



# Bamsrudlåvens sorbet

– fra resept til prototyp

- sorbetens historie
- sorbetens kjemiske egenskaper
- sorbetens ingredienser
- prosjektgruppens forsøk

## Reseptutvikling:

Hvilken stabilisator og sukkerprosent vil gi ønsket smak og konsistens på elesorbet?

- kritiske kontrollpunkter – CCP
- mikrobiologiske analyser
- sensoriske analyser
- måling av sukkerprosent

Utarbeidet av studentene ved kjemi- og matteknikklinjen 2013-2016

Janne I. Dybdahl-Ihlen

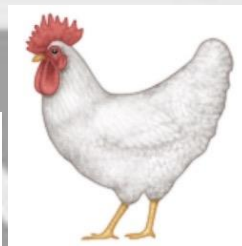
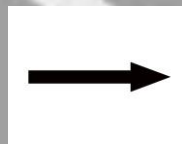
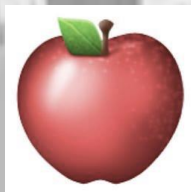
Vibekke O. Gabrielsen

Jørgen Josefsen

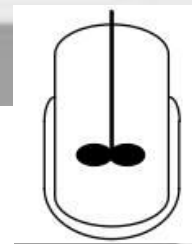
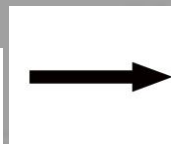
Fredrikke S. Thorbjørnsen



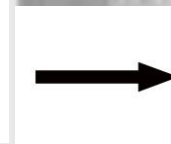
Bunnfall fra eplemost - produksjon



Eggehviter fra Bamsrudlåvens isproduksjon



Ismaskin



Ferdig produkt = elesorbet