



Bent Egberg Mikkelsen (og hans kolleger) vil samle de enorme mængder af data, der eksisterer om vores forbrug af fødevarer og sundhed. Målet er større viden om ernæring og sundhed. Foto: Torben Hansen



Kasseboner kan være med til at fortælle om udviklingen i forbrugsmønstre, hvis der er nok af dem og de bruges fornuftigt. Foto: Andreas Falck

» Traditionelt er statistikken bagudrettet. Folk bliver spurgt, hvad de købte ind af mad og hvad de spiste i sidste uge, oplysninger bliver samlet ind og de mange data behandlet. Efter to-tre år kan vi så fortælle, at sushi er blevet meget populært - men det kunne du måske også se ved bare at gå en tur ned ad gaden.

BENT EGBERG MIKKELSEN, professor ved Klinisk Institut Aalborg Universitet



Gruppen af vegetarer vil vokse markant de kommende år, spår Bent Egberg Mikkelsen. Hans egen forskning kan være med til at be- eller afkræfte spådommen. Foto: Torben Hansen

Din kassebon kan gavne forskningen

MAD: Stort projekt vil samle mængder af data om vores madvaner - og kasseboner udgør en vigtig del

» Butikskæderne samler rigtig mange data om deres salg. Vi har for eksempel fået lov at se på data fra en kæde, der ændrede på deres prissætning af frugt og grønt; så kunne vi se en udvikling i deres salg.

BENT EGBERG MIKKELSEN, professor, Klinisk Institut, Aalborg Universitet

Af Søren Beukel Bak soeren.bak@nordjyske.dk

Jeg spår, at vegetarisme snart bliver en stor trend inden for fødevarer, måske allerede i år." Bent Egberg Mikkelsen tør godt vove sig ud i en spådom om danskernes fødevarer. Som professor ved Klinisk Institut Aalborg Universitet håber han også at være blandt de forskere, der undersøger, om spådommen går i opfyldelse, endda meget hurtigere end den slags tendenser normalt bliver be- eller afkræftet.

Det hurtige tempo vil i givet fald blandt andet skyldes Richfield. Det kan læses som "rig mark" på engelsk, men begrebet dækker over noget ganske andet end bugnende agre med hvede og byg.

Richfield er et projekt i fællesskab mellem en lang række europæiske universiteter, som har fået penge fra EU's program Horizon 2020 til at forske i de muligheder, store mængder data om vores forbrug giver. På forskersprog handler det om at skabe forskningsinfrastruktur, der kan fremme forskningen i ernæring og sundhed, ernæring og forbrug eller med andre ord udnytte de bugnende mængder af fødevarer og forbrugsdata.

Der eksisterer så mange data, at de falder under begrebet Big Data - der nærmest kan oversættes til "store datamængder".

- Butikskæderne samler rigtig mange data om deres salg. Vi har for eksempel fået lov at se på data fra en kæde, der ændrede på deres prissætning af frugt og grønt; så kunne vi se en udvikling i deres salg.

Kæderne samler meget store

mængder af data om vores indkøbsadfærd. Sundhedsvæsenet gør det samme og har desuden store mængder data om vores sundheds-tilstand, ligesom de sociale medier giver også et godt indtryk begge dele. I det hele taget ved Bent Egberg Mikkelsen og hans kolleger, at oplysningerne findes mange forskellige steder - deres mission er at samle dem og gøre dem brugbare.

Højere tempo

At forske i ernæring, sundhed og forbrug er på ingen måde nyt. Det er foregået i årtier, måske ligefrem århundreder, men:

- Traditionelt er statistikken bagudrettet. Folk bliver spurgt, hvad de købte ind af mad, og hvad de spiste i sidste uge. Oplysninger bliver samlet ind, og de mange data behandlet. Efter to-tre år kan vi så fortælle, at sushi er blevet meget populært - men det kunne du måske også se ved bare at gå en tur ned ad gaden. De meget store undersøgelser af vores kost foregår traditionelt hvert femte år, men professoren og hans kolleger tror på, at de store mængder af data kan give mange flere og meget aktuelle resultater.

- Vi drømmer om at gøre det i realtid, så vi løbende kan følge udviklingen. Og jeg kan få bekræftet min spådom om fremgangen for vegetarer, smiler Bent Egberg Mikkelsen.

Foruden de mange data fra blandt andre butikskæder og sundhedsvæsen vil forskerne også gerne have doneret kasseboner. Det kunne være en gruppe forbrugere, der løbende indsender deres kvitteringer fra Bilka, Brugsen - eller hvor de nu handler dagligvarer - så kan forskerne i forbrugsmønstre opfanges meget hurtigt. Kender vi an-

talet af medlemmer af husstanden, og korrigerer vi med standardtal for madspild, kan vi begynde at regne på forbrug.

At få forbrugere til det vil ikke være umuligt, mener han:

- De fleste mennesker opfatter typisk forskning som et ædelt formål. De er villige til at gå videre, når det er til forskere, end når det er til forretninger.

Big Data eller Big Brother

Oplysninger og data kan komme fra andre steder end butikker, kunder og sundhedsvæsen. Eksempelvis giver også de sociale medier store muligheder for en konstant opdateret forskning i vores forbrug af mad:

- Rigtig mange mennesker lægger fotos af deres måltider på restaurant på Facebook eller Instagram. Jeg har set gæst på, at mellem 30 og 40 procent af alle billeder på Instagram viser mad, fortæller Bent Egberg Mikkelsen.

Den slags data kan også analyseres; det ved firmaer som Google og andre af de store på nettet en masse om.

Når alle de mange data om vores spisemønstre bliver samlet, vil de fortælle meget - rigtig meget - om os alle som forbrugere. Faktisk så meget, at indsamlingen rejser en række etiske spørgsmål, for vejen fra Big Data til Big Brother kan synes ubehagelig kort.

- Derfor har vi en særlig gruppe i Richfield, der kigger på etikken. Det kan meget vel være inden for Det Etske Råds område, og dem er vi også i kontakt med, understreger Bent Egberg Mikkelsen.

I samme åndedrag pointerer han, at Richfield i første omgang hand-

ler om at udarbejde et forslag til, hvordan forskningen kan ske. Det EU-finansierede projekt lægger op til at undersøge muligheder; hvor mange af dem, der skal bruges i hvor stor udstrækning, bliver først for alvor afgjort senere.

Oplysningerne kan bruges til meget. Bent Egberg Mikkelsen håber, at de kan bruges til forskning i sundhed:

- Vi vil gerne vide, hvor forbrugsmønstret bevæger sig hen. For eksempel kan vi se, hvis forbruget af frugt og grønt ligger lavt. Børn bør have 400 gram frugt og grønt om dagen, og hvis forbruget ligger lavere, kan vi sætte kampagner eller andre initiativer i gang. Vi vil ikke behøve vente i to-tre år på en stor forbrugsundersøgelse.

- Vi vil også få muligheder for at lænke med sundhedsstatistik, så vi kan koble forbrug og adfærd med socioøkonomiske tal. På fornuftig vis vil vi så kunne sige mere om folks sundhed, håber og tror Bent Egberg Mikkelsen.

Større EU-projekter har ofte som et vigtigt element at samle forskere fra forskellige områder. Det lever Richfield op til ved at samle kapaciteter inden for IT, sundhed og ernæring.

Den begavede buffet

Aalborg Universitet deltager sammen med 14 andre universiteter og forskningsinstitutioner, og folkene fra AAU skal blandt andet se på mulighederne i data fra storkøkkener. De udmærker sig ved ofte at være meget detaljerede - en god messe på en kaserne kan for eksempel fortælle præcist, hvad næringsindholdet er i de måltider, soldaterne får. - Især mange store offentlige kan-

ter er ekstremt datastyrede. Et godt eksempel er de økologiske handlingsplaner for maden i det offentlige. Den politik er jo i de senere år blevet fulgt godt op af Danmarks Statistik, og det resulterer i mange nyttige data om status for den omstilling, mener AAU-professoren.

En buffet kan ligefrem være intelligent. Begrebet dækker over en buffet, der løbende kan veje af, hvor meget den enkelte kunde spiser af hvert produkt: Det kan både lette afregningen og gavne forskningen i ernæring.

Og lige præcis en sådan buffet står i det FoodScapelab (fødevarerlaboratorium) som Bent Egberg Mikkelsen og hans kollegaer har udviklet til Integrerede Fødevarer Studier, som AAU tilbyder. Laboratoriskabte data er en anden vigtig del af AAU's bidrag til Richfield.

Når han - og mange af hans kolleger - gerne vil fortælle om Richfield, handler det om at se muligheder:

- Måske flyder der data rundt, som vi ikke er opmærksomme på. Samtidig er det vigtigt med en debat om grænserne og de etiske dilemmaer, der ligger i at samle så store mængder.

Om Bent Egberg Mikkelsen får ret i sin forudsigelse om vegetarernes sejrsmarch er endnu for tidligt at sige.

- Men klimadebatten peger den vej. Kød giver gode proteiner ligesom bælgfrugter, men det skaber en langt større CO2-udledning gennem produktionen. En stor bøf har kostet fire-fem kg CO2, mens et vegetarisk måltid kan gøres for 800 gram. Dertil kommer så den metan-gas, kreaturer udleder.

FA 25%

på en komplet brille med de nye brilleglas fra Essilor.

De nye brilleglas fra Essilor er digitalt sløbne, som giver færre forvrængninger i glasset, hvilket giver et bedre syn i trafikken. De har også indbygget Swim Control, der sikrer en nemmere tilvænnelse til de nye glas.

Kig ind - og forvent en verden af ny teknologi indenfor briller.

Ganer & Robenhagen
Gravensgade 14 · 9000 Aalborg · 98 11 39 11 · groptik@groptik.dk

Bemærk tilhøret er kun gældende frem til 29. februar 2016.