



Multisensorisk upplevelse

22 maj på RISE i Borås

Världen är multisensorisk och vi med den! Vad vi känner, hör och ser och rummet omkring oss påverkar hur vår mat smakar! Under detta seminarium kommer vi att lyfta hur vi kan mäta och hur vi påverkas av de olika sinnen och koppla det till smakupplevelsen. Att förstå hur alla sinnen påverkar vår värld gör det möjligt att lyfta helhetsupplevelsen hos våra konsumenter!

Nordic Taste & Flavour Centre bjuder in dig till ett seminarium om multisensorisk upplevelse. Våra föreläsare ger dig en inblick i hur vi kan mäta intrycket på olika sinnen och hur det kan påverka vår matupplevelse. Föreläsare med expertis inom de olika modaliteterna guidar genom ljud, ljus och känselupplevelser. Hur påverkar frekvens, färg och temperatur hur vi upplever maten? Hur styr våra känslor och agerande?

Under dagen kommer **Siv Lindberg** berätta om förpackningar och haptisk upplevelse. Hur

upplevs olika typer av förpackningar? Hur påverkas det av ytan på förpackningen? **Dag Glebe** kommer att berätta om ljud och rummets akustik, vad hör vi i ett rum? Hur påverkar rummet ljudupplevelsen? Och hur påverkar det hur vi äter? **Penny Bergman** kommer att berätta om värme och kyla. Hur associerar vi till olika varma och kalla produkter? När väljer vi vad och påverkar det vad vi köper?

Vi kommer sedan att göra en promenad bland upplevelselabben i Borås, bland annat i ljudlabbet där 19 högtalare kan ge oss upplevelsen av att befinna sig i trängseln i en stormarknad eller lugnet i en park. Vi besöker också huset där den fiktiva familjen bor.

Dagen avslutas med en längre workshop kring multisensoriska upplevelser. Där vi ser hur smakupplevelsen påverkas av våra andra sinnen.

Vi vänder oss till sensoriker, produktutvecklare såväl som restauranger!

Program

09.30 Kaffe & smörgås

10.00 » Välkomna!
*Cecilia Norman – projektledare Nordic
Taste & Flavour Centre, RISE*



» Taktilitet och förpackningar
Siv Lindberg, RISE

» Ljudet och rummet
Dag Glebe, RISE



» Temperatur och känsla
Penny Bergman, RISE

11.45 Lunch

13.00 » Labpromenad
Dag Glebe, RISE



14.00 » Multisensorisk workshop

Fika



15.30 Avslutande diskussion och
frågor

16.00 Potentiella samverkansprojekt – en
möjlighet att tillsammans
med andra företag
utvecklas mer inom
området



16.15 Tack för idag

Allmän information

Plats

RISE Samhällsbyggnad, Borås
Brinellgatan 4
501 15 Borås
[Karta](#)

Priser

1 500 kr för medlemmar i Nordic Taste and
Flavour Centre
2 500 kr för icke medlemmar

Anmälan

Anmälan finner du på:
<http://www.sp.se/sv/training/Sidor/Multisensoriskupplevelse.aspx> och www.nordtaste.se
Glöm inte ange eventuella allergier.

Kontakt

För frågor om seminariet, medlemskap etc.
kontakta:
Cecilia Norman, projektledare,
e-post: cecilia.norman@ri.se
telefon: 010 - 516 66 48

Sista anmälningsdag är **10 maj**

Vi vänder oss till dig som arbetar inom
livsmedelsindustrin, restaurangbranschen
eller offentlig sektor och som vill lära dig mer
om multisensorisk upplevelse!