

# Forprosjekt: Kulturelle og Geografiske Påvirkninger på Preferanser for Fermentert og Fet Mat

Gormery k. Wanjiru

March 1, 2024

## Prosjektidee

Undersøke hvordan kulturelle og geografiske bakgrunner påvirker preferanser for spesifikke typer fermentert og fet mat, som smør, ost, og avocado.

## Problemstilling

Hvordan påvirker kulturelle og geografiske faktorer individuelle preferanser for fermentert og fet mat som smør, ost, og avocado?

## Metode

### 1. Datainnsamling:

- Utforme en spørreundersøkelse fokusert på preferanser for smør, ost, og avocado i tillegg til kulturell bakgrunn og geografisk plassering.
- Samle data fra et mangfoldig utvalg av respondenter for å sikre representativitet.

### 2. Statistisk Analyse:

- Bruke statistiske metoder for å identifisere trender og mønstre i preferanser for fermentert og fet mat.
- Utføre inferensanalyse, inkludert:
  - (a) **Hypotesetesting:** For å teste antagelser om preferanseforskjeller mellom ulike kulturelle og geografiske grupper.
  - (b) **Konfidensintervaller:** For å estimere og presentere usikkerheten knyttet til våre estimater på preferanser.
  - (c) **Prediktiv Modelling:** For å forutsi matpreferanser basert på kulturelle og geografiske variabler.

- Diskutere håndtering av usikkerhet i estimer og inferens, samt implikasjonene dette har for tolkning av resultater.

### **3. Resultater og Konklusjoner:**

- Presentere funn og diskutere sammenhenger mellom matpreferanser og kulturelle/geografiske faktorer.

### **4. Diskusjon om Kulturelle Kontekster:**

- Utforske hvordan kulturell og geografisk kontekst kan forme preferanser for fermentert og fet mat.

### **5. Refleksjon over Metode og Begrensninger:**

- Vurdere styrker og svakheter ved metodologien og identifisere eventuelle begrensninger.