



Kompetansenettverk Lokalmat Midt
Mære landbruksskole
Tlf. 74175400

GRUNNMODUL KJØTT 1:

Modulen går over 70 timer som går over 3 samlinger fordelt på 7 dager (to og tredagers samlinger). Individuell studie- og arbeidsperiode mellom samling to og tre.

I tillegg tilbys to dagers hospitering ute i kjøttbedrift hvor deltakerne kan fordype seg innenfor et selvvalgt tema.

Lærebok: «Kjøttfagene» av Idsø og Moe (utgitt i 2014)

Øvrige presentasjoner og videoer.

Introduksjon
Kjøttbransjen Forbrukertrender/lokal kjøttforedling og merverdier
Slaktning og anatomi
Hva er kjøtt Slakteprosess og hva som skjer i musklene Muskelvev, bindevev og fettvev Bedriftsbesøk på gårdsslakteri (slaktning, foredling og servering). Godkjent for slaktning av småfe og gris. Tilleggsnæring destilleri, gårdsbutikk og servering av egne foredla produkt
Klassifisering- verdien av slaktet
Kjøttsorteringer, fettsorteringer og stykningsdeler EUROP –systemet Økt verdiskaping og differensiering i kjøttmarkedet Anvendelse
Kjøttets kjemiske sammensetning og muskeloppbygning
Definisjoner Oppdeling av ulike dyreslag – teori. Video og plansjer Oppdeling og nedskjæring – praktiske øvelser PSE og DFD kjøtt og ulike bruksområder Mørning, hva er viktig - konsekvenser

Kvalitet, hygiene og mikrobiologi

Retningslinjer
IK-mat./Haccp
Kontaminasjoner
Indikatorbakterier kjøtt
Analyseplan og prøvetaking
Vask og rengjøring i praksis

Ingredienser; hjelpe- og tilsetningsstoff /urter/økologisk

Funksjonalitet
Bindestoff
Fargestoff
pH-regulerende stoff
Emulgeringsstoff
Krydder, urter og planter.

Tarmer- fyllingsvekter og bruksområder

Naturtarmer
Kunstarmer
Nett

Reseptberegning, produksjon- fremgangsmåter/utstyr

Hva skal vurderes og hvorfor
Reseptoppbygging
Farsevarer
Påleggvarer
Deiger
Panneferdige retter
Innmatprodukt
Muskelvevets evne til å binde vann og emulgere fett/slippe vann

Varmebehandling- temperaturstyring og konsekvens

Røyking/varm og kaldrøyking
Koking
Steiking
Grilling
Langtidsvarmebehandling

Salting. Funksjon og metoder

Ulike salttyper
Hvordan kommer saltet inn i kjøttet
Saltemetoder
Framstilling av lake
Metta saltløsning
Bærestoffer
Salterstattere
Mulige feil ved produksjon

Produksjon av spekepølse og spekemat

Innledning og historie.
Bransjeretningslinjer
Råvarevalg med begrunnelser
Maskiner og utstyr
Bakteriekultur
Produksjon av ulike spekepølser og ulike metoder
Klimatiseringsprosessen
Lagring
Kilder til feilproduksjon – både kvalitetsmessig og mikrobiologisk
Tilskjæring og speking av kjøtt

Smakstesting og produktpresentasjon

Vi lager og smaker/spiser selvlagde produkter. Vurderinger

Bedriftsbesøk i kjøttforedlingsbedrift og på økologisk gårdsbruk

Utstyr og lokaler. Utforming og materialvalg
Momenter ved utvidelse og oppskalering
Praktiske erfaringer og vurderinger
Økonomi

Pakking og Emballasje

Metoder og Utstyr
Holdbarhet og materialer
Merking og sporing. Quid/ingredienser/næringsberegninger. Allergener.

Salg og markedsarbeid - Kundeløfte

Produkt/Nøkkelressurser/Kundesegment/Konkurrenter
Salgs- og distribusjonskanaler
Forhandlinger og avtaler
Økonomiske betraktninger
Hva kjennetegner produktet mitt?
Jakt autentiske styrker, hva er viktige verdier for deg?
Informasjon om Web plakat

Hospitering i kjøttvirksomhet 2 dager

Enten delta i hele produksjonsprosessen ved bedriften eller fordypning i selvvalgt tema.
Utvidet praksisperiode avtales særskilt.



Kompetansenettverk Lokalmat Midt
Mære landbruksskole i Steinkjer
Tlf. 74175400 / 97594332