

MATKARAPORTTI

Aika: 15. – 17.4.2018

Paikka: AB Bakels Aromatic, Tukholma

Satafoodin edustajina Marika Kilpivuori ja Jari Lehmusvaara vierailivat Finnbakels Oy:n järjestämällä seminaarimatalla tutustumassa leivonnän lisäaineisiin Tukholmassa, AB Bakels Aromaticin vieraana. Matkalla oli mukana myös 6 leipuria neljästä suomalaisleipomosta, jotka osallistuivat matkalle omalla kustannuksellaan.

Aikataulu ja ohjelma:

Sunnuntai 15.4.2018

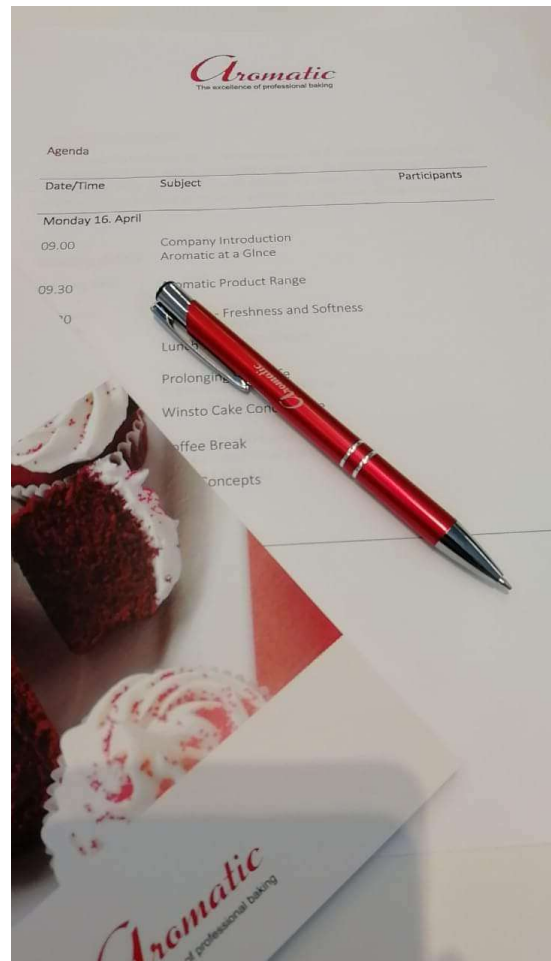
20:55 – 06:30 M/S Viking Grace
Turku – Tukholma

Maanantai 16.4.2018

6:30	Laiva saapuu Tukholmaan
6:45	Yhteiskuljetus satamasta kahvila Gunnarsons Specialkonditori:in ja AB Bakels Aromatic:lle
9:00	Company Introduction Aromatic at a Glance
9:30	Aromatic Product Range
10:30	Dorothy – Freshness and Softness
11:30	Lunch
12:30	Prolonging Shelf Life
13:30	Winsto Cake Concentrate
14:00	Coffee Break
14:30	Cake Concepts
17:00	Adjourn

Tiistai 17.5.2018

20:00 – 07:35 M/S Amorella.
Tukholma – Turku



MATKAN ANTIA

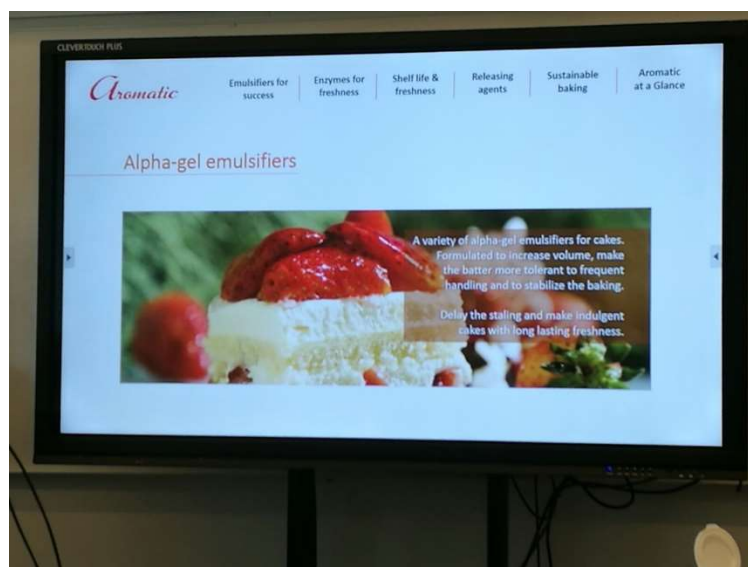
Aromatic on ruotsalainen leivonnän lisäaineiden valmistaja. Pääkonttori ja tehdas sijaitsevat Göteborgissa. Aromatic on perustettu Tukholmassa vuonna 1936. Nykyään he toimittavat tuotteitaan maailmanlaajuisesti. Vuonna 2012 Bakels ja Nordbakels yhdistyivät Aromaticin kanssa.

Aromatic auttaa leipomoita uusien tuoteideoiden löytämisessä, leivontaprosessien optimoinnissa ja leivontateknologioiden käytännön toteutuksessa. Aromaticin ensimmäinen alfaemulgaattori (JILK) kehitettiin vuonna 1995.

Tuotevalikoima:

- emulgointiaineet
- leipä- ja kakkuparanteet
- säilöntäaineet
- rasvat ja nostatusaineet
- funktionaaliset jauhot ja jyvät
- maltaat
- leipä, kakku ja konditoria seokset
- suklaat, fudget ja kuorurutteet
- aromit ja värit
- sokerimassat

Aromaticin tuotteet sopivat myös gluteenittomaan leivontaan. Erityisen tarkasti meille kerrottiin emulgointiaineita, onhan Aromaticilla erityisen vahva osaaminen niiden valmistuksessa. Emulgaattorien koostumus vaihtelee käyttötarkoituksen ja tarpeen mukaan ja ne jaetaan alfa ja beta emulgaattoreihin. Niitä löytyy niin geelimäisenä, kiinteänä kuin jugurttimaisena ja jopa jauheena. Eri tuotteet toimivat hiivaleivonnassa ja sokerileivonnassa.



Emulgaattoreiden avulla saadaan lopputuotteen rakenne säilymään pehmeänä pidempään. Joihinkin emulgaattoreihin voi lisätä myös entsyymejä tuomaan haluttuja leivontaominaisuuksia.

Lisäaineiden avulla voidaan taikinoissa korvata sokeria, rasvaa ja kananmunaa. Leipuriyhteisössä todettiin ryhmäläisten olevan suhteellisen pieniä toimijoita, joiden tuotteiden kuluttaja haluaa olevan aina tuoretta ja sen odotetaan vanhenevan. Tästä syystä esimerkiksi säilyvyyden pidentäminen ei ole oleellista. Sen sijaan aitoa kiinnostusta herättivät aineet, joilla voi korvata kananmunan tuotteista. Myös Driv, jonka avulla gluteenittomasta taikinasta saadaan vähemmän tarttuva, saattaisi olla käyttökelpoinen sovellus. Driv estää tärkkelyksen uudelleen kiteytymisen, jolloin gluteeniton leipä säilyy mehevämpänä pidempään (tyypillisesti se kuivuu ja murenee nopeasti).



Meille esiteltiin myös TTT tuotteet, eli käsitellyt viljat. Viljat on käsitelty lämmön, paineen ja ajan avulla siten, että jyvien vedensidonta kasvaa 5 x jauhoja korkeammaksi. Näitä on saatavilla jauhona, jyvänä ja rouheena. Kokojyvänä se vaatii vain 2 h liuotuksen jolloin rakenne pehmenee. Näitä käytettäessä ei pakkausmerkintöihin tule E koodeja. Esim. Pågens käyttää TTT tuotteita resepteissään. Tommi Leanderilta löytyy näytteitä näistä, mikäli joku haluaa kokeilla niiden käyttöä.

Päivä oli tiivis ja kalvosulkeiset hieman väsyttivät iltapäivästä, kun vatsa ruokailun jälkeen oli täynnä ja edellinen yö kehnosti nukuttu. Mutta vierailu oli kokonaisuudessaan erittäin mielenkiintoinen. Ainoa miinus matkassa oli se, ettemme päässeet itse tehtaalle tai uuteen Aromaticin konttoriin tutustumaan, vaan vierailu järjestettiin hotellin kokoustiloissa. Tämä oli kuitenkin vain pieni puute muutoin hyvin antoisalla matkalla. Myös uusia kontakteja muodostui Finnbakelsin avainhenkilöiden kanssa.

Liitteinä Aromaticin kalvot, jotka tilaisuudessa esiteltiin.

Marika Kilpivuori ja Jari Lehmusvaara
Satafood Kehittämisyhdistys ry