



Enkel melkeforedling med fokus på fermenterte produkter – fra film til virkelighet

Kursholder: Kari Helgetun Langfoss, NTNU

Tid: Tirsdag 25.mars kl. 10-16 og onsdag 26.mars kl. 9-16

Sted: Steinkjer videregående skole – Restaurant- og matfagavdelingen

Fermentering er en prosess der mikroorganismer som bakterier, mugg og gjær omdanner karbohydrater til alkohol eller syrer under anaerobe forhold. Dette gir maten en unik smak og forlenger holdbarheten. Melkesyre-gjæring (syrning) er den vanligste formen for fermentering i melkeforedling. Melkesyrebakterier bryter ned laktosen i melken og produserer melkesyre, som gir produktene deres karakteristiske syrlige, aromatiske og friske smak. I dette kurset skal vi både lære om fermentering og starterkulturer via film, «hands-on» øvelser og ikke minst lære av hverandres erfaringer.

Kurset passer for lokalmatprodusenter som ønsker å lære mere om fermentering, starterkulturer og bruksområder.

På kurset lærer du mer om:

- ✓ Valg av råvarer og starterkulturer– hvordan sikre den beste smaken.
- ✓ Starterkulturens form – flytende, DVS - brukssyre eller direktekultur
- ✓ Slik håndterer du fermentering, starterkulturer og reseptutvikling.
- ✓ Hygiene og mattrygghet: produsere trygge produkter.

Kurset er en blanding av teori og praktisk produksjon. Vi kombinerer film, «hands-on» øvelser, diskusjoner og deling av erfaringer. Dag 1 blir det separering av melk, oppstart av syring og gjennomgang av starterkulturer. På dag 2 skal vi produsere smør og ferskost samt vurdere smak og kvalitet på eget syrnet produkt. Deltakerne tar med seg et egenprodusert fermentert produkt for felles smaking og diskusjon.



Kursholder:

Kari Helgetun Langfoss fra NTNU, utdannet innen Matvitenskap på NMBU. Hun underviser på NTNU og Trøndelag høyere yrkesfagskole (THYF) på Byåsen samt for fagskolen i handverksysting. Hun er i flere år benyttet som rådgiver i Kompetansenettverk lokalmat Midt.