

Forsøgsvejledning

Fremtidens fødevarer – Forskelle og ligheder i mælk

Der er efterhånden mange forskellige typer mælk på markedet. I dag skal vi arbejde med 3 af de mest almindelige:

- Komælk (letmælk)
- Sojamælk / sojadrik
- Havremælk / havredrik

I tabellen herunder kan du se indholdet af calcium, protein og kulhydrat pr. 100 g mælk i hver af de tre typer mælk:

Indhold pr. 100 g mælk	Letmælk	Sojadrik	Havredrik
Protein (g)	3.5	3.2	0.6
Kulhydrat (g)	4.9	4.8	9.0
Fedt (g)	1.6	2.2	1.2
Calcium (mg)	122	10	7

Kilde: Slutrapport: Næringsstofindhold i ris-, havre-, mandel-, og sojadrik, DTU Fødevareinstituttet

Før forsøget:

Udfra tabellen, hvilke forskelle og ligheder kan du så se mellem de forskellige mælketyper? Kan du komme på nogen forklaringer på de forskelle og ligheder, du ser?

Start evt. med at lave en blindsmagning og beskriv de forskellige mælketyper. Se, om du kan gætte mælketyperne.

Du skal bruge:

- 3 forskellige mælketyper (gerne letmælk, sojadrik og havredrik)
- Komfur
- Termometer
- Fryser

Forsøget:

Nu skal vi undersøge de forskellige mælketyper.

Du kan f.eks. undersøge;

- Kvalitativ undersøgelse:
 - Hvordan smager mælken?
 - Hvordan ser mælken ud?
 - Hvordan føles mælken – prøv både at røre ved det, og beskriv, hvordan det føles i munden.
 - Hvordan opfører mælken sig når den koger/fryser?

- Kvantitativ undersøgelse:
 - Koge- og/eller frysepunkt
 - Holdbarhed

Kan I selv komme på andre forsøg, man kan lave for at undersøge forskelle og uligheder mellem mælketyperne?

Beskriv også, hvordan I sikrer jer, at jeres resultater er sammenlignelige. Sikrer I jer temperaturen med et termometer? Er det den/de samme person(er), der smager mælken?

Efter forsøget/rapportering/databehandling/efterbehandling:

Lav først et resumé af de forskellige mælketyper.

Prøv at undgå at sammenligne de forskellige mælketyper her.

Brug evt. skemaet herunder:

	Komælk	Sojamælk	Havremælk
Kvalitativ beskrivelse af mælken:			
Kvantitativ beskrivelse af mælken			

Nu skal I sammenligne mælketyperne.

Beskriv, hvilke ting/egenskaber mælketyperne har til fælles, og hvor de adskiller sig fra hinanden.

Undersøg, hvordan de forskellige mælketyperne er produceret (se f.eks. '[Lav din egen havremælk](#)'), og diskutér, om forskelle og ligheder kan forklares ud fra produktionsmetoden. Inddrag også tabellen med næringsindhold fra starten af forsøgsvejledningen.

Er der andre resultater, I synes er vigtige?