

# Födoämnesallergimöte

24 maj 2018, 09.30 - 15.00  
Grand Hotel i Lund

## Agenda

9.30-10.00 Ankomst, fika

10.00 **Food allergy and animal models**

New aspects of sensitization and processing in relation to food allergy.

*Katrine Lindholm Bøgh, Technical University of Denmark*



11.15 **Om TryggMat** - hur digital teknologi kan förenkla vardagen för konsumenter i behov av att göra informerade matval. Vilka är möjligheterna och utmaningarna för företag/innovationer inom FoodTech?

*Hanna von Schantz , VD Trygg Mat*

12.15 Lunch

13.15 **Insekter - en kulinarisk och hållbar delikatess**

Ett nystartat projekt med fokus på mjölmask, finansierat av KK-stiftelsen.

*Karin Wendlin, Högskolan i Kristianstad*

14.30 **Allergena komponenter**

Instabila-stabila allergena komponenter.

*Anne-Li Karlsson Allergi Kompetens*

## Nästa möte

15.00 **Fika o nätverksmingel**

*Välkommen hälsar Bo och Anne-Li*

## Presentation av föredragshållare:



### Katrine Lindholm Bøgh works as a Senior Researcher

in the Research Group for Microbes, Health and Allergy at Technical University of Denmark. In her research she focus on examining the relationship between different chemical characteristics of food proteins, such as protein structure and digestibility, and their capacity to induce either allergy or tolerance. Further she studies the interaction between the food proteins and the antibodies developed in the allergic reaction (epitope mapping). Her primary focus has been on peanut and milk proteins, including milk infant formulas.



**Hanna von Schantz** är ekonomie doktor i entreprenörskap från Stockholms Universitet. Hon har forskat i digitalisering och hur affärsmodeller föds och utvecklas på nya marknader. Hon har erfarenhet av att ha grundat ett e-handelsbolag inom hälsokost och kosmetik och använder nu dessa erfarenheter för att bidra till innovation inom livsmedelsbranschen.



**Karin Wendum**, prodekan och professor i mat- och måltidsvetenskap på Högskolan Kristianstad. Karin forskar och arbetar med att öka acceptansen för insekter som mat. Hon arbetar också med mat för äldre.

Karins bakgrund:

- Head of section Sensory and Flavour Science at SP Technical Research Institute of Sweden - Food and Bioscience
- Associate Professor in Chemical and Biological Engineering / Food Science at Chalmers University of Technology, Sweden
- PhD in Chemistry / Food Science at Chalmers University of Technology, Sweden
- Licentiate degree in Food Science at Uppsala University, Sweden
- Guest Scientist in Sensory Science, Dept of Food Science, University of Copenhagen, Denmark
- Scientist in the field of Man-Technology at SP Technical Research Institute of Sweden
- Scientist and manager of Sensory Science Dept at SIK - the Swedish Institute for Food and Biotechnology
- MSc analytical chemistry and high school teacher in the subjects chemistry, mathematics, physics and biology



**Anne-Li Karlsson, Allergi Kompetens** har arbetat med allergifrågor inom livsmedelsområdet sedan 1999. Först inom allergenforskning på SIK i Göteborg, där hon bl a studerade processers inverkan på allergener. Hon arbetar sedan 2005 som konsult i det egna företaget AllergiKompetens, med rådgivning, utbildning, utredning, samt koordineras två allerginätverk. Hon har en bakgrund som kemist/molekylärbiolog.

## Grand Hotel i Lund

