



Svein Ludvik Holme
Meierisjef
Tine meieriet Elnesvågen

Elever i 10B Fræna ungdomsskule
Bøen 18
6440 Elnesvågen




Oppdragsbrev

Tine meieriet Elnesvågen produserer i dag Norvegia, Rund Jarlsberg, Norsk Alpeost og Norsk Sveitser, alle disse er faste/halvfaste guloster. Vi ønsker i størst mulig grad å tilby våre kunder ost av best mulig kvalitet, og jobber hele tiden med å forbedre og utvikle produksjonen. Avhengig av hvilken ost som skal ystes skiller en ut melkeproteinene fra resten av melken ved å tilsette ulike bakteriekulturer og en enzymblending vi kaller løpe. Hvilke bakteriekulturer som tilsettes og hvordan ostemassen behandles sørger for at det utvikles forskjellige ostevarianter. I osteproduksjon er derfor riktig sammensetning av bakteriekulturer viktig, og vi ønsker å se om vi kan kartlegge slektskapet til de bakteriene vi bruker i vår produksjon.

Før en ost blir sendt ut på markedet må den evalueres. Dette gjøres av ansatte ved sensorisk analyse. Det er da faste parameter som blir vurdert. Alle som gjennomfører dette er voksne. Som en del av vårt arbeid med å nå ungdommer ønsker vi å finne ut av om ungdommer vurderer osten vår på samme måte som voksne gjør.

Vi søker hele tiden å treffe ett større marked og er spesielt interessert i å finne ut av hva TINE må fokusere på for å treffe ungdommen i markedsføring av ost.

Oppdrag:

-  Gjøre en slektskapsanalyse på de bakteriene vi bruker i vår osteproduksjon.
-  Lage en reklamefilm for Tine som henvender seg til ungdom.
-  Gjennomføre sensorisk analyse av Jarlsberg, Norvegia og Norsk Alpeost.

Vi håper dere stiller dere positive til oppdraget og ser fram til deres tilbakemelding på saken. Vi ønsker også å komme på skolen for å se på deres ferdige resultater.

Med vennlig hilsen
Tine Meieriet Elnesvågen

Svein Ludvik Holme

Geir Atle Lillebø