



Honning



Et påleggsprodukt og et smakstilsatt produkt

Janne Helene Elisa Johansen, Eli Hjeltereie og Hedrun Larseng, Bacheloroppgave 3.klasse, 2007/ 2008
Veiledere: Førsteamanuensis Åse Strand og Høgskolelektor Julie Bjerkem, MATteknologisk utdanning, HiST, www.hist.no
Samarbeidspartner: Marie og Bjørn Inge Vorum, Bjørka

Målsetning

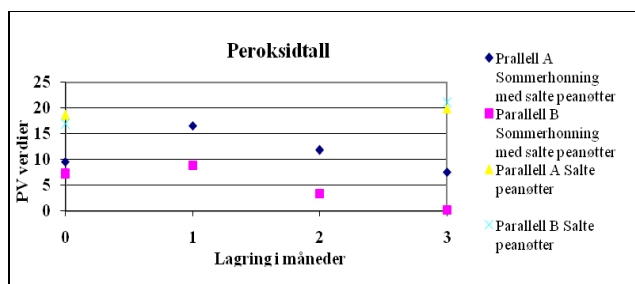
I samarbeid med Bjørka skulle det utvikles produkter ved bruk av sommerhonning som råstoff. Det ble utviklet et smørbart påleggsprodukt og et smakstilsatt produkt.

Et påleggsprodukt

Påleggsproduktet ble framstilt ved tilsetning av finhakkede salte peanøtter. Ved en sensorisk test ble det foretrukket foran tilsetningene hasselnøtter og valnøtter.

Kvalitet ved påleggsproduktet

Etter en 3 måneders lagringsperiode ble påleggsproduktet kvalitetssikret for mulige endringer. Peroksid tall viser at produktet har en påbegynnende harskning. Det ble også påvist at produktet fikk endrer farge og konsistens.



Figur 1: Måling av peroksid tall i påleggsproduktet og tilsetningen, salte peanøtter.

Honning

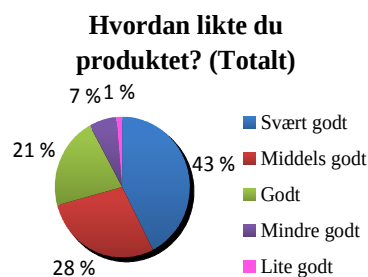
Honning er et naturlig produkt framstilt av bier. Det er en søt og tyktflytende væske som består av de enkle sukkerartene glukose og fruktose, i form av mono- og disakkarider.

Et smakstilsatt produkt

Det smakstilsatte produktet, honning med mentol, ble gjennom en sensorisk test foretrukket foran tilsetningene eukalyptus og peppermynte. Produktet ble presentert på markedet ved en forbrukerundersøkelse. Det kan benyttes som tilsetning i varme drikker, som te eller melk.

Forbrukerundersøkelse

Forbrukerne var positive til produktet honning med mentol.



Figur 2: Hvor godt forbrukerne likte produktet.



Konklusjon

Påleggsproduktet, honning med salte peanøtter, ble godt mottatt ved sensoriske undersøkelser. Det smakstilsatte produktet, honning med mentol, viser seg å være et salgbart produkt. Det er et godt utgangspunkt og potensial ved å benytte honning i utvikling av nye produkter.

