

„MA TE mit eszel?” - címmel új ismeretterjesztő sorozatot indít a Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem

Mennyi igaz abból, hogy a „superfood” mindenre gyógyír? Valóban egészségesebb-e a drágább? Mit jelent a rövid és a hosszú ellátási lánc? Mi történik a hússal, amikor túlsütjük? Ezek a kérdések nem csupán elméleti természetűek – mindannyian nap mint nap döntéseket hozunk a konyhában, sokszor divatok, reklámok, és egyéb információk alapján. Ezt a döntési folyamatot szeretné megkönnyíteni a „MA TE mit eszel?” című új, tudományos alapokon nyugvó ismeretterjesztő sorozat, amely a Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem (MATE) gondozásában valósul meg, a Nemzeti Kutatási, Fejlesztési és Innovációs Hivatal Mecenatúra (MEC_24) programjának támogatásával.

Tudomány a tányéron: mit árul el az étel az életről?

A világ egyre összetettebb élelmiszerrendszerei, a klímaváltozás és az ipari feldolgozás hatásai miatt soha nem volt még ennyire fontos, hogy tisztában legyünk azzal, mit is eszünk. Az egészségmegőrzés nem az orvosnál kezdődik, hanem ott, hogy mit veszünk, mit főzünk, és hogyan eszünk. A MATE kutatói szerint az étel nemcsak táplálék, hanem információ is – a feldolgozás, a szállítás, a tárolás és az elkészítés mind-mind hatással van arra, hogy mi kerül a tányérunkra és hogyan hat a testünkre. A sorozat egyik célja, hogy ezt az összefüggésrendszert átláthatóvá tegye. A MATE Élelmiszertudományi és Technológiai Intézetének szakértői olyan érdekes kérdéseket válaszolnak meg, mint például: hogyan változik meg a rosttartalom a hőkezelés hatására? Mibe csomagolunk a 21. században? Valamint arra a meghökkentő kérdésre is fény derül, hogy valóban eltűnik-e kakaó 2030 után. Ezek a témák nem kizárólag a tudományos közösség számára relevánsak, hanem a társadalom egésze számára is, hiszen közvetlenül befolyásolják a hétköznapi döntéseket.

A MATE projektjének célja, hogy közérthető, mégis tudományosan megalapozott információkkal segítse a fogyasztókat az egészségtudatos életmód és táplálkozás kialakításában. De nem csupán előadásokról vagy tudományos anyagokról van szó – a sorozat személyes hangvétellű, gyakorlatias, vizuálisan igényes videók formájában éri el a közönséget. A szeptemberben induló filmsorozat 12 epizódon keresztül dolgozza fel az élelmiszer-fogyasztással kapcsolatos leggyakoribb félreértéseket. Minden epizód három jól elkülöníthető részből épül fel. Elsőként egy ismert táplálkozási tévhit és annak tudományos cáfolata kerül bemutatásra. Ezt követően a MATE élelmiszertudományi kutatásainak eredményei kapnak szerepet, közérthető nyelven. Végül az epizódot egy gasztronómiai érdekesség, gyakorlati tanács vagy főzési technika zárja.

Interaktív tudomány: nem csak nézni, részt venni is lehet!

A munka nem ér véget a képernyőn, sőt, épp az a cél, hogy párbeszédet indítson. A közösségi médiafelületeken a nézők kérdéseket tehetnek fel, szavazhatnak témákról, kommentelhetik a látottakat. A legjobb kérdéseket szakértők válaszolják meg a kísérő podcast-beszélgetéseken. A szervezők egyetemi versenyeket és workshopokat is terveznek, ahol az érdeklődők találkozhatnak a kutatókkal, és saját élményeiken keresztül kerülhetnek közelebb a tudományhoz. Ezzel a sorozat nem csak információforrás, hanem közösségi élmény és tudományos párbeszéd platformja is lesz.

A MATE projektjének tartalmai több csatornán is elérhetők lesznek, többek között:

- YouTube: [@MATEUniversity](https://www.youtube.com/@MATEUniversity)

- Facebook / Instagram / TikTok / LinkedIn: **@mateuniversity**
- MATE hivatalos weboldala: <https://uni-mate.hu>

A projekt szakmai vezetője Dr. Kocsis Tamás, az NKFIH Tudományos Mecenatúra pályázat nyertes kutatója, a MATE Élelmiszertudományi és Technológiai Intézetének vezető oktatója.

Sajtókapcsolat:

- MATE Médiaközpont
- +36 28 522 000 / 1013
- mediakozpont@uni-mate.hu

Eredeti tartalom: Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem

Továbbította: Helló Sajtó! Üzleti Sajtószolgálat

Ez a sajtóközlemény a következő linken érhető el:

<https://hellosajto.hu/?p=24310>