Insinööriopiskelijat valmistivat pastaa Suomi 100 -hengessä

21.12.2017

Bio- ja elintarviketekniikan insinööriopiskelijat tutustuvat opinnoissaan eri elintarvikkeiden valmistusprosesseihin. Neljän vuoden aikana opitaan niin kasvis-, liha-, maito- kuin viljateollisuuden valmistusprosesseja ja menetelmiä sekä niihin vaikuttavia tekijöitä.

Neljännen vuoden insinööriopiskelijat valmistivat syksyllä pastaa. Normaalin durum-vehnäjauhosta valmistettavan pastan lisäksi valmistettiin pastaa myös kaurasta. Koska pastat valmistettiin samalla laitteella peräkkäin, allergeenien ja gluteenin välttämiseksi kaurapasta valmistettiin ensin. Vaikka kaurasta tehty massa poikkeaa väriltään keltaisemmasta durum-pastamassasta, tuotevaihdon havainnointi koettiin haastavaksi. Havainnoinnin helpottamiseksi opiskelijat keksivät värjätä vehnäpastan sinisellä elintarvikevärillä. Näin työn tuloksena saatiin Suomen juhlavuoden kunniaksi sinistä spagettia!

Spagetinvalmistuksen tuotevaihto: kaurapasta suuttimen reunoilla ja sininen durum-pasta keskellä. Keitettyä, sinistä durum-spagettia.

Tärkeintä ei ole perehtyä yksin valmisprosessien saloihin vaan myös syihin ja seurauksiin miksi juuri tästä makkarasta, juustosta, jäätelöstä, sämpylästä tai pastasta tulee niin hyvää tai mehevää. Tuotteiden aistittaviin ja laadullisiin ominaisuuksiin voidaan vaikuttaa niin raaka-ainevalinnoilla kuin valmistusprosessillakin.

Nopeasykliseen rytmiin tottuneina meidän tulee malttaa muistaa, että paras tuote ei aina synny hetkessä, vaan aromikkuus ja toivotun rakenteen syntyminen vaativat oman aikansa. Kukapa meistä ei olisi herkutellut juureen tehdyllä ruisleivällä, pitkään kypsytetyllä juustolla tai perinteisesti imelletyllä perunalaatikolla. Hyvä ruoka vaatii osaamisen rinnalle luovuutta ja idearikkautta.

Värikästä joulua!

teksti:

Merja Kyntäjä
laboratorioinsinööri, SeAMK Ruoka