



Ydelsesaftalen for Fødevarekvalitet og Forbrugeradfærd

Ydelsesaftalens formål er at beskrive den faglige ramme for den forskningsbaserede myndighedsbetjening, inden for fødevarekvalitet og forbrugeradfærd. Dette omfatter dels de faglige indsatsområder inden for hvilke, et universitet vil levere ydelser til FVM, dels den forskningsmæssige infrastruktur, som FVM medfinansierer på universitetet som grundlag for den forskningsbaserede myndighedsbetjening.

Rådgivningsbehov

Råvarekvalitet og produktionsmetoder:

- Rådgivning om optimering af sensoriske, ernæringsmæssige og funktionelle kvalitetsparametre for både animalske og plantebaserede råvarer.
- Vurdering af produktionsmetodernes indvirkning på råvarernes holdbarhed samt miljø- og klimaaftryk.
- Anvendelse af certificeringsstandarder og opgørelsesmetoder til dokumentation af kvalitetsaspekter.

Fødevarekvalitet, nye fødevarer og processering:

- Rådgivning om implementering af innovative forarbejdnings- og lagringsteknologier, der sikrer høj fødevarekvalitet, samt reduceret miljø- og klimapåvirkning.
- Vejledning i reduktion af madspild og udnyttelse af sidestrømme (f.eks. til nye ingredienser).

Forbrugeradfærd, -præferencer og måltidsvaner:

- Rådgivning om analyse af forbrugertrends og segmenter (fx aldersgrupper, socioøkonomiske faktorer) for at identificere ændringer i kostvaner.
- Udvikling af strategier for nudging og kommunikationskampagner, der understøtter sundere og mere bæredygtige madvaner.
- Integration af markeds- og forbrugerdata til løbende evaluering af de anvendte interventioner og politikker.
- Analyse og rådgivning om forbrugerinformation, kommunikation og forbrugeradfærd- og -forståelse.

Overordnede rådgivningsområder:

- Udarbejdelse af strategiske anbefalinger, der understøtter både kortsigtede og langsigtede mål for fødevarekvalitet og forbrugeradfærd.
- Integration af tværfaglige data (f.eks. fra laboratorieanalyser, forbrugerundersøgelser og produktionsdata)
- Viden om fødevarers miljø- og klimapåvirkning og -aftryk, herunder væsentlighedsvurderinger, vurdering og udvikling af metoder (fx LCA) til bestemmelse af dette samt vurdering af relaterede certificeringsordninger og -standarder

Muslingeovervågning:

- Rådgivning vedr. potentielt giftige alger – ad. hoc. opgaver.
- Udarbejdelse af sanitary survey rapporter.

Sprog og kvalitet:

- Rådgivning og leverancer skal kunne leveres og formidles på dansk



- Rådgivning og leverancer skal levere høj videnskabelig kvalitet, herunder sikre høj validitet og reliabilitet, inden for både kvalitative og kvantitative metoder

Forskning og generel kompetenceopbygning

Opbygning af vidensgrundlag:

- Etablering af et vidensgrundlag om fødevarers sensoriske, ernæringsmæssige og funktionelle kvaliteter, herunder metoder til at måle holdbarhed og processerbarhed.
- Opbygning af et vidensgrundlag om fødevarer-systemer, tværsektionelle- og tværprofessionelle sammenhænge og aktørforståelse i et hverdagspraksis-perspektiv, med henblik på at optimere og kvalificere strukturelle indsatser.
- Udvikling af et vidensgrundlag om mindre klimabelastende og bæredygtige produktionsmetoder og forskellige fødevarers miljø- og klimapåvirkning og -aftryk samt metoder til vurdering af disse (fx via LCA).
- Opbygning af et vidensgrundlag om forbrugsmønstre, forbrugernes accept og adfærdsdesign samt fastlæggelse af kommunikationsstandarder mellem forbrugere, myndigheder og erhverv.
- Etablering af et vidensgrundlag om alternative bæredygtige proteinkilder, cellebaserede produkter og innovative fødevarer-koncepter med fokus på ernæringsmæssige og sensoriske profiler.
- Udvikling af et vidensgrundlag om optimal udnyttelse af råvarer, reduktion af madspild og forbedring af fødevarer-sikkerheden.
- Etablering af et vidensgrundlag om udvikling af biobaserede materialer og emballager med fokus på øget genanvendelse og minimering af fødevarer-spild.

Innovative produktions- og forarbejdningsteknologier:

- Forskning i bæredygtige produktionsmetoder, f.eks. præcisionsfermentering, minimal processering og cellebaseret produktion.
- Evaluering af teknologiske løsninger til optimering af lagring og forarbejdning, med henblik på at reducere madspild og forbedre fødevarernes kvalitet
- Analyse af, hvordan nye forarbejdningsteknikker påvirker fødevarers kvalitet og miljø- og klimapåvirkning

Kompetenceudvikling og kapacitetsopbygning:

- Udvikling af nye uddannelses- og træningsprogrammer, der understøtter de opdaterede produktions- og forarbejdningsteknologier.
- Styrkelse af samarbejdet mellem universitetet og industripartnere for at fremme vidensdeling og innovation.
- Tværfaglige forskningsprojekter, der understøtter fastholdelse og tiltrækning af specialiseret ekspertise.

Tværfaglige og strategiske initiativer:



- Etablering af forskningsprojekter, der integrerer data om forbrugeradfærd, produktionsmetoder og miljøpåvirkninger.
- Udvikling af strategier for den grønne omstilling, som understøtter både sundhed og bæredygtighed.

Langsigtet kompetenceopbygning, der sikrer universitetet en førende position inden for fødevarekvalitet og forbrugeradfærd.