



MRmat 2019

– fagdager lokalmat



GRUNNMODUL LOKAL KJØTT. Samling 1 av 3

Tid: 19. og 20.mars 2019

[PROGRAM 19.MARS](#) med fellesdel før vi starter ulike fagkurs kl. 14.00.

Sted: Hotell Waterfront Ålesund

Tirsdag 19. mars kl. 14. – 17 og onsdag 20.mars kl. 09.00 -16.00

1.samling Grunnmodul Kjøtt med hovedtema:

Hva er kjøtt?

Råvare og råvarekvalitet. Oppbevaring og håndtering.

Slaktehygienens betydning for gode råvarer. Mikrobiologi.

Egenskaper og bruksområder/hvorfor man må kjenne råvaren sin godt?

Produksjonsmetoder farse-, pølser-, kake produkt

Hjelpemiddel og tilsetningsstoffer

Funksjon og virkning. Hvilke konsekvenser får det for produktet om man justerer innsatsfaktorene?

Reseptberegning og ingrediensvalg

Råvaretabeller, fett, protein og vann

Eksempler på produktrecepter og fremgangsmåter

Korrigeringer for svinn

Salt og saltemetoder. Virkning

Beregning av lakestyrke

Saltutjevning og modning

Vannaktivitet

Fagansvarlig:

Tom Chr. Johannessen som er utdannet næringsmiddelkandidat fra Hist samt fagbrev som pølsefagmester på Nofima Ås, som er ett av Norges ledende fag- og utviklingsmiljøer på kjøtt og andre matområder. Han har lang erfaring fra næringsmiddelindustrien og arbeider med spesialområdet kjøtt; teknologisk, sensorisk, hygienisk og salgbar produktkvalitet. Han har et stort nettverk av leverandører innen næringsmiddelindustrien og benyttes som kjøttfaglig veileder i lokalmatnæringen.

Samling 2 praktisk produksjon, samt grunnprinsipper ved spekeproduksjon. Sted: Borgund Vgs, Ålesund.

Samling 3 emballasje, merking, markedsarbeid. Sted: Borgund vgs. Datoer kommer snart.

Spørsmål kan rettes til Beth Tronstad, 97594332 bjotro@trondelagfylke.no