



Mel – Fra råvare til produkt

Beskrivelse

Denne filmen viser hvordan mel produseres på en mølle. Deretter får vi se eksempler på håndverks- og industribaking, hva konditoren gjør i et håndverkskonditori og hva som gjøres i et stort konditori.

Begreper

Rasking: Dette er heveprosessen som skjer etter at bakverket er formet og før det skal stekes. Dette skjer i raskeskap med styrt temperatur og fuktighet.

Modifisert atmosfærepakking (MAP): Dette er en pakkemetode der naturlig luft erstattes med en ønsket gassblanding. Metoden benyttes for å øke holdbarheten i produktene. Dette skjer gjennom å fjerne oksygen, som er en av vekstvilkårene for mugg. Og for mange produkter tilsetning av CO₂ hemme andre næringsmiddel-ødeleggende mikroorganismer. Metoden benyttes kun for langtidsholdbare produkter.

Farinogram: Resultatet av en måling av melets proteininnhold.

Oppslag: Bearbeiding og forming av deigemnene til produkter

Spørsmål

- 1 Beskriv hvorfor det er viktig med hvetemel hvis vi skal lage luftig gjærbakst.
- 2 Hva er de viktigste forskjellene fra håndverksbedrifter til industribedrifter når det gjelder bakerier og konditorier?
- 3 Beskriv utfordringer en person med cøliaki kan stå overfor i hverdagen når det gjelder mat?
- 4 Hva ligger i begrepet utmalingsgrad? Gi eksempler på produkter med ulik utmalingsgrad.

MATFAG



Fordypningsoppgaver

- 1 Ta deg en tur på butikken og se på ulike bakervarer. På hvilke produkter finner du en grovhetsskala? Se på ingredienslista på et par av de groveste produktene du finner og et par av de fineste, og drøft hvilke ingredienser som er avgjørende for de ulike produktenes egenskaper.
- 2 Forklar hva som skjer med gluten i bakeprosessen fra elting til du har et ferdig stekt produkt.
- 3 Prøv gjerne å lage en hveteloff som du lager etter riktig fremgangsmåte, og en der du bare blander ingrediensene sammen uten elting. Stek brødene, og beskriv likheter og ulikheter. Forklar hvorfor produktene er ulike.