

Rapport fra praktikantene på

I håp om en spennende og variert hverdag med utfordrende oppgaver og innblikk i forskningsarbeid søkte vi, tre jenter fra Matteknologisk utdanning i Trondheim, oss til praktikanttjeneste på Matforsk i Ås.

Av Marit Falstad, Mette Almsbakken og Siri Mohagen, praktikanter



Marit Falstad (t.h.), Mette Almsbakken (t.v.) og Siri Mohagen er for tiden praktikanter på Matforsk.

Nå, halvveis i praktikantperioden, kan vi slå fast at vi har fått det vi håpet på!

Praksis for alle parter

Som en del av en treårig bachelorgrad ved Matteknologisk utdanning ved Høgskolen i Sør-Trøndelag, er et halvt års obligatorisk praksis innebygd i studieløpet. Denne skal gjennomføres enten i 3. eller 4. semester ved en næringsmiddelbedrift i Norge eller i utlandet. Her kan man jobbe hos større matprodusenter, Mattilsynet, ved analysecentre eller innenfor forskning. Dette er

en unik ordning både for studenter, skole og bedrifter. Studentene får et innblikk i arbeidslivet i tillegg til svært nyttig erfaring som teorien fra skolebenken ikke kan tilby. Skolen får en nær kontakt med næringsmiddelindustrien, slik at de kan holde seg oppdatert med hva som skjer innenfor forskning og metoder som blir

– Det jeg husker best er hvor sliten jeg var etter den forrige forbrukerundersøkelsen jeg var med på. Det var så mye løping at jeg nesten ikke greide å stå på bena etterpå. Undersøkelsen varte i fire timer, men det føltes som to minutter!

Siri Mohagen

benyttet i industrien. Dette kan videre benyttes til å opprettholde en god kvalitet i undervisningen. Bedriftene på sin side får en ekstra medarbeider som bidrar på alle arbeidsområder. De tjener på dette ved at de får markedsført seg og bransjen overfor deres potensielle fremtidige ansatte/næringsmiddeltek-

Matforsk

nologer. De vil også få en direkte kontakt med fagmiljøet på skolen.

Matforsk er en av de faste bedriftene som hvert halvår tar imot tre nye praktikanter fra skolen vår. Som et forskningsinstitutt tilbyr bedriften andre arbeidsoppgaver enn hva næringsmiddelbedrifter gjør. Derfor er det viktig og tenke på hva som interesserer en i valg av praksisbedrift.

Hva gjør vi?

Da vi først kom hit, ble vi tildelt innovasjonsområde som skulle være vår base for de neste seks månedene.

Mette valgte "Trygg og holdbar mat", som er den mikrobiologiske avdelingen. Siri havnet på området "Mat, helse og forbruker" og Marit på "Effektiv produksjon". Her har vi fått varierte arbeidsoppgaver med ulik grad av utfordring. På "Trygg og holdbar mat" har det vært arbeidsoppgaver som prøvetaking av salami og ost, prosjekt med vekstkurve og stressrespons på E.coli, isolering av DNA og arbeid med glutenprøver. I tillegg har det foregått opplæring i å være på patogenlab, der det jobbes med farlige bakterier som salmonella, E.coli og listeria.

Siri jobber til vanlig på sensorisk laboratorium, der hun hjelper til med å forberede arbeidsdagen til de elleve sensoriske dommerne på avdelingen. Dette arbeidet innebærer bl.a. prepare-

ring av prøver, gjøre i stand i båsene til dommerne, samt mye annet rutinearbeid. Dette gir god innsikt i bruk av metoder og analyser med tanke på sensorisk kvalitet. Utenom dette har hun deltatt i arbeid på en rekke andre laboratorier rundt på huset. Arbeidsoppgavene har vært bl.a. å måle fettinnhold i potetgull, teste glutenkvalitet og lage CO₂-emittere.

Marit som befinner seg på "Effektiv produksjon", har jobbet en del med et prosjekt som heter Double Fresh. Det går ut på å lage ny, bedre og mer smakfull ferdigmat. Her har assistansen gått ut på å pakke forskjellige typer grønnsaker, fisk og kjøtt i ulike gassblandinger, samt lukttest, fargemålinger og gassmå-

– Det mest spennende er å jobbe på patogenlaben. Der er det spesielle rutiner, og farlige bakterier. Det er gøy å kunne fortelle folk at man jobber med E. coli-bakterier og sånn.

Mette Almsbakken

anledninger fått jobbe side ved side. Vi har bl.a. deltatt på tre store forbrukerundersøkelser i forbindelse med sensorikk- og forbrukerforskningen, noe som ga oss nyttig erfaring.

Drømmejobbene

Når vi våren 2008 har fullført vår Bachelor-grad i Matteknologi, har vi alle tre lyst til å bygge på graden med en Master-utdanning, enten ved UMB eller Høyskolen i Akershus. Framtiden er uklar, men hvis drømmejobbene går i boks vil du finne Mette og Siri som produktutviklere hos henholdsvis Freia og Nidar, mens Marit kunne tenkt seg å jobbe med labarbeid.

Tiden som praktikant har gått veldig fort, og vi er nå halvveis. I løpet av de tre månedene vi har vært her har vi lært utrolig mye, og fått mange erfaringer på ulike områder. Generelt blir vi praktikanter benyttet til alt mulig, avhengig av hvor det trengs assistanse. Dette er positivt med tanke på at vi da får en bred og variert erfaring.

Matforsk er en unik arbeidsplass med mange dyktige og ikke minst hyggelige mennesker. Det teller mye for å skape flyt i arbeidet og et trivelig miljø. Vi har blitt tatt godt imot, av hjelpsomme, tålmodige og hyggelige medarbeidere og kontaktpersoner. Vi kan konkludere med at vi er meget godt fornøyd med valg av praksisplass og anbefaler Matforsk på det varmeste til kommende praktikanter.

– Jeg fikk være med og ta ut melkeprøver i fjøset på UMB. Det var interessant å se det jeg har utsikt til fra soverommet fra innsiden.

Marit Falstad

Selv om vi i prinsippet tilhører ulike innovasjonsområder har vi ved enkelte

TERMOMETRE OG DATALOGGERE MED ANTIMIKROBIOLOGISK BESKYTTELSE

Nye termometre, følere og dataloggere fra Comark har BioCote antimikrobiologisk middel impregnert i instrumenthus og følerhåndtak. Dette forhindrer veksten til farlige organismer og vil gi ekstra beskyttelse mot kryssforurensning.

Kontakt oss for mer informasjon:

Impex Produkter AS

Verkseier Furulundsvei 15, 0668 OSLO

Tel.: 22 32 77 20, Fax: 22 32 77 25

E-mail: info@impex.no

www.impex.no

EVt dataloggere



C22 næringsmiddeltermometer



N9094 professionelt næringsmiddeltermometer

