

# Frister studenter med potetgull

**Instituttene på UMB kjemper ikke bare for å få nok søkere, men også om de beste søkerne. Heidi og Kim Marius frister med potetgull.**

[Vivi Rian](#)

ÅS: Jakten på det optimale potetgull skal gi elevene et innblikk i alt det morsomme man kan jobbe med etter å ha studert matvitenskap. De har begge mastergrad fra Institutt for Kjemi, Biologi og Matvitenskap (IKBM). De har erfaring fra produktutvikling i industrien, og er nå stipendiater ved IKBM.

– Er du interessert i mat, er Ås stedet. Vi har 150 års tradisjon og den høyeste kompetansen i landet, reklamerer de og lokker med trygge jobber:

– Uansett finanskriser eller hva som helst: Alle skal ha mat. Trygg, sunn og god mat. Innen feltet finns et vell av jobber. Vi bruker uttrykket "Fra jord og fjord til bord", et spenn fra råvare til ferdig produkt. Du kan jobbe med produktutvikling, som lærer eller selger og i offentlig forvaltning.

Heidi skryter av valgmulighetene.

– Du har mange muligheter til å sy sammen en utdanning som blir unik for deg. Ved spesialisering gjør du deg selv attraktiv på arbeidsmarkedet.

Bachelor-studiet går over tre år, mens de aller fleste bygger på med to år til og får en mastergrad. Og noen topper med doktorgrad. Det utdannes mellom 15 og 25 fra masterstudiet hvert år.

Søknadsfristen er 15. april.

Stipendiatene har stor tro på klassebesøk som dette.

– I tillegg til en prøvesmak på studiet, er det viktig for oss å vise hvor fint det er her på UMB. Et stort og vakkert område med et unikt studentmiljø. Ås assosieres fortsatt med traktor og bønder. En skoledag her vil motbevise myten, mener Heidi.

Publisert lørdag 28. mars 2009 kl. 09:00.