

## **Hvorfor Teknisk Biomedicin?**

Allerede i gymnasiet var jeg sikker på, at min uddannelse skulle være inden for det naturvidenskabelige felt. Mit studieretningsprojekt handlede om modeller, der kunne beskrive menneskers kolesterolniveau og dets betydning.

Dog var det ikke et nemt valg, da jeg skulle vælge uddannelse. Det var sikkert, at det skulle handle om mennesket og kroppens funktioner og valget faldt på sygeplejerskeuddannelsen. Efter kort tid fandt jeg ud af, at den teoretiske side vakte min interesse og mit fokus skulle hellere ligge i forebyggelsen af de sygdomme, jeg mødte hos patienterne på hospitalerne.

Desuden manglede jeg, at min passion om mad var en del af min uddannelse. Ved at læse Teknisk biomedicin får jeg netop koblet mine to interesser sammen: kosten og kroppen. Her lærer jeg bl.a. kostens betydning for kroppen og hvilke komponenter der skal medtænkes for at udvikle sundhedsfremmende fødevarer, der kan være et led i at forebygge fx livsstilssygdomme.

## **Faglige interesser**

Efter to år på uddannelsen er mine interesser omkring mad og sundhed blevet mere nørdede og dækker alt fra molekylær gastronomi til nutrigenomics, der bl.a. forklarer, hvordan indtaget af en bestemt kostkomponent kan påvirke hvilke gener, der transkriberes i celler.

I vinters arbejdede jeg med tang og gennem studier og forsøg blev deres indhold af næringsstoffer undersøgt for at kunne be- eller afkræfte tang som en potentiel sundhedsfremmende fødevarer. Vi konkluderede, at der endnu ikke var nok evidens for at tildele tang titlen som sundhedsfremmende fødevarer.

Et andet interessant område at arbejde med er molekylær gastronomi, der bl.a. handler om molekylernes ændring under madlavningen. Herunder begrebet flavour pairing, hvor råvarer i samme molekylære familie kombineres. Eller ved at undersøge om deres molekylære sammensætning er ens og ud fra dette parre råvarerne. Eksempelvis har blomkål og chokolade til dels samme molekylære sammensætning, hvorfor de er gode at sætte sammen.

Derudover interesserer jeg mig også om udviklingen af en nye fødevarer – fra ide til produkt. Og hvordan bæredygtigheden kan tænkes med ind i udviklingen. I foråret havde jeg et kursus, der handlede om innovationen af fremtidens mad. Ud fra biprodukter lavede vi en cookie med et højt energiindhold som et led til at hjælpe underernærede ældre mennesker.

## **Mit arbejde for Biotech Academy**

Lige nu arbejder jeg på et projekt til folkeskoleelever i 7. -9. Klasse som handler om madens indhold og hvilken betydning de forskellige næringsstoffer har på kroppen.

Projektet indeholder næringsstoffernes opbygning samt deres fordøjelse og absorption. Ved at have kendskab til næringsstoffer samt vitaminer og mineraler, er det muligt at forholde sig kritisk til nogle af de mange madmyter, der findes. De mest relevante myter for børn i folkeskolens overbygning bliver belyst i projektet. Materialet indeholder desuden forskellige opgaver og forsøg. Eleverne kan blandt andet beregne fiberindholdet i et hjemmebagte brød, lege sukkerpoliti eller bestemme dagsmenuen for en cykelrytter.