



BRÖD – Temadag om kvalitet, konsumentbeteende, hälsa och trender.

12 maj 2014, SIK Göteborg

Idag fryses alltmer brödprodukter in direkt efter tillverkning, antingen som degämne, förbakat eller färdigbakat bröd och får sedan tina långsamt under transport eller ute i affären alt. färdigbakas i affären. Även om fryslagring har en potential att bevara mat med hög säkerhet, så att näringsämnen, smak och kvalitet bibehålls, så kommer den frysta produktens kvalitet att försämrars med tiden. Frågeställningar såsom:

- Hur stora är kvalitetskillnaderna mellan fryslagrat och färskt?
- Märker vi som konsumenter av skillnaden?
- Vad beror kvalitetsförsämringen på?
- Hur kan vi minimera kvalitetsförsämringen?

var startpunkt för projektet "Frysta bröd och degar" 2011–2014.

Under dagen presenteras resultat från projektet samt andra intressanta diskussionsområden för bröd.

PROGRAM

| | |
|-------------|--|
| 10.00–10.30 | Samling och fika |
| 10.30–11.00 | Bakgrund till projektet "Frysta bröd och degar", <i>Camilla Öhgren, SIK och Maud Langton, SLU</i> |
| 11.00–11.30 | Konsumenters beteenden vad gäller val av brödprodukter, <i>Anne Normann, SIK</i> |
| 11.30–12.00 | Bröd och hälsa kopplat till mättnad, <i>Daniel Johansson, SLU</i> |
| 12.00–13.00 | Lunch |
| 13.00–13.40 | Kvalitetsbröd med natursurdeg, <i>Karin Autio, Wholegrain-Gourmet Ltd</i> |
| 13.40–14.00 | Frysta bröd och degar – Långtidsfryslagring av bröd och deg, <i>Camilla Öhgren, SIK</i> |
| 14.00–14.20 | Frysta bröd och degar – Effekter och möjliga orsaker till variationer i kvalitet på bröd, <i>Maud Langton, SLU</i> |
| 14.20–14.50 | Förändringar och trender, <i>Catarina Bennetoft, Brödinstitutet</i> |
| 14.50–15.00 | Avslutning |



Pris: 1425 SEK för SIK-medlem, 1900 SEK för övriga inkl. lunch och fika. Moms tillkommer. Person nr två från samma företag får 25% rabatt på ovanstående priser. Anmälan är bindande.

Kontaktperson: Camilla Öhgren, camilla.ohgren@sik.se, 010-516 66 98

Anmälan till: Carina Björsgård, carina.bjorsgard@sik.se, telefon 010 – 516 66 24. Det går också bra att anmäla till kurs@sik.se Sista anmälningsdag: 30 april