Örebro Universitet
Restaurang- och hotellhögskolan

Matfoto

– Tillämpning av semiotik, visuell social semiotik och estetiska begrepp

Datum: 21 februari, 2013
Kurs: MÅ1437
Författare:Paula Carlzon och Sanna Olsson
Handledare: Jesper Johansson

Godkänd den:
Betyg:
Examinator: Richard Tellström

Örebro Universitet
Restaurang- och hotellhögskolan

Självständigt arbete
Datum: 2013-02-21

Kurs: MÅ1437, Verksamhetsförlagda studier med självständigt arbete, 30 hp
Titel: Matfotografi – Tillämpning av semiotik, visuell social semiotik och estetiska begrepp
Författare: Paula Carlzon och Sanna Olsson
Handledare: Jesper Johansson
Examinator: Richard Tellström

Sammanfattning

När en kock komponerar en maträtt som skall fotograferas kommer han behöva göra en medveten estetisk bedömning innan maträtten tillagas, för att sedan analysera och förstå hur betraktaren uppfattar matfotografi.

I denna litteraturstudie är syftet att undersöka hur estetiska begrepp och bildanalysmetoder tillämpas inom matfotografi.

Uppsatsen bygger på en litteraturstudie, där fyra vetenskapliga artiklar har tillämpats för att besvara syftet.

Resultatet i litteraturstudien visar att det är svårt att finna en metod att applicera på matfotografi, men om det går att skapa ett språk med flera metoder tillsammans finns det stora fördelar ur ett analytiskt perspektiv.

Tillämpningen av estetiska begrepp tillsammans med bildanalyser är komplicerat och forskningen som gjorts är inte tillräcklig.

Nyckelord: *aesthetics, chef, color, image analysis, plating.*

Innehållsförteckning

1. Inledning 4

2. Bakgrund 4

2.1 Bildanalys 4

2.2 Semiotik 4

2.3 Estetiska begrepp 5

3. Syfte 5

4. Metod och material 5

4.1. Vetenskaplig insamling 6

4.2. Inklusionskriterier 6

4.3. Exklusionskriterier 6

4.4. Urval 6

4.5. Dataanalys 6

5. Resultat 7

5.1 Bildanalys 7

5.1.1 Semiotik 7

5.1.2 Visuell social semiotik 7

5.2. Estetisk begrepp 8

6. Diskussion 9

6.1. Resultatdiskussion 9

6.1.1 Bildanalys och semiotikvetenskap 9

6.1.2 Estetiska begrepp 10

6.2. Metod- och materialdiskussion 11

7. Slutsats 12

8. Referenslista 13

Bilagor

Bilaga 1: Sökmatriser

Bilaga 2: Artikelmatriser

1. Inledning

Ett matfotografi sänder ut olika budskap. För att göra kocken medveten hur betraktaren tolkar budskapet, behövs det en förståelse innan och efter maträtten skapas: det vill säga hur kompositionen av maten på tallriken påverkar. För att en kock ska kunna föra en bildad diskussion kring maträttens estetiska värde, behövs ett tydligare språk. Det kanske kan skapas och utvecklas genom att använda estetiska begrepp och bildanalysmetoder, som redan är etablerade inom konsten och fotografins värld.

2. Bakgrund

2.1 Bildanalys

Termen bildanalys skapades på 1500-talet inom konstlitteratur för att kunna beskriva och tolka målningar (Sandström, 2013). För att göra en bildanalys, kan betraktaren ställa vissa frågor för att göra det enklare att analysera bilden och budskapet (Linnéuniversitetet, 2013). Frågor kan exempelvis vara vad objektet är i bilden, vem bilden är riktad till, betraktarens värderingar samt bildens syfte. Bildanalys har sedan dess utvecklats inom olika vetenskapsgrenar, vilket till exempel kan tillämpas på fotografi (Sandström, 2013).

Bildanalysmetoder har idag kunnat utvecklas till att appliceras inom exempelvis livsmedelproduktion (Mendoza, Dejmek & Aguilera, 2006). Livsmedelsföretag använder sig av en bildanalysmetod fokuserad på färg, för att kunna göra en bedömning av en råvara. Metoden bygger på hur en människa kan se färg rent fysiskt, hur den reflekteras från råvaran, hur färgen ser ut i olika ljus och hur betraktaren då kan se olika nyanser hos råvaran (Mendoza *et al*., 2006). Metoden har sedan satts i ett datasystem och gjort det lättare att analysera mognadsgraden hos en råvara anser Mendoza *et al.* (2006).

2.2 Semiotik

En ytterligare utveckling av bildanalysmetoder är semiotik, vilket förklarar hur människan med hjälp av tecken kan kommunicera (Sonesson, 2013). Gripple och

Ohlsson (2009) förklarar att att det finns tre kategorier för tecken inom semiotik: ikon, index och symbol. Ikon betyder att betraktaren direkt kan se vad tecknet föreställer (Gripple & Ohlsson, 2009). Index kan beskrivas, att en rykande kopp är ett index för en varm dryck (Gripple & Ohlsson, 2009). Slutligen förklarar dem att det även finns symboler som exempelvis färger, vilket har olika betydelser i olika kulturer.

2.3 Estetisk begrepp

Akner-Koler (1994) skriver om olika estetiska begrepp, som ska göra det lättare att kategorisera och analysera det som gestaltas i en maträtt. Proportioner enligt henne består av tre termer: längd, platthet och volym. Genom att analysera hur de olika komponenterna på tallriken är placerade kan man sedan se hur de relaterar till varandra, till exempel kan olika kontraster framhävas i form, ljus och mörker, färg eller textur (Akner-Koler, 1994). En tallrik kan delas in i tre dimensioner, vilka är vertikal, horisontell och djup menar forskaren. Maträtten kan sedan delas in i ytterligare tre beskrivningar: statisk, dynamisk och organisk organisation (Akner-Koler, 1994). Statisk organisation innebär att matkomponenterna parallellt följer de tre dimensionerna, vilket skapar en enhetlig känsla. Dynamisk organisation är att komponenterna korsar dimensionerna, vilket skapar dramatik i maträtten. Organisk organisation innebär att komponenterna placeras i naturliga former, vilket ger ett flöde på tallriken.

3. Syfte

Syftet med denna litteraturstudie är att undersöka hur semiotik, visuell social semiotik och estetiska begrepp kan tillämpas på ett matfoto.

4. Metod och material

Uppsatsen är en vetenskaplig litteraturstudie där fyra vetenskapliga artiklar har använts. Informationsinsamlingen byggde på att leta vetenskapliga artiklar ur olika databaser, där ett antal sökord har kombinerades för att minska ner och få en mer kvalitativ sökning. Slutligen sammanställdes resultaten i en sökmatris för en förenklad

redovisning och effektivt arbete (bilaga 1).

4.1. Vetenskaplig insamling

De databaser som har använts är FSTA, Summon samt Communication & Mass Media Complete med kombinationer av dessa ord: *food, analysis, method, aesthetics, colour, presentation, semiotics, "Five aspects meal model".*

4.2. Inklusionskriterier

- Artiklarna ska vara *peer-reveiwed*, vilket innebär vetenskapligt granskade och publicerade artiklar i vetenskapliga tidskrifter.
- Artiklarna ska ha en relevans till syftet.
- Artiklarna ska ha skrivits på engelska.

4.3. Exklusionskriterier

- Artiklar innan år 1995 har uteslutits.
- Artiklarna som inte har varit tillgängliga på databaserna med full text och har innefattat en kostnad för vidare läsning har uteslutits.

4.4. Urval

Vid specificering i artikelsökningen tillämpades ämnesspecifika databaser. För att bedöma relevansen i varje artikel, lästes först rubriken för att skapa en uppfattning. Om rubriken verkade relevant för syftet, lästes sammanfattningen för att få en större förståelse för innehållet. Hela artikeln har innan urval läst och analyserats med hjälp av artikelmatris.

4.5. Dataanalys

Artiklarna som uppfattades relevanta lästes noga igenom och analyserades efter en artikelmatris med rubrikerna: syfte, metod, resultat och diskussion, konklusion (bilaga 2). På så sätt kunde ett enklare system skapas för vidare forskning i uppsatsen. Efter noga övervägande valdes fyra vetenskapliga artiklar ut för att användas i denna litteraturstudie.

5. Resultat

5.1 Bildanalys

Kocken ses som allt mer kreativ och behöver därför en metod för att kunna tänka mer kreativt (Hegarty, 2009). Han beskriver hur den moderna kokkonsten förknippas med kreativitet bland annat på grund av de nya yrkesområdena som uppkommit inom branschen de senaste fem åren. Hegarty (2009) beskriver och diskuterar vikten av kokkonst, forskningen som gjorts inom ämnet och hur den kan utvecklas.

Hegarty (2009) förklarar att det finns tydliga skillnader mellan personliga preferenser och utbildad smak, då det sistnämnda är resultatet av utbildning och tecken på kunskap. Han diskuterar den forskning som har gjorts inom kokkonst och anser att det behövs mer kunskap för att kunna förstå en måltid och arbetet runt måltiden. För att få en uppfattning och en bedömning av kvalitén på maten måste många faktorer vägas in menar Hegarty (2009). Han förklarar att om betraktarens åsikt vill anses som bildad, kan inte personlinga preferenser vara något som diskuteras vid en bedömning av en maträtt. Betraktaren måste kunna förklara vad som är vackert eller fult innan maträtten hyllas eller förkastas enligt forskaren.

5.1.1 Semiotik

Hegarty (2009) tar upp att semiotik har en sammankoppling till kokkonsten och bör undersökas mer inom universitetsutbildningar. Han förklarar att begreppen semiotik och kokkonst beskrivs som en gemensam teori, men har inte applicerats i kockyrket. Han förklarar att det eftersöks en balans mellan kunskapsinhämtning, analys, utövande av kreativa färdigheter för att ha förmågan att se olika idéer och design fram till en färdig maträtt och sedan kunna individuellt behärska ämnet (Hegarty, 2009). Forskaren vill därför hitta problemlösande teorier som är anpassade efter kokkonsten.

5.1.2 Visuell social semiotik

En metod är visuell social semiotik menar Harrison (2002), som är en inriktning inom bildanalysmetoder. Visuell social semiotik klargör hur människan kan skapa ett budskap genom bild och text i kombination (Harrison, 2002). För att förklara vad

bildinnehållet visar krävs ett bättre språk inom semiotik menar forskaren, då syftet med visuell social semiotik är att skapa bättre diskussioner kring bildens budskap. Harrison (2002) anser att det finns tre principer inom visuell social semiotik, som betraktaren måste förstå för att kunna applicera metoden på bilder. Den första principen beskriver att alla människor ser världen genom tecken. Den andra principen innebär att tecken kan ha olika betydelser beroende på vilken social grupp människan befinner sig i. Den tredje och sista principen betyder att tecken är kulturbaserade, då ett specifikt tecken enbart kan kopplas med en betydelse inom den kulturen. Forskaren förklarar att visuell social semiotik är ett verktyg för att kunna skapa generella tecken oberoende på betraktarens ålder, etnicitet och kön. Går detta att genomföra, kan betraktaren direkt förstå vad bildens budskap är (Harrison, 2002).

Metoden Harrison (2002) beskriver bygger på att visuell social semiotik applicerades på tre bilder, där hon sedan diskuterade begreppen och skillnaderna mellan bildernas budskap. Artikelresultatet visade att metoden visuell social semiotik bör tillämpas genom att först låta betraktaren analysera ett fåtal aspekter ur bilden, för att sedan analysera med djupare förståelse (Harrison, 2002). Ett exempel som forskaren beskriver är att producenter inom reklambranschen kan välja en bild grundad på deras magkänsla, utan att riktigt veta vad för tecken bilden ger och därmed blir budskapet i bilden otydligt.

5.2. Estetiska begrepp

Zellner, Lankford, Ambrose och Locher (2010) har som syfte att förklara hur färg och balans som estetiska begrepp kan påverka matens utseende och betraktarens vilja att äta maten. Zampollo, Wansink, Kniffin, Shimizu och Omori (2012) beskriver sitt syfte som följande: när betraktaren ser maträtten på bilden, vad föredrar personen och hur varierar det i olika kulturer? Metoden för Zellners *et al.* (2010) artikel bygger på att deltagarna fick fyra olika maträtter framför sig i kombinationerna mångfärgad-balanserad, mångfärgad-obalanserad, enfärgad-balanserad och enfärgad-obalanserad (Zellner *et al.*, 2010). En balanserad maträtt innebär att komponenterna på tallriken är jämnt fördelade, medan den obalanserade maten på tallriken hade flera av komponenterna på en viss sida av tallriken menar Zellner *et al.* (2010). Deltagarna skulle dessutom fylla i ett frågeformulär där de skulle besvara vad de tyckte om

tallrikens utseende samt om den såg aptitretande ut (Zellner *et al.*, 2010). Observation av matbilder från Internet med tillhörande frågeställningar, som sedan skickades ut till deltagare i USA, Italien och Japan tillämpades som metod av Zampollo *et al.* (2012). Matbilderna bestod av maträtter serverade på runda och ovala tallrikar. Balans är ett viktigt estetiskt begrepp, som skapar harmoni på tallriken (Zellner *et al.*, 2010). Alla delar som färg, form, storlek och placering i maten är lika viktiga för harmonin säger forskarna. Färg kan göra att en balanserad och intetsägande tallrik blir mer intresseväckande och komplex anser Zellner *et al.* (2010).

Resultatet i Zampollos *et al.* (2012) studie visar att deltagarna föredrog tre till fyra färger i en maträtt, samt tre till fyra komponenter på tallriken. Serverades maträtten på en rund tallrik, skulle huvudkomponenten placeras på högra eller nedre sidan mot betraktaren visar resultatet (Zampollo *et al.*, 2012). Hade maten istället serverats på en oval tallrik, ville deltagarna att huvudkomponenten placeras i mitten menar författarna. Studieresultatet i Zellners *et al.* (2010) artikel visade att färg ökar attraktionen på balanserade tallrikar, medan den obalanserade maträtten upplevdes som robust. Det visade sig även att deltagarna var mer villiga att smaka den enfärgad-balanserade tallriken trots att den mångfärgad-balanserade var den mest attraktiva maten på tallriken (Zellner *et al.*, 2010).

Diskussionen leder till att resultatet kan bero på rädslan för att prova ny mat, eftersom deltagarna inte vill förstöra den vackra maträtten (Zeller *et al.*, 2010). Om deltagarna föredrog en organiserad eller oorganiserad tallrik berodde på deltagarnas kultur förklarar Zampollo *et al.* (2012). I Japan, där den individuella människan inte står högt i rang, föredrog deltagarna organiserade tallrikar medan deltagarna från USA och Italien, där kulturen vill att människan ska vara fri och originell, föredrog oorganiserade maträtter (Zampollo *et al.,* 2012).

6. Diskussion

6.1. Resultatdiskussion

6.1.1 Bildanalys och semiotikvetenskaper

Sandström (2013) förklarar att bildanalys är att kunna beskriva och tolka konst och fotografier. Genom bredden på begreppet bildanalys har det utvecklats till mera specifika vetenskaper som semiotik, det vill säga hur människans budskap uttrycks genom tecken och skapar kommunikation till betraktaren (Sonesson, 2013). En ytterligare utveckling har skett enligt Harrison (2002) genom att skapa metoden visuell social semiotik. Forskaren anser att det är ett tydligt verktyg som kan tillämpas på bilder i kombination med text. På grund av att bildsemiotik saknar ett tydligt språk enligt Harrison (2002), skapades metoden visuell social semiotik för att bättre kunna föra diskussioner kring fotografi.

Zellner *et al.* (2010) förklarar bilden genom de estetiska begreppen färg och balans vilket även används av Akner-Koler (1994). Appliceringen av fler estetiska begrepp gör att Akner-Kolers (1994) språk är mer användbart för att göra en analys av ett fotografi mer tydlig. Enligt dessa tre studier kan det konstateras att det krävs en generell begreppsanvändning, där alla tre resonemangen kan bidra till ett mer utvecklat språk inom ämnet. Mendoza *et al.* (2006) beskriver hur livsmedelsföretag har tillämpat en bildanalysmetod och anpassat den till deras område, nämligen för att analysera råvarans mognadsgrad. Eftersom begreppet semiotik och kokkonst redan har kopplats samman (Hegarty, 2009), krävs det ett tydligare samarbete mellan tvärvetenskaperna för att skapa en metod som kockar kan tillämpa.

Generellt är det två skilda sätt att tänka i teorier inom estetik och traditionellt hantverk, vilket är en av anledningarna till varför det är svårt att hitta en metod som kan användas för att göra analyser av matfotografi anser Hegarty (2009). Han tar upp hur åsikter kring mat kan värderas på olika sätt, om åsikten är baserad på personliga preferenser eller är en utbildad åsikt där personen kan motivera och förklara vad åsikten betyder. Hegarty (2009) menar att genom fortsatt forskning, som kan tillämpas på kokkonsten kommer fler kunna ha en bildad åsikt.

6.1.2 Estetiska begrepp

Färgrik mat gör tallriken intressant menar Zellner *et al.* (2010), då Zampollo *et al.* (2012) anser att tre till fyra färger är vad betraktaren föredrar. Bildanalysmetoden som Mendoza *et al.* (2006) förklarar i bakgrunden bygger bland annat på hur råvarans färger reflekteras och hur de kan se olika ut beroende på vilket ljus som finns. Därför

bör kocken också tänka på att applicera rätt typ av ljus för att låta komponenternas rätta färger få komma fram på tallriken. Tillämpning av fler än fyra färger, kan leda till att maträtten inger ett rörigt intryck, som gör att kockens budskap kan vilseleda betraktaren (Zampollo *et al.*, 2012). Förutom att ljuset kan påverka maten i bilden, påverkar även själva tallriken hur kocken kan kommunicera till betraktaren genom maträtten.

I Zampollos *et al.* (2012) studie används både runda och ovala tallrikar i matbilderna, då deltagarna föredrar att huvudkomponenten placeras i mitten på en oval tallrik. Symboler inom semiotik har olika betydelser i olika kulturer (Gripple & Ohlsson, 2009). Detta beskriver även Harrison (2002) i den andra och tredje principen inom visuell social semiotik: teckens betydelser varierar beroende på sociala grupper samt att tecken är kulturbaserade. Utifrån Zampollos *et al.* (2012) resultat föredrar japansk kultur organiserade maträtter, medan amerikanska och italienska kulturer vill ha oorganiserade. Detta kan ledas till att teckens betydelser har en stor kulturpåverkan, även vid preferenser av matupplägg.

Färg och balans tillämpas, som tidigare nämnt, i form av estetiska begrepp (Zellner *et al.*, 2010). Vid tillämpning av estetiska begrepp, kan en beskrivning av ett matfotografi bli mer genomförbar förklarar Akner-Koler (1994). Forskaren menar att bland annat proportioner, kontraster och organisation kan påverka i maträtten. Utifrån detta kan det ledas till att Zellners *et al.* (2010) förklaringar om balans inte är tillräckliga för att få en helhetsbild i jämförelse med Akner-Koler (1994) beskrivningar av de estetiska begreppen.

6.2. Metod- och materialdiskussion

Litteraturstudien bygger på fyra vetenskapliga artiklar, men sökandet till just dessa specifika artiklar har varit lång då studien har inneburit många artikelsökningar. Bakgrundsinformationen bygger på många källor med information från olika håll, vilket ger studien fler perspektiv och utgångvinklar. Även tillämpning av information av Akner-Koler (1994), professor inom formteori på Konstfack i Stockholm, ger också litteraturstudien en större tillförlitlighet genom hela arbetet. I resultatartiklarna tillämpas olika studiemetoder, allt från kvantitativa undersökningar till diskussioner

och analyser, vilket ger arbetet en variation i metodtillämpning och större trovärdighet.

7. Slutsats

Kockar kan med estetiska begrepp medvetet uttrycka sitt budskap både individuellt och med hjälp av andra kockar genom en maträtt. Därför finns möjligheterna att applicera semiotik, visuell social semiotik och estetiska begrepp på ett matfoto. Kocken bör tänka på flera faktorer utöver estetiska begrepp som kulturella preferenser hos betraktaren. Fortsatt forskning kan leda till ett tydligare språk och metod att tillämpa, för att låta kocken föra en bättre diskussion kring maträtten. Den framtida kocken bör därmed utveckla sin kompetens med ett mer kritiskt tänkande, och ha en bildad åsikt.

8. Referenslista

Akner-Koler, Cheryl (1994). *Three-dimensional visual analysis*. Stockholm: Institutionen för Industridesign, Konstfack.

Gripple, Johan & Ohlsson, Anders (2009). *Retorik och semiotik i reklam: En jämförelse mellan tidningsannonser och internetbanners*. Trollhättan: Institutionen för Ekonomi och IT, Högskolan Väst.

Harrison, Claire (2002). Visual Social Semiotics: Understanding How Still Images Make Meaning. *Technical Communication, 50*, pp. 46-60.

Hegarty, Joseph (2009). How might gastronomy be a suitable discipline for testing the validity of different modern and postmodern claims about what may be called avant-garde? *Journal of Culinary Science & Technology*, *7:1*, pp. 1-18.

Linnéuniversitetet (2013). Bildteori – Bildanalys. Hämtad 2013-02-07 från http://edu.ikd.hik.se/studiemtrl/bilder/bildteori/bildanalys.html

Mendoza, Fernando; Dejmek, Petr & Aguilera, José M. (2006) Calibrated color measurements of agricultural foods using image analysis. *Postharvest Biology and Technology*, *41*, pp. 285–295.

Sandström, Sven (2013). Bildanalys. Hämtad 2013-02-20 från http://www.ne.se/bildanalys/128812

Sonesson, Göran (2013). Semiotik. Hämtad 2013-02-20 från http://www.ne.se/lang/semiotik

Zampollo, Francesca; Wansink, Brian; Kniffin, Kevin M.; Shimizu, Mitsuru & Omori, Aki (2012). Looks Good Enough to Eat: How Food Plating Preferences Differ Across Cultures and Continents. *Cross-Cultural Research, 46*, pp. 31–49.

Zellner, Debra A.; Lankford, Mia; Ambrose, Lisa & Locher, Paul (2010). Art on the plate: Effect of balance and color on attractiveness of, willingness to try and liking for food. *Food Quality and Preference*, *21*, pp. 575-578.

Sökmatriser

Bilaga 1

Datum	Databas	Sökord	Antal ref.	Kombi-nationer	Antal ref. i komb.	Antal lästa sammanf attn.	Antal lästa artiklar	Antal använda artiklar
2013-01-24	Summon	1. Food	1770250	+2+3	252039	3	1	
		2. Analysis	9688771					
		3. Method	10268243					
		4. Semiotics	33607	+1+2	356	5	3	

Datum	Databas	Sökord	Antal ref.	Kombi-nationer	Antal ref. i komb.	Antal lästa sammanf attn.	Antal lästa artiklar	Antal använda artiklar
2013-01-24	Communication & Mass Media Complete	1. Aesthetics	1306	+2	77	5	2	
		2. Method	15757					
		3. Food	1077	+1	8	3	0	

Datum	Databas	Sökord	Antal ref.	Kombi-nationer	Antal ref. i komb.	Antal lästa samman-fattn.	Antal lästa artiklar	Antal använda artiklar
2013-02-01	Summon	1. Food	1770250	+2+3	320	6	3	1
		2. Presentation	1312464					
		3. Aesthetics	217200					
		4. "Five aspects meal model"	4			1	1	1

Datum	Databas	Sökord	Antal ref.	Kombi-nationer	Antal ref. i komb.	Antal lästa sammanf attn.	Antal lästa artiklar	Antal använda artiklar
2013-01-07	FSTA	1. Food	277656	+2	477	7	4	1
		2. Presentation	640					
		3. Aesthetics	22	+1		6	3	1
		4. Semiotics	5			3	2	
		5. "Five aspect meal model"	1					

Artikelmatriser

Bilaga 2

Harrison, Claire (2002). Visual Social Semiotics: Understanding How Still Images Make Meaning. *Technical Communication, 50*, 46-60.

Syfte	Metod	Resultat	Diskussion, konklusion
Syftet är att undersöka hur visuell social semiotik kan användas inom bilder.	Tillämpning av visuell social semiotik på tre fotografier.	Visuell social semiotik bör tillämpas som bildanalys, även vid skapandeprocessen av fotografiet. Ett exempel som forskaren beskriver är att producenter inom reklambranschen kan välja en bild på magkänsla, utan att riktigt veta vad för tecken bilder uttrycker och därmed leda till en misslyckad bildanalys.	*Diskussion:* Diskussion av analyser och skillnaderna mellan bildernas budskap samt begrepp inom ämnet. *Konklusion:* Skapandet av en bild är en social process, där alla parter har varit delaktiga för att kunna skapa ett tydligt budskap till betraktaren.

Zampollo, Francesca; Wansink, Brian; Kniffin, Kevin M.; Shimizu, Mitsuru & Omori, Aki (2012). Looks Good Enough to Eat: How Food Plating Preferences Differ Across Cultures and Continents. *Cross-Cultural Research, 46*, 31–49.

Syfte	Metod	Resultat	Diskussion, konklusion
Syftet är att undersöka vilka de visuella preferenserna vid uppläggning av mat är **samt** hur preferenserna varierar i olika kulturer.	Kvantitativ undersökning. Presentation av ett stort antal matfotografier genom Internet samt frågeformulär. Försöksgruppen kom från olika kulturer och länder – USA, Italien och Japan.	Deltagarna föredrog tre till fyra färger på en tallrik och tre till fyra komponenter. Positionen för huvudkomponenten på den runda och ovala tallriken varierade beroende på tallriksformen. Organisationen för maträtten varierade beroende på deltagarens kultur.	*Diskussion:* Diskussion av resultatet och hur kulturberoende preferenserna är i uppläggning av mat. *Konklusion:* Ur resultatet kan man få en djupare förståelse för människors reaktioner vid matpresentationer.

Zellner, Debra A.; Lankford, Mia; Ambrose, Lisa & Locher, Paul (2010). Art on the plate: Effect of balance and color on attractiveness of, willingness to try and liking for food. *Food Quality and Preference*, *21*, 575-578.

Syfte	**Metod**	**Resultat**	**Diskussion, konklusion**
Syftet är att undersöka färgens och balansen påverkan vid en matpresentation **samt** hur stor vilja att smaka på maten som betraktaren får.	Kvantativ undersökning. Bedömning av en maträtt samt besvara frågeformulär.	Ingen huvudeffekt för färg och balans var för sig, men tillsammans gjorde de skillnad. Färgen har större påverkan än balansen i matkompositionen om det var en balanserad eller obalanserad komposition.	*Diskussion:* Deltagarna var mer villiga att prova den enfärgad-balanserade maträtten än den mångfärgad-balanserade maten, trots att den var attraktivast. *Konklusion:* Deltagarnas svar kan ledas till att neofobi, rädslan för att prova nytt.

Syfte	**Metod**	**Resultat**	**Diskussion, konklusion**
Syftet är att diskutera hur forskningsämnet kokkonst ser ut i dagsläget och hur det kan utvecklats **samt** vikten av måltids-kunskapen i matlagningen.	Beskrivning av ämnet, och diskussion om hur kokkonsten kan utvecklas genom inslag av ny forskning.	Det behövs mer tvärvetenskap för att kunna förstå arbetet runt en måltid och måltiden i sig. Det visar sig att semiotik har sammankoppling till kokkonsten.	*Diskussion:* Det eftersöks en balans mellan inhämtning av kunskap, analys, utövande av kreativa färdigheter för att kunna se olika idéer. *Konklusion:* Det behövs problemlösande teorier anpassande efter kokkonsten.