

# Matur og framtíð



## Dagskrá ráðstefnunnar

12:30 – 16:30

### Kynning

**13:00** Einar K. Guðfinnsson, sjávarútvegs- og landbúnaðarráðherra setur ráðstefnuna.

**13:15** Sjöfn Sigurgísladóttir, forstjóri Matís, um Matís, hlutverk fyrirtækisins og framtíðarsýn.

### 1. hluti Matarmenning

**13:25** Þór V. Jónatansson, Maritech, og Sveinn Margeirsson, Matís: Veistu hvaðan maturinn þinn kemur?

**13:40** Emílija Martindóttir, Matís. Hvers vegna vill fólk ekki stressaðan eldisfisk?

**13:55** Gunnar Karl Gíslason, yfirkokkur á Vox á Nordica Hótel. Nýr norrænn matur.

**14:10** Sigríður Sigurjónsdóttir, Listaháskóla Íslands. Matarhönnun: Stefnumót við bændur.

**14:25** Ólafur Reykdal, Matís. Af hverju að borða íslenskt grænmeti?

**14:40** Hlé. Kynning í básum.

Nánari upplýsingar eru á:  
[www.matis.is](http://www.matis.is)

### 2. hluti Á fiskeldi möguleika á Íslandi?

**15:10** Þorleifur Ágústsson, Matís. Rannsóknir í þorskeldi: Lykill að verðmætasköpun.

**15:25** Björn Þrándur Björnsson og Ragnar Jóhannsson, Matís. Eiga tilapia og barramundi heima hér?

### 3. hluti Hvar liggja tækifærin í lif- og erfðatækni í matvælaframleiðslu?

**15:40** Ragnar Jóhannsson, Matís. Matur framtíðarinnar fyrir hugsandi fólk.

**15:55** Sigríður Hjörleifsdóttir, Matís. Erfðarannsóknir frá miðum til maga.

**16:05** Sigmundur Guðbjarnarson, Saga Medica. Hvers vegna er grænmeti hollt?

**16:25** Samantekt og ráðstefnuslit.

**16:30** Kynning í básum.

Skráðu þig á:  
[matís@matís.is](mailto:matís@matís.is)

## Þér er boðið á Haustráðstefnu Matís

Á ráðstefnunni verður leitast við að svara spurningum á borð við hvers vegna grænmeti er hollt, hvort þorskeldi eigi framtíð fyrir sér á Íslandi, hvers vegna fólk vill ekki stressaðan eldisfisk og hvort fólk viti yfirhöfuð hvaðan maturinn þeirra kemur.

**Bás 1** Matarhönnun, vöruþróun og nýsköpun.

**Bás 2** Lif- og erfðatækni í matvælaframleiðslu.

**Bás 3** Möguleikar í fiskeldi.

**Bás 4** Rannsóknir Matís.

## Aðgangur ókeypis

Okkar rannsóknir  
allra hagar