

Tallerkenen gir demente større matlyst

Fargede kanter på tallerkenen kan få personer med demens til å spise mer mat. En gruppe fra Rogaland forsøker nå å finne ut hvilken farge som vekker mest matlyst.



Simmer Vikeså (t.v.) og Kai Victor Hansen (t.h.) har forsket på hvilken tallerken som gir demente mest matlyst.
FOTO: EIRIK GJESDAL / NRK

Rikke Lunde Andersen Journalist

Marianne Terjesen Journalist

Publisert 14. jan. 2016 kl. 19:25



Artikkelen er
flere år
gammel.

– Vi vet at opptil 60 prosent som er på [sykehus eller sykehjem i Norge er underernærte eller feilernærte](#). Derfor har vi valgt å forske på hvordan tallerkendesignet påvirker matlysten hos demente, sier Kai Victor Hansen, 1. amanuensis ved Norsk Hotellhøgskole ved universitetet i Stavanger.

Selv om forskingen ikke er ferdig ennå, er det tydelig hvilke tallerkener som skaper minst matlyst.

– **Helt hvitt porselen kommer dårligst ut. Færre spiser opp all maten sin når de får den servert på helt hvite tallerkener, forteller Hansen.**

- › **LES OGSÅ:** [Her tester hun framtidens mat for eldre](#)
- › **LES OGSÅ:** [Så mye penger bruker kommunene på eldremat](#)



Fatet til høyre fikk flest demente til å spise opp maten sin, og scorer også høyes i internasjonal forskning. Engelsk forskning gjort på feltet viser fatet til venstre er det beste.

FOTO: EIRIK GJESDAL / NRK

Tror mønsteret er saus

Bare 37 prosent spiste opp all maten fra det hvite porselenet. 64 prosent spiste opp maten på vinnertallerkenen med gul kant.

- › **LES OGSÅ:** [Dette er framtidens gourmetmat for eldre](#)

Ifølge Hansen må designet være enkelt. Tallerkener med snirkler og blomster fungerer dårlig.

– **Da hender det at de demente tror mønsteret er saus, og blir mer opptatt av å skrape på tallerkenen enn å spise maten sin, forteller han.**

Kan snart komme på bordet

Designet er valgt med utgangspunkt i det som er gjort av internasjonal forskning på feltet.

Vinnertallerkenen fra Rogaland er hvit i bunnen, og har en bred gul kant med en rød tynn kant ytterst. Dette var tallerkenen som også vant internasjonalt.

– Forskning fra England viser at det er den med bred grønn kant, og tynn blå kant, som vinner. Så her gjenstår noe forskning, sier Hansen.

Rogalandsk samarbeid

Forskingen er et samarbeid mellom Måltidets hus, Norsk hotellhøgskole ved Universitetet i Stavanger, kompetansesenteret Sesam ved Stavanger universitetssjukehus, Figgjo AS, og er støttet av fylkeskommunen.

Simmer Vikeså, administrerende direktør i Figgjo AS, er glad for å kunne bidra.

– Vi er med for å få en innsikt i en stadig økende forbrukergruppe. Figgjo er dessuten den eneste nordiske porselensprodusenten, så vi har også et samfunnsansvar for å delta i denne typen forskning, sier Vikeså, som mener det er viktig å gjøre spiseopplevelsen for de eldre bedre.

› **LES OGSÅ:** – [Mat til eldre er ein uoppdaga marknad](#)

– *Ble du overrasket over resultatet?*

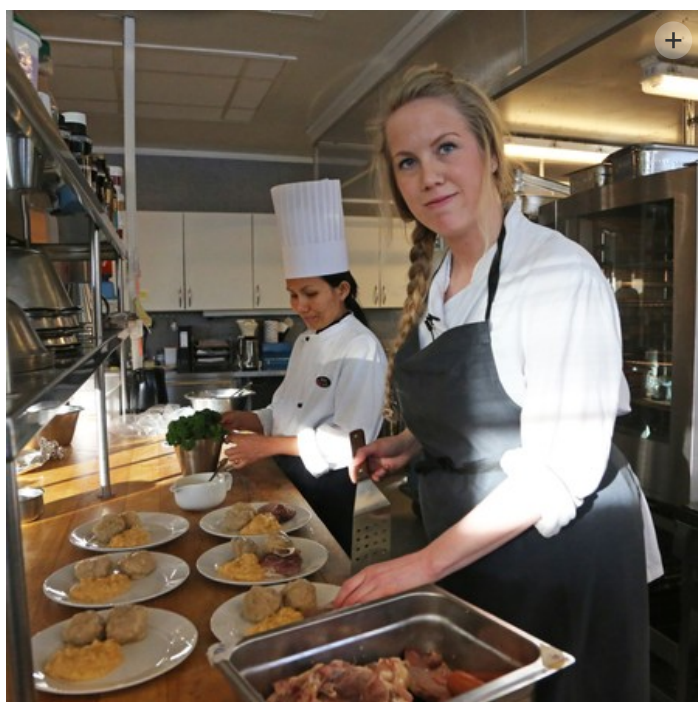
– **Ja, vi har tradisjonelt solgt hvitt porselen til institusjoner. Det er interessant at fargenyanser kan gjøre spiseopplevelsen så forskjellig, sier Vikeså.**

Kokken: – Små porsjoner er best

Blidensol sykehjem ble nylig kåret til det sykehjemmet i Rogaland som ga de eldre den beste matopplevelsen.

Therese Svendsen, kokk ved sykehjemmet, vet alt om at det ikke bare er maten som må være god.

– **Det handler om måten du serverer maten på, at det ser innbydende ut. I tillegg er det bedre å legge opp små porsjoner, slik at de som spiser får lyst på mer. Så kan de heller forsyne seg en gang til, forteller hun.**



Therese Svendsen, kokk ved Blidensol sykehjem er opptatt av hvordan maten serveres.

FOTO: EIRIK GJESDAL / NRK

Opphavsrett NRK © 2020

Ansvarlig redaktør: Thor Gjermund Eriksen

Nettsjef: Hildegunn Soldal