

Door: Job, Jens en Glenn

Vak: NLT

Module: smaak maken

Docent: mevrouw de Boer

# Inhoud

# Inleiding

Wij zijn Job, Jens en Glenn en wij hebben een portfolio gemaakt over de module: smaak maken. Wij gaan in dit portfolio de opdrachten en de experimenten van deze module verwerken. onze doelstelling is dat we in de periode van deze module, deze module goed beheersen en dat we de experimenten snappen. dit portfolio is bedoeld voor onze NLT docent, mevrouw de Boer, die ons hiervoor gaat beoordelen.

# logboek

Door: Job, Jens en Glenn

Vak: NLT

Module: smaak maken

Datum: 7-12-15

# experimenten

1. Recept brood:
* 3.5 gram gist
* 50 ml water
* 250 gram bloem
* Halve ei dooier
* ¼ + eetlepel suiker
* Sesam zaad
* ½ theelepel olijfolie
* 20 min reizen
* 20 min oven (220 graden)

 De handelingen die een broodmachine kan overnemen is het kneden van het deeg en je kan in de machine alle ingrediënten gooien om brood te maken en de machine maakt het voor je. Zelf hebben wij Turks brood gemaakt.

1. Deze opdracht moesten wij niet maken
2. Benodigdheden:
* Blinddoek
* Proefpersoon
* Zoutloos brood
* Kinderbrood van BlueBand
* Vetarm brood
* ‘’gewoon’’ brood

Werkwijze:

* Doe je proefpersoon een blinddoek om
* Laat hem/haar stukjes brood proeven
* Vraag de proefpersoon of hij/zij verschil proeft en zo ja, wat voor verschil

*Antwoorden:* Iedereen proefde verschillen: bijvoorbeeld dat het gewone brood lekker was maar het zoutloze brood niet lekker was. Het vetarme brood had geen smaak maar het kinderbrood was in tegenstelling tot het vetarme brood juist heel lekker. Omdat het zoutloze brood niet lekker was, komt volgens ons dat wij niet gewend zijn om zoutloos brood te eten, wat voor het vetarme brood hetzelfde geldt.

# Opdrachten

1. a) je tong kan vijf verschillende smaken proeven: zoet, zuur, bitter, zout en umami. Umami is afgeleid van het Japanse woord umami, dit betekent lekker. Umami verhoogt de speekselafscheiding en versterkt de hartig, zoute- en zoete smaken. De vijfde smaak (umami) is vooral gevoelig voor natriumglutamaat. Natriumglutamaat is een aminozuur en wordt vaak toegevoegd als een smaakversterker. Deze smaakversterker wordt vooral in kant-en-klaar maaltijden en zoute snacks gebruikt. Umami komt ook van nature in veel etenswaren voor. Deze etenswaren bevatten glutamaat, zoals: vlees, erwten, belegen kaas en zeewier. (mono)Natriumglutamaat is een E-nummer, namelijk E-621. Dit E-nummer wordt beschouwd als een veilige stof. Maar mag niet te veel gebruikt worden. De molecuulformule van E-621 is C5H804NNa en uitgeschreven is dat: natrium-2-amino-5-hydroxy-5-oxoopentanoaat.

9. a Een ton tarwe kost op dit moment 112 euro

 b de prijs van AH volkoren tarwemeel is 0,89 cent

 c AH volkoren tarwemeel is 1780 euro per 1000kg. Tarwe is 112 euro per 1000kg. Het verschil is zo groot, omdat het nog bewerkt en verpakt moet worden en iedereen moet er nog winst aan overhouden.

11.a opgezocht

 b De bacterie kan verschillende klachten veroorzaken bij de mens zoals maag- en darmontsteking, voedselvergiftiging, paratyphus A, B en C. het hangt er van af of het een ernstige vorm is of niet. Bij een ernstige vorm kun je dood gaan. In ernstige gevallen kan longontsteking, gewrichtsontsteking, nierfalen, bloedvergiftiging en shock optreden. Het grootste risico lopen jonge kinderen, zwangere vrouwen, oudere mensen en mensen met een lage weerstand. De incubatieperiode is 6-48 uur.

 c Melamine kan het eiwitgehalte van voedsel hoger laten lijken. Als het eiwitgehalte wordt gemeten wordt er niet op opgelet of het wel een echt eiwit is. Door een hoger eiwit gehalte lijkt de babymelk gezonder.

 d AMSTERDAM – De afgelopen maanden is bij veertien Nederlanders de virusinfectie hepatitis A vastgesteld die zij mogelijk na het eten van besmet voedsel hebben opgelopen. Alle patiënten hebben volgens een woordvoerster van de Voedsel en Waren Autoriteit (VWA) halfgedroogde tomaten gegeten. Consumptie van die tomaten leidden vorig jaar in Australië tot een uitbraak van hepatitis A. uit onderzoek van het RIVM is gebleken dat de virusstam bij Nederlandse patiënten identiek is aan de Australische stam. Hepatitis A leidt tot vermoeidheid en vermagering. De ziekteverschijnselen kunnen weken tot maanden aanhouden. De infectie leidt soms tot complicaties, zoals geelzucht. Sterfte aan de ziekte komt weinig voor.

12.a Het omzetten van grondstoffen en/of halffabricaten(ingrediënten) in een eindproduct volgens een recept.

 b een proces bij de rechter, ziekteproces en verwerkingsproces na iemands overlijden.

 c brood, auto en bakstenen

 d appels, planten en groenten

 e eten koken, thee zetten en eitje bakken

 f Pan, vuur, boter, ei

 g verhit boter in een koekenpan, als de boter warm genoeg is breek je het ei en doe je het in de pan. Bak het totdat het voldoende gebruind is.

 h de tijd en de temperatuur

13. a <http://pcc.teletopvo.nl/tt/pcc/courses/08mal_n>

 b batch, je doet per portie elke stap, je kunt er niet elke keer wat bij gooien voordat het anders klaar is. Je moet wachten voordat het andere klaar is. Je moet wachten voordat je weer een nieuw portie kan toevoegen aan bijvoorbeeld de pers.

13.2 a deze snappen wij niet

 b

 c 1 = continu

 2 = batch

 3 = batch

 4 = continu

14.a geleiding, straling en stroming

 b 1. Straling/geleiding

 2. stroming

14.b 3. Stroming

 4. straling

 c de wet behoud van energie en massa

 d

* koffiepoeder in filter doen, mengen en roeren
* water in koffiezetapparaat verwarmen tot kookpunt warmte overdracht
* water komt op het koffiepoeder scheiden
* koffie opvangen koffie pot scheiden
* melk opkloppen mengen en roeren
* meld bij koffie doen mengen en roeren

 e zie hier boven

15.a Witte chocolade bevat geen cacao, alleen maar cacaoboter