MULIGE FREMTIDIGE PRODUKTER MED HONNING

Honning som hovedingrediens i næringsmidler.

11.2014. Morten Bull

MULIGE SPRÅKPROBLEMER?

Jens Andersen Bull

‹ Tilbake til slekts-/etternavnet Bull

Jens Andersen Bull (Andersen)

Engelsk (standard): Jens Andersen Bull

Også kjent som:	"Jens Andersen Bull"
Fødselsdato:	1550
Fødested:	Fyn, Denmark
Død:	Døde 1610 : Støren, Midtre Gauldal, Sor-Trondelag, Norway
Begravet:	Støren, Midtre Gauldal, Sør-Trøndelag, Norway
Nærmeste familie:	Sønn av Anders Bull og Margrethe Staffensdatter Ektemann til Lucie Jensdatter, af Jylland og Anna Hansdatter Far til Karen Jensdatter Schoeller; Maren Jensdatter Bull; Anders Jensen Bull; Anna Jensdatter Bull; Jørgen Jenssøn Bull og 4 andre Bror av Jørgen Jensen Bull
Yrke:	Sogneprest Støren, 1580, Til Støren fra Danm. Prost i Dalerne
Administrert av:	Private User
Sist oppdatert:	26. januar 2017

Er honning en av de siste råvarene som ikke er foredlet?

?

HONNING SOM RÅVARE.

- Honning er et ansett næringsmiddel
- Mange anvendelsesområder til mat og medisin
- Det er 1000 måter å bruke honning på, men få som hovedingrediens (over 50% av resepten)
- Å lage produkter der honning er hovedingrediens, krever produktutvikling og holdbarhetstesting.

Det finnes skattefondsmidler til produktutvikling for næringsmiddelindustrien som bedrifter kan søke om.

Nye produkter er nærmere enn vi tror.

HONNING INNEHOLDER SUKKERARTER OG VANN.

- HONNING INNEHOLDER MANGE SUKKERARTER:
- MONOSAKKARIDER:
- Glukose (druesukker):
- Fruktose (fruktose)
- DISAKKARIDER:
- Sukrose (sukker): 1-3%
- Maltose (maltsukker): 4-9%
- TRISAKKARIDER:
- Fruktomaltose: 1-2%
- Melecitose: 8-11%, Opptil 28%,
- sementhonning
- VANN: 17-19% (Stabil honning)

HONNING ER BESLEKTET MED ANDRE PRODUKTER:

- SIRUP (Invertert sukker)

- GLUKOSESIRUP
- Druesukker

FRUKTOSE

SUKKERARTENE INNGÅR I EN REKKE FORSKJELLIGE PRODUKTER, MYE ELLER LITE.

- UTEN VANN:
- Drops
- Sjokolade
- Karameller etc.
- MED VANN:
- Gelèer
- Syltetøy
- Kaker etc, etc, etc
- Svenske kjøttbullar.

SELV-STABILISERENDE

MÅ STABILISERES, MYE VANN

HVORDAN ØNSKES HONNINGEN?

- - FLER OG FLER ØNSKER DEN FLYTENDE
- - TYKK OG SMØRBAR
- - FAST OG SKJÆRBAR

- **HONNING KAN PÅVIRKES PÅ FORSKJELLIGE MÅTER:**
- - TØRKING
- - ENZYMATISK SPALTING
- - STABILISERING, FYSISKE METODER
- - STABILISERING, HYDROKOLLOIDER.

VANNREDUKSJON OG TØRKING:

Vannreduksjon ca 1%
på 8 timer.

Raskere uttørking
med vakuum.

FOR KRAFTIGERE VANNREDUKSJON.

3-TRINNS VAKUUMINNDAMPER

Fordeler:

- Kan redusere vanninnholdet ned
- mot 0%
- Kan kjøre vakuum så honningen
- «koker» ved 35-40 grader C
- Kan kjøre forskjellige temperaturer der hvert trinn har sin temperatur.
- Mulighet for kontinuerlig kjøring
- Får fram produkter med andre egenskaper på en skånsom måte.
- Kan kombineres med andre råvarer i prosessen (nøttenougat, kakao etc.)

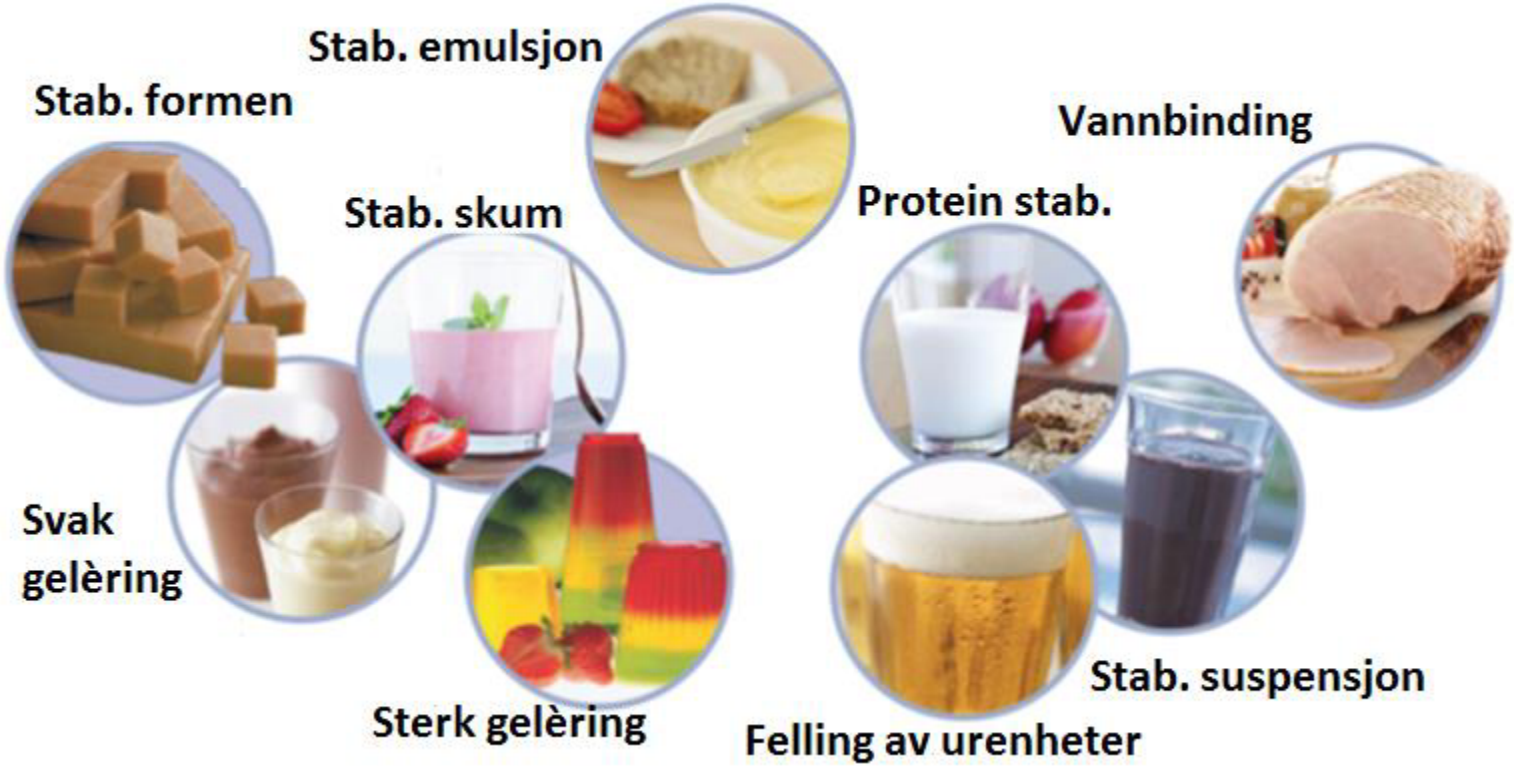
ENZYMATISK SPALTING.

- Spalter opp sammensatte sukkerarter til mono- eller disakkarider.
- Fjerner eller reduserer sukkerarter som krystalliserer kraftig
- Skader ikke honningen, men endrer struktur. Kan påvirke smak i positiv eller negativ retning.

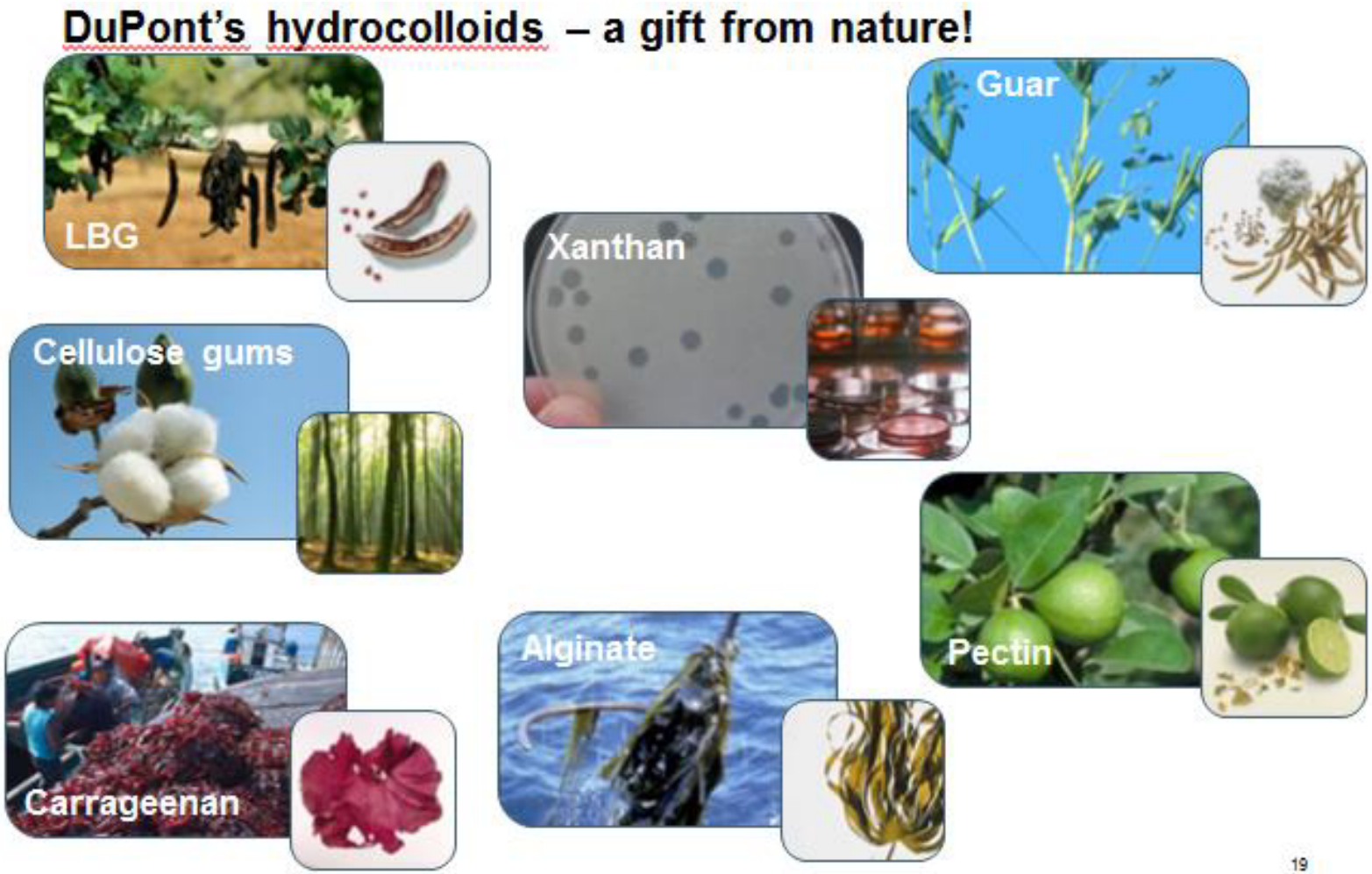
STABILISERING.

- Ønsker vi honningen flytende, må krystalliseringen forhindres.
- Krystallisering er sukker som kan orientere seg (fortlytte seg) og danne krystaller på mikropartikler (pollen, støv etc.)
- Naturlige fortykningsmidler benyttes til å stanse krystallisering i andre næringsmidler og vil gjøre honningen tixotrof, som konsistensen på nyslynget lynghonning ved henstand ca 1 døgn.
- Kan omdanne honningen til en tykk skjærbar gelè

DET FINNES MANGE NATURLIGE FORTYKKERE SOM BRUKES I MANGE TYPER MATVARER OG SOM KAN BRUKES I HONNING.



Fortykningsmidlenes opprinnelse



EGENSKAPENE TIL XANTANGUM

- Fortykker og gir en tixotrof konsistens (som lynghonning)
- Kraftig eller svak, alt etter dosering
- Vil trolig forhindre at sukkeret krystalliserer.
- Smakløs og usynlig
- Svært lagringsstabil
- Kan ristes/røres til flytende og setter seg igjen. Interessant til alle typer honning.

HONNING-GELÈ, KARRAGENAN.

- Svak geldannelse, kan tas ut av glasset med skje, men beholder gelèkonsistensen
- Unngår krystalldannelse
- Ren smak av honning
- Brukervennlig, kliner ikke
- Egner seg på matpakken
- Til pynt på kaker

SUNT NOUGATPÅLEGG

RESEPT:

HONNING 400g

HASSELNØTTPASTA 80g

BAKEKAKAO 10-20g

Fremgangsmåte: Honningen smeltes i mikrobølgeovn eller vannbad 40 grader.

Rør inn hasselnøttpastaen.

Tilsett og rør inn kakao.

BARE NATURLIGE RÅVARER

Honning nougat

Ingrediensene veies opp, honning, malte ristede hasselnøtter og bakekakao.

Kjøres klumpefritt med stavmikser.

SKJÆREFAST HONNING

- Kan vi gjøre honningen om til brunost?
- Krever full effekt av honningens glukose
- Krystalliseringen må kontrolleres. Mulig behov for tilsetning av fortyknings-middel.

HONNING MED NØTTER OG MANDLER.

Ristede nøtter eller mandler tilsettes. Tømmes ut på bakepapir og avkjøles

Stabilisert honning med karragenan.

Karragenan løses opp under oppvarming ved hjelp av stavmixer.

MANGE MULIGHETER MED HONNING.

- Smeltet honning uten vann,
- temperatursenkes til 45 grader og tilsettes sjokolade som får smelte og røres inn.
- Krystallisert honning tilsatt valnøttbiter, kandiserte frukter etc.
- Honning med flytende karamell.
- Bare fantasien setter grenser for hva man kan bruke sammen med honning.

LYKKE TIL OG TAKK FOR OPPMERKSOMHETEN!

NYE MULIGHETER FOR RASK VÅRUTVIKLING.

Dryppfôrer tilfører fortynnet sukkerlake.

RESULTATET ER FORMIDABELT

Bilde tatt 21.06.2016.

Bilde tatt 03.07.2016.