

---

# Mat med smak og kvalitet – nasjonale og internasjonale markedsmuligheter



Øyvind Fylling-Jensen, Nofima AS  
oyvind.fylling-jensen@nofima.no

Matkvalitet er et sammensatt begrep, hvor smak er ett av mange elementer. Smak henger nøye sammen med lukt, tekstur og utseende. Andre faktorer som produksjonsmetode, tilsetningsstoffer, bærekraft, mattrygghet og varemerker er med på å påvirke vår opplevelse av kvalitet. Vår oppfatning av smak og opplevd kvalitet henger også nøye sammen med vår betalingsvilje for produkter. Et viktig element når man skal vurdere nasjonale og internasjonale markedsmuligheter er knyttet til forbrukernes alderssammensetning og forbrukernes oppfatning av produktenes kvalitet. Smak er også sterkt bundet til kultur, og produkter som vi i Norge opplever som delikatesser kan virke helt motsatt i andre land. Det vil bli vist fire eksempler på hvordan forskningsbasert kunnskap kan bidra til utvikling av produkter for det nasjonale og internasjonale markedet. Blant annet gjennom valg av produksjonsmetode, smaksprofilering, sortsutvikling og bruk av kvalitetsstandarder.