

Aistitutkimuksen juhlaa “EUROSENSE 2022 A Sence of Earth” -konferenssissa

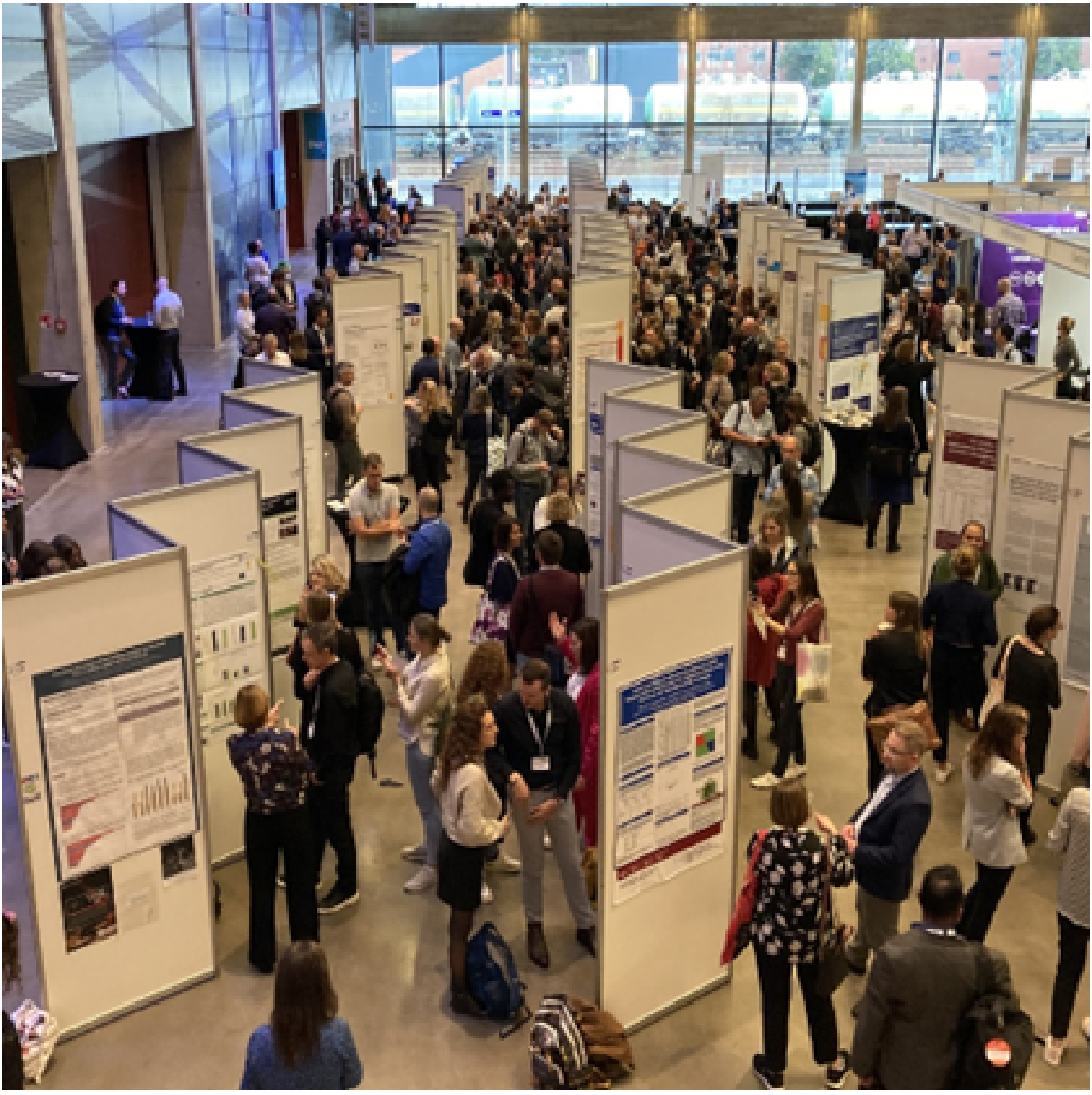
29.9.2022

Aistivaraisen arvioinnin ammattilaiset kokoontuivat Turkuun 13-16.9.2022 *European Sensory Science Society’n* ja tieteellisen julkaisujen kustantamon *Elsevieri’n* järjestämään ”EUROSENSE 2022 A Sence of Earth”-konferenssiin. Tapahtuma on suurin aistinvaraisen tutkimuksen konferenssi Euroopassa ja se järjestettiin nyt kymmenettä kertaa. Suomessa tapahtumaa ei ole aikaisemmin pidetty. Covid-19 pandemian vuoksi konferenssia oli siirretty pariin otteeseen, joten paikalle saapui runsaasti osallistujia eri puolilta maailmaa; yhteensä osallistujia oli lähes 600 noin 60 maasta.

Konferenssin ohjelmassa oli erinomainen kattaus monitieteellisestä ja laaja-alaisesta aistinvaraisesta tutkimuksesta, sillä esitysteemat liittyivät luonnon monimuotoisuudesta kuluttajien terveyteen ja kestävämpään kulutukseen, moniaistisiin ruokakokemuksiin sekä monikulttuurisiin kuluttajatutkimuksiin. Kestävyys oli kantava teema lähes jokaisessa esityksessä. Erilaisten kasviproteiinien teknologisista ja aistinvaraisista ominaisuuksista sekä käyttömahdollisuuksista oli lukuisia esityksiä, samoin kuluttajien suhtautumisesta lihansyöntiin sekä lihansyönnin alentamisen keinoista.

SeAMKin, Turun yliopiston ja Vaasan yliopiston Remu-yhteistyöhanke (**terveellisemmäksi reformuloitujen menestysruokatuotteiden yhteiskehittäminen Etelä-Pohjanmaalla,** EAKR A76136) oli mukana tässä kansainvälisessä konferenssissa kolmella posterilla ja yhdellä suullisella esityksellä, jotka liittyivät tuotteiden reformulointiin, suomalaisten ”epäterveellinen on maukasta”-uskomukseen sekä audiovisuaalisen altistuksen vaikutuksiin kuluttajien ruokakokemuksissa. Esitykset herättivät tutkijayhteisön mielenkiinnon, sillä esitysten tiimoilta käytiin vilkasta keskustelua ja mielipiteiden vaihtoa.

Yksi mieleenpainuvin esitys konferenssissa liittyi irlantilaisen tutkimusryhmän löydöksiin ruokavalion hiilijalanjäljestä. He olivat segmentoineet irlantilaisia erilaisiin klustereihin ruokavaliokokonaisuuksien perusteella ja laskelmissaan päätyneet johtopäätökseen, että hiilipäästöjen osalta punaisen lihan syönti voi merkittävällä osalla irlantilaisia aikuisia olla pienempi hiilipäästöjen lähde kuin panimotuotteet ja virvoitusjuomat. Ruokien hiilipäästöjen laskemisessa onkin tärkeä suunnata aktiviteetit ruokavalioiden kokonaisuuksien tutkimiseen yksittäisten tuotteiden sijaan.



Kuva 1. Turun Logomossa järjestetyn ”EUROSENSE 2022”- konferenssin posteriosastolla oli intensiivinen tunnelma, kun osallistujat tutustuivat toistensa tutkimustuloksiin (kuva: Terhi Junkkari).



Kuva 2. Vaasan yliopiston tutkija Maija Kantola kertoi konferenssin pääsalissa runsaslukuiselle yleisölle Remu-hankkeen tuloksia esityksellään ”Effect of hedonic audiovisual stimulus on food experience.” Tutkimus liittyy Maijan väitöskirjatyöhön (kuva: Terhi Junkkari).

Terhi Junkkari
yliopettaja, REMU-tutkimushankkeen vastuullinen tutkija
SeAMK