



Mjøl – Frå råvare til produkt

Beskriving

Denne filmen viser korleis mjøl blir produsert på ei mølle. Deretter får vi sjå døme på handverks- og industribaking, kva konditoren gjer i eit handverkskonditori, og kva som blir gjort i eit stort konditori.

Omgrep

Rasking: Dette er heveprosessen som skjer etter at bakverket er forma, og før det skal steikjast. Dette skjer i raskeskap med styrt temperatur og fukt.

Modifisert atmosfærepakking (MAP): Dette er ein pakkemetode der naturleg luft blir erstatta med ei bestemt gassblanding. Metoden blir brukt for å auke haldbarheita i produkta. Dette skjer gjennom at ein fjernar oksygen, som er eit av vekstvilkåra for mugg. For mange produkt vil tilsetjing av CO₂ hemje andre næringsmiddeløydleggjande mikroorganismar. Metoden blir brukt berre for langtidshaldbare produkt.

Farinogram: Resultatet av ei måling av proteininnhaldet i mjølet.

Oppslag: Tilarbeiding og forming av deigemna til eit produkt.

Omgrep

- 1 Beskriv kvifor det er viktig med kveitemjøl om vi skal lage luftig gjærbakst.
- 2 Kva er dei viktigaste forskjellane frå handverksbedrifter til industribedrifter når det gjeld bakeri og konditori? Og kva er likt?
- 3 Beskriv utfordringar som ein person med cøliaki kan stå overfor i kvardagen når det gjeld mat?
- 4 Kva ligg i omgrepet utmalingsgrad? Gi døme på produkt med ulik utmalingsgrad.

MATFAG



Fordjupingsoppgåver

- 1 Ta deg ein tur på butikken og sjå på ulike bakarvarer. På kva for produkt finn du ein skala for kor grovt produktet er? Sjå på ingredienslista på eit par av dei grovaste produkta du finn, og eit par av dei finaste, og drøft kva ingrediensar som er avgjerande for eigenskapane til dei ulike produkta.
- 2 Forklar kva som skjer med gluten i bakeprosessen frå elting til du har eit ferdig steikt produkt.
- 3 Prøv gjerne å lage éin kveiteloff som du set saman etter riktig framgangsmåte, og éin der du berre blandar ingrediensane saman utan elting. Steik brøda, og beskriv likskapar og ulikskapar. Forklar kvifor produkta er ulike.