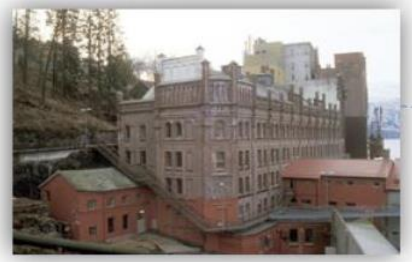
HVILKE HANDLINGSROM HAR MØLLENE TIL Å LAGE GODE MELBLANDINGER ?

Roar Bjørkeli

NORGESMØLLENE AS

Buvika



Vaksdal

C.Sundtsgt. 17

Skien

SALGSKANALER

Dagligvare

- REMA 1000
- NorgesGruppen
- BUNNPRIS
- coop

Bakeri

- Mesterbakeren
- din baker
- Norges Bakeriet
- GOMAN BAKERIET
- Bakevekst
- GEHEB
- Bakehuset
- Sandnes Bakeri

Industri

- ASKO
- Orkla
- TINE
- FRENCH BAKERY
- PB PIZZABAKEREN
- Peppes Pizza
- BAXT – lett å like!
- Scandic
- Findus

MØLLERENS SIDEN 1866

BAKERE

Industribakeren – mye automatisert

Håndtverksbakeren – mer fingerfølelse

Hjemmebaking – svak elting og lang liggetid

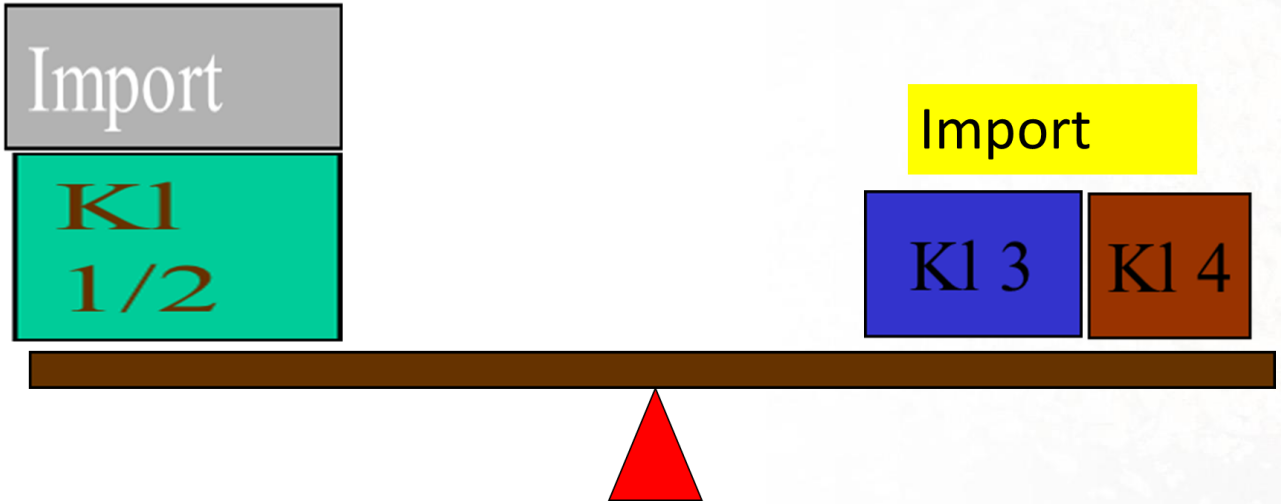
HVILKE MEL- OG KORN KVALITETER ETTERSPØRRES?

- Utgangspunktet vårt er å tilby mel som innehar de egenskapene som skal til for å dekke markedets behov
- Det betyr at vi må ha stabil tilgang til en bredde av kornkvaliteter som gjør det mulig å oppnå dette

KVALITET OG VURDERING AV KORNHØSTEN

- Utgangspunkt i den norske avlingen: egenskaper og mengde
- Hveteprøver fra nærliggende land
- Analyse & baking
- Vurdering av egenskap og kvalitet på import mot det norske
- Komplettere det norske kornet
- Søk etter tilsvarende korn, når volum ikke finnes i Norge

KORNBLANDINGER
– NYE UTFORDRINGER FOR HVER AVLING



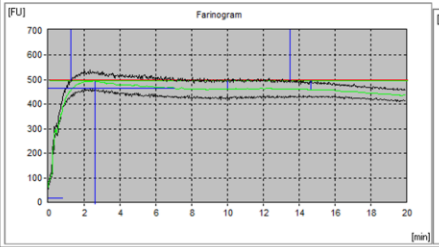
PRODUKTANALYSE

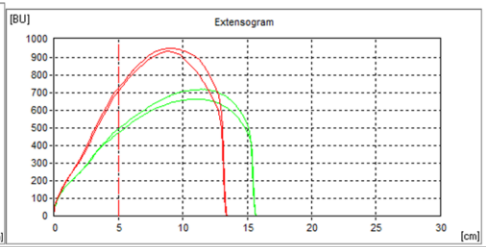
HVETEMEL SIKTET 78 %

Produksjonssted:	Vaksdal 03.11.15		
Gyldighet:	Til neste formaling eller endring.		
Barch nr.:	3042633		
Celle nr.:	333-334		
Protein:	13,4	%	(13,0 % ± 0,5%)
Tørrgluten:	10,0	%	
Vann:	14,3	%	(max 15%)
Falltall:	287	s	(min. 250 s)
Aske:	0,74	%	(0,70 % ± 0,05%)
Vannopptak v/basis 14 % vann:	60,1	% vann/100 kg mel	(60,0 ± 2,0 / 100kg)
Askorbinsyre:	2,5 g/100kg mel		
Baketest 1, 9 min. elting:	9,7	cm høyde, deigtemp: 24,5	
Baketest 2, 12 min elting	9,8	cm høyde, deigtemp: 24,9	
Vanntilsetning:	0,63 l/kg mel		

Råvares opprinnelse i fallende rekkefølge:
Norsk kl. 3, Litauisk, Norsk kl 2 og norsk kl. 4

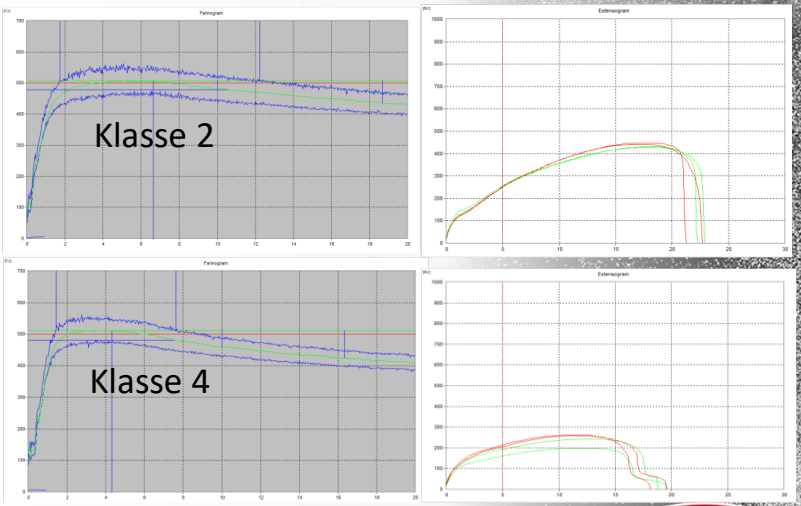
Kommentarer:





Farinogramm gir svar på melets vannopptak og eltetoleranse. God eltetoleranse vises ved en lang horisontal kurve. Høyt protein og hard hvete har positiv effekt på melets vannopptak. Vannopptaket er viktig for brødets saftighet og bakerens økonomi.

Ekstensogramm viser deigens strekkevne i cm (horisontal akse) og strekkmotstand BU6 (vertikal akse). Høyden på kurven (strekkmostand) har betydning for brødvolumet. Kombinasjonen av høyde på kurven og strekkevnen gir et mel med godt bakevolum og god robusthet til å tåle tilsetninger av frø og lignende råvarer som ikke har bakeevne.



NM'S UTFORDRING OG BEHOV:

- God dialog med våre kunder
- Kundeønsker og behov
- Norsk baketradisjon
- Produkt miks
- Krav om jevn kvalitet på ferdigvare og derved råstoff
- Jevn tilgang av råstoff
- Male egenskaper
- Økonomi og konkurransekraft

FELLES MÅL FOR AKTØRENE I BRANSJEN

- Mest mulig forutsigbart
- Minst mulig variasjon fra leveranse til leveranse
- Minst mulig endring på kornresepter
- Riktig sortering!
- Jevnhet gjennom hele verdikjeden

HVA SKAL TIL FOR Å BRUKE MER NORSK KORN ?

- Mottaks- og sorteringskapasitet + nok lagringsplass
- Overlagring – dynamisk ordning for sikre jevn tilgang på hvete som gir jevnhet og forutsigbarhet
- Øke hvetedyrking i Norge
- Mathvete - falltallsgrensen settes til min. 250s, som i resten av Europa
- Riktig klassefordeling etter matmelbransjens ønsker
- Videre sortsutvikling → Tidlig og sene sorter innenfor både høst- og vårhvete

TAKK!

Roar Bjørkeli
E-post: roar.bjorkeli@norgesmollene.no