

Een nieuwe saus

Auteur/school	Het Streek, Ede
Schoolja(a)r(en)	Klas 4
Benodigde tijd (lessen / weken)	5 weken van 3 lessen
Bètawereld(en)	Voeding en gezondheid
Eindtermen	A7, A9, B2
Type opdrachtgever (bedrijf, instelling, overheid)	Bedrijf voedingsmiddelenindustrie
Type opdracht (ontwerp, onderzoek, ...)	Ontwerp/ontwikkelen
Gebruikte technologieën	Procestechologie,
LOB (info over opleiding(en), beroep(en))	Productontwikkelaar
Op te vragen bij	Harold Nieuwland, hni@hetstreek.nl

Korte omschrijving

Situatie

De opdrachtgever is een voedingsmiddelenbedrijf dat een uitbreiding zoekt voor zijn assortiment.

Opdracht

In dit project werken de leerlingen voor een bedrijf wat specerijen en sauzen produceert, aan de ontwikkeling van een nieuwe saus. De opdrachtgever wil het assortiment sauzen graag uitbreiden met een nieuw product.

Gezien de productiemogelijkheden gaat de voorkeur uit naar een koude saus op basis van mayonaise. De opdrachtgever wil graag een precies recept voor een saus waarbij aangegeven wordt waar de saus voor bedoeld is. De saus moet een goede aanvulling zijn op het bestaande assortiment, daarnaast moet de saus zo weinig mogelijk allergenen bevatten en gezien de huidige trends is het gewenst dat de saus niet te veel suiker en zout bevat.

Proces van de leerlingen/ programma van eisen:

Programma van eisen van de opdrachtgever:

- Ontwikkel een nieuwe (smaak) saus op mayonaise-basis
- Probeer zoveel mogelijk allergenen te vermijden.
- Probeer maximaal 15 verschillende grondstoffen in de saus te verwerken. Dit in verband met het overzicht van de receptuur maar ook de consumentendeclaratie op de eindverpakking.
- De saus mag wel stukjes bevatten zoals fijne stukjes ui of augurk. Maar de saus mag bijvoorbeeld geen grove stukjes champignon bevatten want dat kan de machine niet afvullen, de afvulkop gaat dan verstopt zitten.
- Probeer alleen enkelvoudige grondstoffen te gebruiken. Wanneer men bijvoorbeeld koekjes in de saus wilt doen moet er wel rekening gehouden worden met dat het koekje ook weer uit verschillende grondstoffen bestaat zoals (tarwe, suiker, zout, suiker, kruiden en specerijen, aroma's).

De leerlingen werken in groepen van twee en volgen de volgende stappen:

- Kennismaken met het assortiment en onderzoek doen naar allergenen aan de hand van een praktische opdracht.
- Bij het ontwikkelen van de saus: Maak eerst een opzet op papier van wat je wil gaan doen met daarbij een inschatting van de hoeveelheden die je wil gebruiken. Maak dan een boodschappenlijst van de grondstoffen die nodig zijn. Maak een eerste keer het recept zoals op papier staat (om in te zien of de verhoudingen kloppen). In eerste instantie kleine hoeveelheden maken, later batches van 1 kg. Schrijf bevindingen op en wat je zou moeten wijzigen.
- Testen wat anderen van de saus vinden

Daarnaast doen de leerlingen een bedrijfsbezoek bij de opdrachtgever en bezoeken ze een MBO, waarbij ze ook lessen volgen.

Opbrengsten

- Verslag van bedrijfsbezoeken en open dag
- Uitwerking opdrachten van het vooronderzoek
- Logboek (recepten en wijzigingen)
- Vragenformulier
- 2 varianten van de saus
- Pitch ter presentatie
- Reflectieverslag

Nawoord van de docenten

Tops:

Tips: