutrition 45, 30.
- Nordström I (1988)*: Till bords. Vardagsmoral och festprestige i det sydsvenska bondesamhället. Lunds universitet.
- Nyberg A (1989)*: Tekniken – kvinnornas befriare? Hushållsteknik, köpevaror, gifta kvinnors hushållsarbets tid och förvärvsdeltagande

- 1930-talet–1980-talet. Linköpings universitet.
- Nydahl M (1981)*: The relationship of Nutrition Education of Subsequent Nutrition Knowledge and Practices of Swedish High School Students Master of Science in Home Economics and Nutrition: College of Home Economics, Washington State University.
- Nydahl M (1995)*: Dietary lipids and their effects in healthy and hyperlipidaemic persons. Uppsala universitet.
- Nydahl M, Bergkvist U, Boberg J, Gustafsson I-B, Berne C, Falk H & Kylberg E (1991a)*: Matvanor och näringsintag hos patienter med typ I diabetes som använder insulinpenna. Näringsforskning 35, 100–106.
- Nydahl M, Gustafsson I-B, Bergkvist U, Boberg J, Berne C, Kylberg E & Falk H (1991b)*: Matvanor och näringsintag hos patienter med typ I diabetes som använder insulinpenna. Vår Föda 1, 79.
- Nydahl M, Gustafsson I-B, Eliasson M & Karlström B (1993)*: A study of attitudes and use of the plate model among people with various medical professions giving dietary advice in diabetes mellitus treatment. Journal of Human Nutrition and Dietetics 6, 77–84.
- Nydahl M, Gustafsson I-B & Vessby B (1994a)*: Lipid lowering diets enriched with monounsaturated or polyunsaturated fatty acids but low in saturated fatty acids have similar effects on serum lipid concentrations in hyperlipidemic patients. American Journal of Clinical Nutrition 59, 115–122.
- Nydahl M, Gustafsson I-B, Vessby B, Eriksson H & Bjernulf A (1994b)*: Effects of a simplified programme for dietary treatment of hyperlipidaemia in primary health care. Scandinavian Journal of Primary Health Care 12, 128–136.
- Nydahl M, Gustafsson I-B, Öhrvall M & Vessby B (1994c)*: Similar serum lipoprotein cholesterol concentrations in healthy subjects on diets enriched with rapeseed and with sunflower oil. European Journal of Clinical Nutrition 48, 128–137.
- Nydahl M, Gustafsson I-B & Vessby B (1995a)*: Las dietas hipoapolipide-miantes enriquecidas con ácidos grasos monoinsaturados opoliinsaturados, pero pobres en ácidos grasos saturados, ejecan efectos similares sobre las concentraciones séricas de lipidos en pacientes hiperlipémicos. Lipid Digest 2, 19–21.
- Nydahl M, Gustafsson I-B, Öhrvall M & Vessby B (1995b)*: Similar serum lipoprotein cholesterol concentrations in healthy subjects on diets enriched with rapeseed and with sunflower oil. American Journal of College of Nutrition 14, 643–651.
- Nydahl M, Gustafsson I-B, Mohsen B & Vessby B (1996)*: The food and nutrient intake of Swedish non-smokers and smokers. Scandinavian Journal of Nutrition 2, 64–69.
- Nydahl M, Gustafsson I-B & Vessby B (1997)*: Nutrient and food intake of Swedish adults measured with a 7-d food record and a precoded

- menu book. *American Journal of Clinical Nutrition* 65, (S)1308.
- Nydahl M, Andersson J, Sidenvall B, Gustafsson K & Fjellström C (2003):* Food and Nutrient Intake in a Group of Self-Managing Elderly Swedish Women. *Journal of Nutrition, Health and Aging* 7, 67–74.
- Nygren T, Gustafsson I-B, Haglund Å, Johansson L & Noble A C (2001):* Flavor changes produced by wine and food interactions: Chardonnay wine and Hollandaise sauce. *Journal of sensory studies* 16, 461–470.
- Nygren T, Gustafsson I-B, Öström Å & Johansson L (2001):* Flavour changes produced by wine and cheese interactions measured by sensory methodology. *Proceedings of The Third International Conference on Culinary Arts and Sciences, Egypt, April 2001.*
- Nygren T, Gustafsson I-B & Johansson L (2002):* Perceived changes in white wine after tasting blue mould cheese. *Food Service Technology* 2,163–171.
- Nyström M (1994):* Focus: Kitchen design: a study of housing in Hanoi. Lunds universitet.
- Näslund E, Barkeling B, King N, Gutniak M, Blundell J E, Holst J J, Rössner S & Hellström P M (1999):* Energy intake and appetite are suppressed by glucagon-like peptide-1 (GLP-1) in obese men. *International Journal of Obesity* 23, 304–311.
- Näslund G K (1996):* Health behavior: studies on determinants for health behavior and the relationships between behavior, beliefs, and knowledge. Karolinska Institutet.
- Ogle B (2001):* Wild vegetables and micronutrient nutrition: Studies on the significance of wild vegetables in women's diets in Vietnam. Uppsala universitet.
- Oscarsson M (1997):* New barley cultivars. Chemical, microstructural and nutritional aspects focusing on carbohydrates. Institutionen för livsmedelsvetenskap, SLU, Uppsala.
- Persson M (2002):* Aspects of nutrition in geriatric patients. Especially dietary assessments, intake and requirements. Lunds universitet.
- Pettersson B, Svanberg I & Tunón H (1998):* Nötter. Etnobiologisk läsebok. Studentlitteratur, Lund.
- Pickova J (1997):* Lipids in eggs and somatic tissues in cod and salmonids. Importance of individual fatty acids and antioxidants. Institutionen för livsmedelsvetenskap, SLU, Uppsala.
- Pickova J (1998):* Lipids in Cod (*Gadus morhua*) and Atlantic salmon (*Salmo salar*) eggs with special emphasis on reproduction and quality. Institutionen för livsmedelsvetenskap, SLU, Uppsala.
- Pipping Ekström M (1997):* New approaches to the study of everyday life. Hushållsvetenskaplig konferens i Helsingfors. *Hushållsläraren* 4, 10–11.
- Pipping Ekström M (1998a):* Mat för alla dagar. *Hembygden* 2, 33.
- Pipping Ekström M (1999):* Mat. Kultur med doft och smak. *Hembyg-*

- den* 3.
- Pipping Ekström M (2001):* Nya favoriter och gamla godingar. *Kokboken är här. Hembygden* 3.
- Pipping Ekström M & Wählander H (1998b):* Hushållsvetenskap och genus. Rapport 28. Institutionen för hushållsvetenskap, Göteborgs universitet.
- Pipping Ekström M, Gronow J, Holm L, Kjærnes U, Mäkelä J & Björkum E (1999):* Eating and modern everyday life in the Nordic Countries. Gender and Cooking. In "New Approaches to the Study of Everyday life". Turkki K (ed). *Proceedings of the International Household & Family Research Conference, Helsinki, Finland, May 31–June 3, 1998.* University of Helsinki, Department of Home Economics and Craft Science. Publications 4.
- Pipping Ekström M & Shanahan H (1999):* Ekologisk mat i hushållens vardag. I *Den mångdimensionella konsumenten.* Ekström K & Forsberg H (red). Tre böcker, Göteborg.
- Pipping Ekström M, Nilsson A & Svedung G (2001):* Nya favoriter och gamla godingar. Svenska ungdomsringens förlag, Stockholm.
- Pipping Ekström M & Lorange Furst E (2001a):* The gendered division of cooking. In *Eating Patterns. A day in the lives of Nordic population.* Kjærnes U (ed). Oslo, SIFO, 213–234.
- Pliner P & Rozin P (2000):* The Psychology of the Meal. *Dimensions of the Meal.* Meiselman H L (ed). Aspen publications, 47–60.
- Ritchey P, Frank R A, Koivisto Hursti U-K & Tuorila H (Inskickad):* Validation and cross-national comparison of the Food Neophobia Scale (FNS) using confirmatory factor analysis.
- Rosell M, Hellénius M-L, de Faire U, Berglund L, Gustafsson I-B & Johansson G (Inskickad):* The contribution of a manually coded part in an optically readable, precoded 7-day food record for the intake of energy, nutrients, and foods.
- Rosenvold K (2002):* Strategic Feeding – a Tool in the Control of Technological Pork Quality. Institutionen för livsmedelsvetenskap, SLU Uppsala.
- Rothenberg E, Bosaeus I & Steen B (1993):* Intake of energy, nutrients and food items in an urban elderly population. *Aging and Clinical Experiment Research* 3, 105–116.
- Rothenberg E (1994):* Validation of the food frequency questionnaire with the 4-day record method and analysis of 24-h urinary nitrogen. *European Journal of Clinical Nutrition* 48, 725–735.
- Rothenberg E, Bosaeus I & Steen B (1994):* Food habits, food beliefs and socio-economic factors in an elderly population. *Scandinavian Journal of Nutrition* 4, 159–165.
- Rothenberg E, Bosaeus I & Steen B (1996):* Food habits in three 70-year-old free-living populations in Gothenburg, Sweden. A 22-year cohort study. *Scandinavian Journal of Nutrition* 40, 104–110.

- Rothenberg E (1997)*: Nutrition in the elderly. Dietary intake and dietary assessment methods. Göteborgs universitet.
- Rothenberg E, Bosaeus I & Steen B (1997)*: Evaluation of energy intake estimated by a diet history in three free-living 70-year-old populations in Gothenburg, Sweden. *European Journal of Clinical Nutrition* 51, 60–66.
- Rothenberg E, Bosaeus I, Lernfelt B, Landahl S & Steen B (1998)*: Energy intake and expenditure – validation of a diet history by heart rate monitoring, activity diary and doubly labeled water. *European Journal of Clinical Nutrition* 52, 832–838.
- Rössner S, Barkeling B, Erlandson-Albertsson C, Larsson P & Wåhlin-Boll E (1995)*: Intravenous enterostatin does not affect single meal food intake in man. *Appetite* 24, 37–42.
- Rössner S, Barkeling B, Asp A, Flaten H & Fuglerud P (1996)*: Effects of weight loss on single meal eating behaviour in obese subjects. *International Journal of Obesity & Related Metabolic Disorders* 20, 287–289.
- Saldeen T, Wallin R & Marklinder I (1998)*: Effects of a small dose of stable fish oil substituted for margarine in bread on plasma phospholipid fatty acids and serum triglycerides. *Nutrition Research* 18, 1483–1492.
- Salomonsson A (1984a)*: Grönsaker i Sverige förr och nu. I Grönsaker från jord till bord. Forskare skriver för konsumenter. Lund.
- Salomonsson A (1984b)*: Mat som uttrycksmedel. I Kring alla tiders mat. Skövde.
- Salomonsson A (1985a)*: Beer Brewing as an Ethnological Catalyst. *Journal of Psychoactive Drugs* 17, 2.
- Salomonsson A (1985b)*: Salt sill och sur strömming. I Vi på Felix.
- Salomonsson A (1987a)*: Forskningsprojektet ”Människan, maten och måltiden i ett föränderligt samhälle” och ”Måltiden som socialt och kulturellt system”. I Forskning kring maten, makten och människan. Symposium om FRN:s program för livsmedelsforskning 1980–1985. Forskningsrådsnämnden, Stockholm.
- Salomonsson A (1987b)*: Funderingar kring McDonald’s. I Lund sett från vänster. Lund.
- Salomonsson A (1987c)*: Mer än mat. Carlsson, Stockholm.
- Salomonsson A (1989a)*: Att forska om hälsa. Några etnologiska synpunkter. I Hälsa, Himmel, Helvete. Kulturförändringar på gott och ont. Novakova V (red). Forskningsrådsnämnden, Stockholm.
- Salomonsson A (1989b)*: Bondkalas och hamburgare. Om etnologisk forskning med utgångspunkt från mat och måltid. I Göinge Hembygdsförenings årsbok.
- Salomonsson A (1989c)*: Hälsosyn, jogging och kostmedvetenhet. I Hälsa som livsmening. Philipson M & Uddenberg N (red). Forskningsrådsnämnden, Stockholm.

- Salomonsson A (1990)*: Food for Thought. Themes in Recent Swedish Ethnological Food Research. In *Ethnologia Scandinavica*, 11–33.
- Salomonsson A (1991)*: Svensken och kräftorna. Sommarfinal och nationell rit. I Svenska vanor och ovanor. Frykman J & Löfgren (red). Natur och Kultur, Stockholm.
- Salomonsson A (1992a)*: Hvorfor brygger man öl på Gotland? Om identitet og social integration på Gotland. I *Kulturens spendetrøje. Om kultur og kulturforskning i Norden*. Duelund P (red). NordREFO, Köpenhamn.
- Salomonsson A (1992b)*: När pizzan kom till Halmstad. Om efterkrigstidens mat och matens uttryckskraft. I Så åt man förr. Bergström U & Englund G (red). Alfabeta, Stockholm.
- Salomonsson A (1994a)*: Att fånga kräftor – en ritual i flera faser. I Kräftans lov. En kulinarisk och historisk resa i kräftans värld. GörmanGruppen, Malmö.
- Salomonsson A (1994b)*: Gammal mat med nytt värde. Om skånsk mat och matforskning. I *Hyllning till Madariget. Hävd – Humor – Hälsa – Husmanskost*. Werdenfels Å (red). Lund.
- Salomonsson A (1994c)*: Milk and folk belief: With examples from Sweden. In *Milk and milk products. From Medieval to Modern Times*. Lysacht P (ed). Edinburgh.
- Salomonsson A (1994d)*: Pitepalt, värmlandskorv och äggkakaka. Om mat, regioner och regional mat. I *Den regionala särarten*. Blomberg B & Lindquist S O (red). Studentlitteratur, Lund.
- Salomonsson A (1995)*: Till bords. I glädje och sorg. *Fataburen*, 55–76.
- Salomonsson A (1996)*: The Swedish Crayfish party. Rounding off the summer with a national rite. I *Force of Habit. Exploring Everyday Culture*. Frykman J & Löfgren O (ed). Lunds University Press, Lund.
- Salomonsson A (1996)*: Matens symbolkraft. *Gastronomisk kalender 1997*, 92–103.
- Salomonsson A (1998)*: Tron, hälsorörelsen och matattityderna. *Gastronomisk kalender 1999*, 75–90.
- Salomonsson A (Under tryckning)*: Mat för herrskap och vanligt folk. I *Krappertsymposiet 2000*.
- Salomonsson A & Hellhager S (1996)*: Skånsk mat och kultur. Arena, Stockholm.
- Salomonsson A & Hellhager S (2001)*: Året om med skånsk mat och kultur. Arena, Stockholm.
- Salomonsson A & Johansson B W (2000)*: Våra drycker till vardags och fest. Carlsson, Stockholm.
- Salomonsson K (2001)*: E-ekonomi och det kulinariska kulturarvet. I *Fönster mot Europa. Platser och identiteter*. Hansen K & Salomonsson K (red). Studentlitteratur, Lund.
- Sanni A I, Lönner C, Marklinder I, Johansson M-L & Molin G (1994)*:

- Starter cultures for the production of Ogi, a fermented infant food from maize and sorghum. *Chemistrie Mikrobiologie und Technologische Lebensmittel* 16, 29–33.
- Sellerberg A-M (1982)*: Några sociologiska analyser på matens moden. Sociologiska institutionen, Lunds universitet.
- Sellerberg A-M (1983)*: Mat på långvården. Sociologiska institutionen, Lunds universitet.
- Sellerberg A-M (1990)*: Misstron mot mat. Sociologiska institutionen, Lunds universitet.
- Sepp H, Hofvander Y & Abrahamsson L (2001a)*: The role of milk in Swedish preschool children's diet. *Scandinavian Journal of Nutrition* 45, 483–491.
- Sepp H, Lennernäs M, Pettersson R & Abrahamsson L (2001b)*: Children's nutrient intake at preschool and at home. *Acta Paediatrica* 90, 483–491.
- Sepp H, Lennernäs M, Abrahamsson L & Risvik E (2002)*: The contribution of food groups to the nutrient intake and food pattern among preschool children. *Food Quality and Preference* 13, 107–116.
- Shanahan H (1987)*: Ungdomar och hushållsarbete i Göteborg. Institutionen för huslig utbildning, Göteborgs universitet.
- Shanahan H & Zetterstrand H (1991)*: Recognize the complexity of decision-making in households! Institutionen för huslig utbildning, Göteborgs universitet.
- Shanahan H & Zetterstrand H (1992)*: Inköp – Kost – Avfall – ett hushållsekologiskt perspektiv på inköps betydelse för avfallet. Forskningsrapport 8. Institutionen för slöjd och hushållsvetenskap, Göteborgs universitet.
- Shanahan H & Zetterstrand H (1993)*: Inköpsvanor i hushåll som komposterar – en uppföljande studie. Forskningsrapport 10. Institutionen för slöjd och hushållsvetenskap, Göteborgs universitet.
- Shanahan H & Säljö R (1993)*: Purchases, food habits and waste management in households: Exploring responses to local composting. *International Journal of Consumer Studies* 17, 197–205.
- Shanahan H & Säljö R (1994)*: Hushåll, livsstilar och resurshushållning. I *Forskning om livsstil och miljö*. Rapport 94. Forskningsrådsnämnden, Stockholm, 67–82.
- Shanahan H, Jonsson L & Renström Å (1994)*: Matvanor och energianvändning i hushåll. En pilotstudie. Forskningsrapport 15. Institutionen för slöjd och hushållsvetenskap, Göteborgs universitet.
- Shanahan H & Jonsson L (1996)*: Hushållet som ett energisystem. I *Energi och vardagsvanor*. Forskningsrapport, 17. Institutionen för slöjd och hushållsvetenskap, Göteborgs universitet.
- Shanahan H (1997)*: Miljömedvetet konsumentbeteende – finns det? I *Sammanfattning av seminariet "Morgondagens kretslopp"*, Uppsala 22–23 oktober 1996, JTI rapport, Kretslopp & avfall,

- 43–47.
- Shanahan H & Pipping Ekström M (1998)*: "Green" and "Non-green" households. How do we find and define them?. Paper presented at the Nordic Research Conference, Lillehammer, Norway November 11–14 1998.
- Shanahan H & Pipping Ekström M (1999a)*: Capturing ecological dimensions of everyday life. In "New Approaches to the Study of Everyday life. Proceedings of the International Household & Family Research Conference, Helsinki, Finland, May 31–June 3, 1998". Turkki K (ed). Publications 4. Department of Home Economics and Craft Science. University of Helsinki.
- Shanahan & Pipping Ekström M (1999b)*: Ecological food provision in households – gender and resource management. Paper presented to The International Conference Towards a Sustainable Society in the New Millennium (SSNM): Conference in Umeå, Sweden 10–12 June 1999, Umeå School of the Environment/Umeå Miljöhogskola.
- Shanahan H, Pipping Ekström M & Carlsson-Kanyama A (2000a)*: Food Management in Everyday Life. Increasing Households' Capacity to Make Ecological sound Decisions, Based on the Environmental Impact of their own consumption. Paper presented to the Society of human ecology Xth International conference: Democracy and sustainability: Adaptive planning and Management, October 18–22, 2000, Jackson Hole, Wy, USA.
- Shanahan H, Pipping Ekström M & Carlsson-Kanyama A (2000b)*: Foods and environmental impact. To increase households' capacity for making informed decisions. Paper presented to The XLXth International Federation of Home Economics Congress, Accra, Ghana, July 24–29, 2000.
- Sidenvall B (1995)*: The meal in geriatric care. Linköpings universitet.
- Sidenvall B & Fjellström C (2000)*: Ethnography, health and research on meal habits. In *Textbook of qualitative methods in the service of health*. Fridlund B (ed). Studentlitteratur, Lund.
- Sidenvall B, Fjellström C, Andersson J, Gustafsson K, Nygren U & Nydahl M (2002)*: Reasons among older Swedish women of not participating in a food survey. *European Journal of Clinical Nutrition* 56, 1–7.
- Sidenvall B, Nydahl M & Fjellström C (2000)*: The Meal as a Gift – The Meaning of Cooking Among Retired Women. *The Journal of Applied Gerontology* 9, 405–423.
- Sidenvall B, Nydahl M & Fjellström C (2001)*: Managing food shopping and cooking: the experiences of older Swedish women. *Ageing and Society* 21, 151–168.
- Sidenvall B, Fjellström C & Ek A-C (1994a)*: Kulturella föreställningar om måltidens dagliga planering inom geriatrisk vård. *Vård i Norden* 3, 11–16.

- Sidenwall B, Fjellström C & Ek A-C (1994b)*: The meal situation in geriatric care – intensions and experiences. *Journal of Advanced Nursing* 20, 613–621.
- Sidenwall B, Fjellström C & Ek A-C (1996a)*: Cultural perspectives of meals expressed by patients in geriatric care. *International Journal of Nursing Studies* 33, 212–222.
- Sidenwall B, Fjellström C & Ek A-C (1996b)*: Ritualized practices among caregivers at meals in geriatric care. *Scandinavian Journal of Caring Sciences* 10, 53–61.
- Simmel S (1993)*: Måltidets sosiologi. *Sociologi idag* 23, 1–9. Översättning av Simmels artikel tryckt 1910.
- Skinnars A-L, Gustafsson I-B, Nydahl M & Vessby B (1987)*: Dietistverksamhet i primärvården. Resultat av två års individuell kostrådgivning till patienter med obesitas, diabetes typ II och hyperlipoproteinemi. *Näringsforskning* 31, 93–98.
- Skolin I, Koivisto Hursti U-K & Wahlén Y B (2001)*: Parents' perception of children's food intake after start of chemotherapy. *Journal of Pediatric Oncology* 18, 124–136.
- Slorach S, Gustafsson I-B, Jorheim L & Mattsson P (1983)*: Intake of lead, cadmium and certain other metals via a typical Swedish diet. *Vår Föda* 35, suppl 1.
- Socialstyrelsen (1991)*: Folkhälsorapport 1991. (Del i kap 4 om "Hälsans villkor"): SoS-rapport 1991:11, Stockholm.
- Ståhl Armyr I & Gustafsson I-B (1983)*: Näringsintag hos patienter på ett långvårdssjukhus. *Näringsforskning* 3, 92–96.
- Sundberg B (1995)*: Barley for food. Technological and nutritional studies with emphasis on carbohydrates. Institutionen för livsmedelsvetenskap, SLU, Uppsala.
- Svanberg I (1989)*: Kazak Refugees in Turkey. A Study of Cultural Persistence and Social Change. *Almqvist & Wiksell International*, Stockholm.
- Svanberg I (1991)*: Mat och dryck i Lima och Transtrand. I *Ur två socknars historia*. Malung, 347–368.
- Svanberg I & Nelson M C (1992)*: Bone Meal Porridge, Lichen Soup, or Mushroom Bread: Acceptance or Rejection of Food Propaganda in the 1860's. In *Just a Sack of Potatoes? Crisis Experiences in Past and Present Societies*, Häkkinen A (ed). *Acta Historica* 44. Helsingfors.
- Svanberg I (1997)*: Field Horsetail (*Equisetum arvense*) as a Food Plant. *Froskaparrit* 47, 45–55.
- Svanberg I (1998a)*: Människor och växter: svensk folklig botanik från "ag" till "örtbad". Stockholm: Arena.
- Svanberg I (1998b)*: The Use of Wild Plants in the Faroe Islands 1590–1990: A Contribution to Scandinavian Ethnobotany. In *Svenska Linnésällskapets Årsskrift 1996–1997*, 81–130.

- Svanberg I (1999)*: Hästslaktare och korgmakare. Livsstil och resursutnyttjande hos sockenlappar. *Skrifter utgivna av Johan Nordlandersällskapet*, Umeå.
- Svanberg I (2000)*: Hävsrättor, kuttluckor och rabboxar: folklig kunskap om fiskar i Norden. *Arena*, Stockholm.
- Svanberg I (2001a)*: Jakt på säl och val. I *Människan och naturen: etnobiologi i Sverige 1*. Svanberg I, Tunón H & Pettersson (red). *Wahlström & Widstrand*, Stockholm, 156–165.
- Svanberg I (2001b)*: Mat i nödtider. I *Människan och naturen: etnobiologi i Sverige 1*. Svanberg I, Tunón H & Pettersson (red). *Wahlström & Widstrand*, Stockholm, 221–226.
- Svanberg I (2001c)*: Mors ögonstenar. I *Människan och naturen: etnobiologi i Sverige 1*. Svanberg I, Tunón H & Pettersson (red). *Wahlström & Widstrand*, Stockholm, 206–324.
- Svanberg I (2001d)*: The Snow Bunting (*Pleuronectes nivalis*) as Food in the Northern Circumpolar Region. In *Fródhskaparrit: Annales Societatis Scientiarum Færoensis*, 29–40.
- Svanberg I (2001e)*: Ståndkrok och ålkista. I *Människan och naturen: etnobiologi i Sverige 1*. Svanberg I, Tunón H & Pettersson (red). *Wahlström & Widstrand*, Stockholm, 183–192.
- Svanberg I & Nelson M C (1993)*: Coffee in Sweden. A Question of Economy, Health and Morality. *Food and Food Ways* 5, 239–254.
- Swahn J-Ö (1982)*: Svensk kaffekultur. *Anders Löfberg förlag*, Karlstad.
- Swahn J-Ö (1996)*: Kärleksmåltider. *Gastronomisk kalender 1997*, 59–71.
- Swahn J-Ö (1999)*: Kockuniformens historia – ett långtifrån uträdat frågetecken. *Gastronomisk kalender 2000*, 118–125.
- Swahn J-Ö (2000a)*: Fil, fläsk och falukorv, svenska mattraditioner genom tiderna. *Historiska Media*, Lund.
- Swahn J-Ö (2000b)*: Drag ur dryckernas folklore. I *Våra drycker*. Johansson B W och Salomonsson A (red). *Carlsson*, Stockholm, 39–63.
- Svederberg E (1996)*: Conceptions behind choice and use of food. *Scandinavian Journal of Nutrition* 40, 98–100.
- Svederberg E (1997a)*: Conceptualizations in relation to choice and use of food. Circumstances that contribute to compliance or lack of compliance with dietary conducive to health. Poster presentation at the Sixth Food Choice Conference. Uppsala, Sweden, June 25–27, 1997.
- Svederberg E (1997b)*: Conceptualizations in relation to choice and use of food. Circumstances that contribute to compliance or lack of compliance with dietary guidelines conducive to health. Paper presentation at 3rd European Interdisciplinary Meeting on Public Health and Nutrition. Berlin, Germany 2–4 October 1997.
- Svederberg E (1997c)*: Tänkande bakom val och användning av livsmedel.

- faktorer som medverkar till eller utgör hinder för förändring av matvanor i hälsofrämjande riktning. Lunds universitet.
- Svederberg E (2000)*: Consumers' views regarding health claims on food packages. Presented at the Swedish National Food Administration's International Workshop on Health Claims and Functional Foods, held in Uppsala March 15–16, 2000.
- Svederberg E (2001a)*: Consumers' views regarding health claims on food packages. Contextual analysis by means of computer support. Paper presented at the Nordic Educational Research Association (NERA) 29th Congress in Stockholm 15–18 March 2001.
- Svederberg E (2001b)*: Lyhörddhet för tidigare erfarenheter en väg till fruktbar kommunikation om livsmedel och hälsa. I *Pedagogik i hälsofrämjande arbete*. Svederberg E, Svensson L & Kindeberg T (red). Studentlitteratur, Lund, 207–231.
- Svederberg E & Svensson L (2001)*: Ett folkhälsovetenskapligt synsätt. I *Pedagogik i hälsofrämjande arbete*. Svederberg E, Svensson L & Kindeberg T (red). Studentlitteratur, Lund, 17–34.
- Svederberg E, Asp N-G, Gustafsson J-E, Laser Reuterswärd A & Svensson L (Inskickad)*: Earlier experiences influence consumers' reading and use of nutrition information on food packages.
- Svensson M (1994)*: Lutheraner möter enhetens utmaning: Om evangelisk-luthersk tro i ekumeniken. Analys av reaktioner på dokumentet *Nattvarden: Herrens Måltid*. Uppsala universitet.
- Söderlind U (2002a)*: Mat på Vasa. Måltidsakademiens årsbok 2002.
- Söderlind U (2002b)*: Mat på Vasa. *Marinekologisk Tidskrift* del 2.
- Söderlind U (Under tryckning)*: Smaker från förr – en arkeologisk studie i svensk 1700-talsgastronomi.
- Tham W, Alden J, Ericsson H et al (2002)*: A listeriosis patient infected with two different *Listeria monocytogenes* strains. *Epidemiology and Infection* 128, 105–106.
- Tjärnemo H (2001)*: Eco-marketing & eco-management: Exploring the eco-orientation – performance link in food retailing. Lunds universitet.
- Tollin K (1990)*: Konsumentbilder i marknadsföringen av livsmedel. En studie om marknadsföringens kontext inom svensk lantbrukskooperativ livsmedelsindustri. Stockholms universitet.
- Torelm I, (1997)*: Variations in Major Nutrients and Nutrient Data in Swedish Foods. Effects of sampling, preparation and determination. Institutionen för livsmedelsvetenskap, SLU och Livsmedelsverket, Uppsala.
- Trankell I-B (1989)*: Cooking, Care and Domestication. A Culinary Ethnography of Northern Thai. Uppsala universitet.
- Trankell I-B (1995)*: Människa, mat, buddism. *Religionslärares tidskrift* 1.
- Unosson M (1993)*: Malnutrition in hospitalised elderly patients.

- Linköpings universitet.
- Waak E, Tham W & Danielsson-Tham M L (2002)*: Prevalence and fingerprinting of *Listeria monocytogenes* strains isolated from raw whole milk in farm bulk tanks and in dairy plant receiving tanks. *Applied Environmental Microbiology* 68, 3366–3370.
- Wallin U (2000)*: Anorexia nervosa in adolescents: course, treatment and family function. Lunds universitet.
- van der Ster Wallin G (1995)*: Nutritional Assessment in Anorexia Nervosa and Bulimia Nervosa. Uppsala universitet.
- van der Ster Wallin G, Norring C & Holmgren S (1994a)*: Binge eating versus nonpurged eating in bulimics: Is there a carbohydrate craving after all? *Acta Psychiatrica Scandinavica* 89, 376–381.
- van der Ster Wallin G, Norring C & Holmgren S (1994b)*: Selective dieting among anorectics and bulimics at the onset of eating disorders. *European Eating Disorders Review* 4, 221–232.
- van der Ster Wallin G, Norring C, Lennernäs M & Holmgren S (1995)*: Food selection in anorectics and bulimics; food items, nutrient content, and nutrient density. *Journal of the American College of Nutrition* 14, 271–277.
- Wendin K (1996)*: Oil-in-Water Emulsions. Effects of Fat Content and Thickeners on Flavour, Taste and Texture. Institutionen för hus-hållsvetenskap, Uppsala universitet.
- Wendin K (2001)*: Sensory dynamics in emulsion products differing in fat content. Chalmers tekniska högskola.
- Vessby B, Boberg J, Gustafsson I-B, Karlström B, Lithell H & Östlund-Lindqvist A-M (1980a)*: Changes in the fatty acid composition of the plasma lipid esters during lipid lowering treatment with diet, clofibrate and niceritrol. Reduction of the ratio between linoleic and oleic acid by clofibrate but not by niceritrol. *Arteriosclerosis* 35, 51–65.
- Vessby B, Boberg J, Gustafsson I-B, Karlström B, Lithell H & Östlund-Lindqvist A-M (1980b)*: Reduction of high density lipoprotein cholesterol and apolipoprotein A-concentrations by a lipid-lowering diet. *Arteriosclerosis* 35, 21–27.
- Vessby B, Gustafsson I-B, Boberg J, Karlström B, Lithell H & Wener I (1980c)*: Substituting polyunsaturated fat as a single change in a Swedish diet. Effects on serum lipoprotein metabolism and glucose tolerance in patients with hyperlipoproteinaemia. *European Journal of Clinical Investigation* 10, 193–202.
- Vessby B, Karlström B, Lithell H, Gustafsson I-B & Werner I (1982)*: The effects on lipid and carbohydrate metabolism of replacing some animal protein by soy-protein in a lipid-lowering diet for hypercholesterolaemic patient. *Human Nutrition* 36, 179–189.
- Vessby B, Karlström B, Boberg M, Lithell H, Gustafsson I-B & Berne C (1985)*: Diet therapy for poorly controlled type 2 (non-insulin-dependent)

- diabetes mellitus. *Acta Pædiatrica Scandinavica Suppl*, 44–49.
- Wesslén A (2000)*: Teenagers and Food. The Impact of culture and gender on attitudes towards food. Uppsala universitet 2000.
- Wesslén A, Sepp H & Fjellström C (2002)*: Swedish pre-school children's experience of food. *International Journal of Consumer Studies* 26, 264–271.
- Westergren A (2001)*: Eating difficulties in elderly, focusing on patients with stroke. Lunds universitet.
- Wibeck V (2002)*: Genmat i fokus. Analyser av fokusgrupps samtal om genförändrade livsmedel. Institutionen för Tema Kommunikation, Linköpings universitet.
- Wiklund E (1996)*: Preslaughter handling of reindeer (*Rangifer tarandus tarandus* L). Effects on meat quality. Institutionen för livsmedelsvetenskap, SLU, Uppsala.
- Wikmar K & Gustafsson I-B (1986)*: Fleromättade fettsyror, speciellt n-3-fettsyror, effekter på trombocytfunktion och plasmalipidnivå. *Näringsforskning* 30, 38–42.
- Vinge L (1983)*: Vetenskapliga publikationer. Strindbergssällskapet.
- Wissing U (2000)*: Nutrition, health and life-situation in elderly patients with leg ulcers. Linköpings universitet.
- Zetterberg A-L (1994)*: En kulinarisk ordlista till Gamla testamentet. Uppsala universitet.
- Åberg H (2000)*: Sustainable waste management in households – from international policy to everyday practice: experiences from two Swedish field studies. Göteborgs universitet.
- Åberg H, Dahlman S, Shanahan H & Säljö R (1996a)*: Towards sound environmental behaviour: Exploring household participation in waste management. *Journal of Consumer Policy* 19, 45–67.
- Åberg H, Renström Å, Shanahan H & Säljö R (1995b)*: Purchase and waste behaviour in households and the introduction of weight based billing. In XV International Home Economics & Consumer Studies Research Conference: Consumer Issues. Strategies, solutions & legislation, 6–8 September 1995. The Manchester Metropolitan University, Department of Food and Consumer Technology 1, 20–71.
- Åberg H, Renström Å, Shanahan H & Säljö R (1996b)*: Responding to Agenda 21 and the introduction of weight based billing – a case study. *Journal of Consumer Studies and Home Economics* 20, 63–81.
- Åkertund B M (1990)*: Dementia care in an ethical perspective: An explorative study of caregivers' experiences of ethical conflicts when feeding severely demented patients. Umeå universitet.