



"Matsvinn omfatter alle nyttbare deler av mat produsert for mennesker, men som enten kastes eller tas ut av matkjeden til andre formål enn menneskeføde, fra tidspunktet når dyr og planter er slaktet eller høstet"

Hovedmål

Hovedmålet er å finne ut på hvilken måte en kan bruke matsvinn til å videreutvikle et produkt

Metode

Det ble kartlagt hvilke råvarer av matsvinn som var interessant å bruke i en produktutviklingsprosess. Banan ble valgt da den kom ut som verstingen både ved mengde og klimapåvirkning. Det ble ved prototypeutvikling laget tre barer som ble vurdert etter egenskapene konsistens, smak og næringsinnhold.

Dett ble deretter utført en sensorisk analyse i form av aksept-test der 54 dommere deltok. Dette ble gjort for å undersøke om produktet kan lykkes på markedet.

Til slutt ble det gjennomført mikrobiologiske analyser på holdbarhet, produksjonshygiene og mugg og gjær.

Resultat

Oppgaven resulterte i en bærekraftig småskala produktutvikling av bananbarer. Det ble utviklet tre forskjellige bananbarer som hadde ønsket konsistens, smak og næringsinnhold:

- bananbar
- bananbar med appelsin og chili
- bananbar med appelsin

Resultatene fra aksept-test viser at gjennomsnittlig grad av liking for alle bananbarene var mellom 5 og 6 og det ble ikke funnet en signifikant forskjell i grad av preferanse mellom bananbarene.

Resultatene fra holdbarhetsanalysen ble ufullstendig. Det ble ikke funnet vekst ved analyse av produksjonshygiene og mugg og gjær.

Konklusjon

Ved å bruke matsvinn fra banan har gruppen klar å utvikle en bananbar på en bærekraftig måte. Det finnes ingen holdepunkter for å si om bananbarene klarer seg på markedet. Småskalaproduksjon vil i seg selv ha liten effekt på reduksjon av matsvinn og for å ha en større påvirkning bør produktet oppskaleres til storskalaproduksjon.

Takk til:
Eirin Marie Skjøndal Bar
Trond Viggo Pettersen