

Hvað verður í matinn?

Málþing Matís um framtíð matvælaframleiðslu

Norðurljósasal Hörpu, 31. maí, 2024, kl. 9:00-12:30



HÍ

matís

Samstarf Háskóla Íslands og Matís

Inga Þórsdóttir, prófessor við Matvæla- og næringarfræðideild HÍ

ÞEKKINGARYFIRFÆRSLA MILLI HÁSKÓLA og ATVINNULÍFS

Saga sem hófst á áttunda áratugnum með samtali milli Háskóla Íslands, fyrirtækja í matvælaiðnaði, Rannsóknastofnunar fiskiðnaðarins, Rannsóknastofnunar landbúnaðarins, o.fl.

1977 Kennsla til BS prófs í matvælafæði hófst fyrst innan líffræði og síðar efnafræði og lífefnafræði í þáverandi Verkfræði og raunvísindadeild

2008 Matvæla og næringarfræðideild innan Heilbrigðisvísindasviðs

Einkenni deildarinnar er áherslan á uppbyggingu og nýsköpun, rannsókn- og þróunarsamstarf hérlendis og á alþjóðavettvangi

Einingar HÍ í mestu samstarfi við Matís

Heilbrigðisvísindasvið

- Matvæla- og næringarfræðideild
- Iðnaðarlíftækni – samstarf

Verkfræði og Náttúruvísindasvið

- Iðnaðarverkfræði
- Líffræði
- Raunvísindadeild

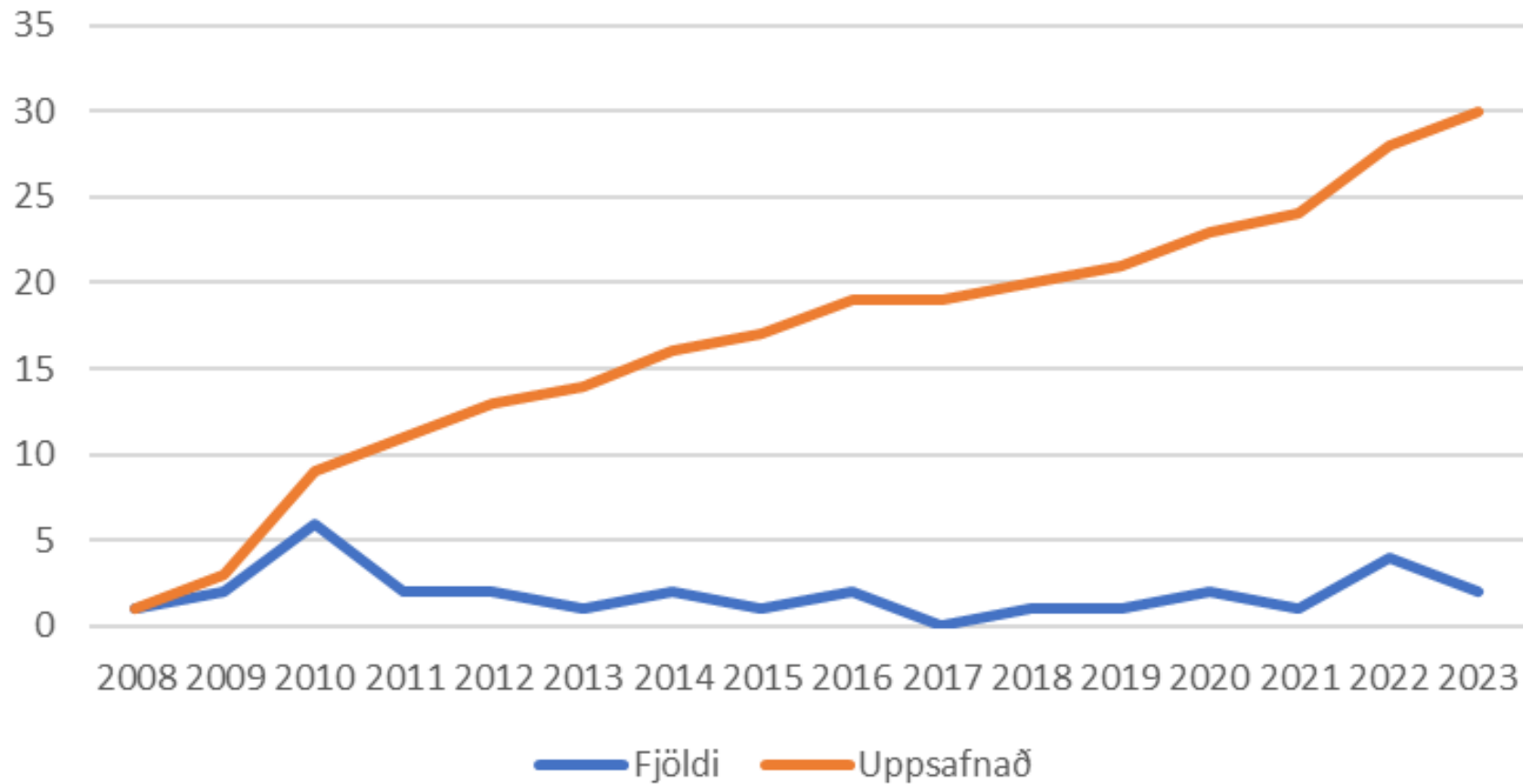


Brautskráningar frá HÍ 2023

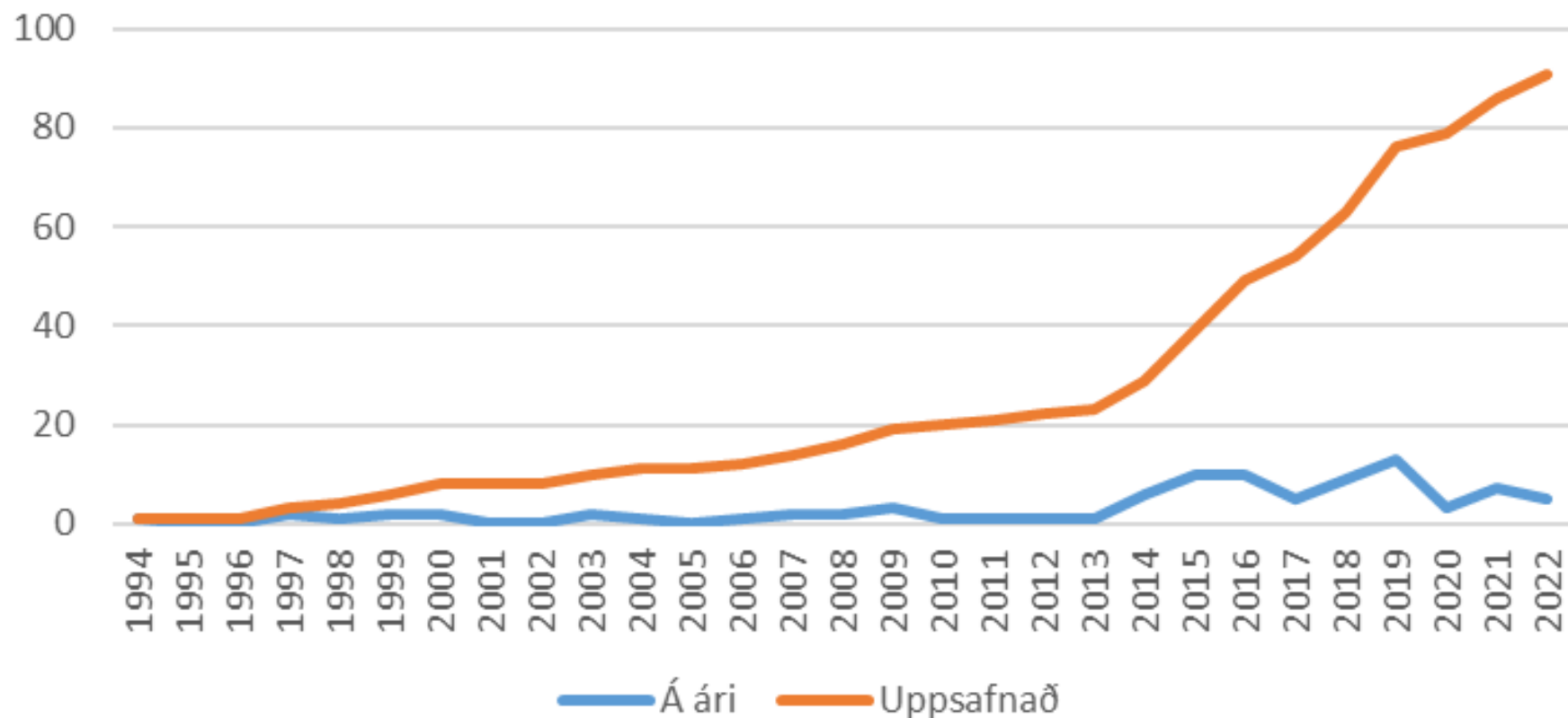
rannsóknatengt framhaldsnám samstarf við Matís

Nafn	Nám	Deild	Verkefni
Aurélien Daussin	PhD	Matvæla- og næringarfræðideild	Örlög loftborinna örvera sem fyrstu landnemar í jarðneskum samfélögum.
Hang Thi Nguyen	PhD	Matvæla- og næringarfræðideild	Ný prótein til manneldis úr hliðarstraumum fiskvinnslu og vannýttum fisktegundum
Júlía Karitas Helgadóttir	MSc	Iðnaðarlíftækni	Bioactivity screening of Icelandic brown seaweeds for application in cosmetics.
Tobias Holmeset	MSc	Aquatic Food Production	Fisheries in Norway and Iceland: A comparative study
Þóroddur Sigurðsson	MSc	Matvæla- og næringarfræðideild	Microbial contamination in PUR- and PE- insulated fish tubs
Muhammad Mir Showkat	MSc	Matvæla- og næringarfræðideild	Storage of iced salmon in insulated reusable food containers and EPS boxes - impact on quality and yield.
Snorri Páll Ólason	MSc	Matvæla- og næringarfræðideild	Bacterial community succession during traditional fermentation processes of Greenland shark (<i>Somniosus microcephalus</i>)
Ísabella Una Halldórsdóttir	MSc	Líffræði	Skimun eftir síderóforu-framleiðslu í hitakærum sjávarbakteríum með áherslu á ættkvíslirnar <i>Thermus</i> og <i>Geobacillum</i>

Útskrifaðir doktorsnemar í verkefnum tengdum Matís



Number of students with MSc degree in Food Science from the University of Iceland



Efling innviða innan HÍ myndi styðja og hjálpa Matís og matvælaframleiðendum

Til nýsköpunar,
í frumframleiðslu, matvælavinnslu og áfram til dæmis á mörkuðum

Sérstaklega þarf að efla innviði fyrir matvælafræði og næringarfræði, sem í dag hafa **ekki** verklega fagaðstöðu (nema utan skólans t.d. á Matís og Landspítala)

Vantar: Aðstöðu fyrir nema á rannsóknastofum ! Kennslu grunnnema og meistaranema ! Til dæmis fyrir greiningar á innihaldi matvæla

Fleiri fræðigreinar atvinnulífs hefðu hag af slíkum innviðum innan HÍ
dæmi: lyfjafræði og aðrar heilbrigðisvísindagreinar, raungreinar, hagfræði og félags og menntavísindi

Mikilvægt er að halda áfram góðu samstarfi og samtali milli Háskóla Íslands og Matís



Takk fyrir

