

Koulutusala Matkailu-, ravitsemis- ja talousala	
Koulutusohjelma Hotelli- ja ravintola-alan koulutusohjelma	
Työn tekijä(t) Kinnunen, Anssi; Niskanen, Tomi	
Työn nimi Molekyylejä, kaikkialla! – Elintarvikekemian käytännönläheisesti	
Päiväys	Sivumäärä/Liitteet
Ohjaaja(t) Saarela, Anna-Maria, FM, TtM	
Toimeksiantaja/Yhteistyökumppani(t) Savonia-AMK / Future Food-hanke	
Tiivistelmä <p>Elintarvikekemian ymmärtäminen on olennainen osa ruokatuotantoprosessia. Eri raaka-aineiden ominaisuuksien tunteminen mahdollistaa uusien ja parempien tuotteiden kehittämisen.</p> <p>Opinnäytetyön tarkoituksena oli tehdä elintarvikekemian opiskelusta helpommin lähestyttävää ja mielekkäämpää toiminnallisen opiskelun kautta. Tavoitteena oli toteuttaa työpaja, johon kuului toiminnallinen osa ja teoriaosuus. Työpaja toteutettiin yhdelle ryhmälle osana Savonia-ammattikorkeakoulun matkailu- ja ravitsemisalalla järjestettävää Kulinaariset työpajat-kurssia.</p> <p>Opinnäytetyön teoriaosuus käsittelee tyypillisimpiä ruoanvalmistuksessa esiintyviä ainesosia ja rakenteita; rasvoja, hiilihydraatteja, kolloideja, värejä. Opinnäytetyön käytännön osuuden luennot pohjautuvat työn teoriaosuuden aiheisiin. Käytännön osuudessa on kuvattu työpajojen suunnitteluprosessi toteutuksineen ja tuloksineen. Käytännön osuuteen liittyy myös työpajoissa valmistettävien tuotteiden kehitysprosessi. Tuloksiin on kerätty osallistujien kirjallinen palaute. Kehitysehdotuksia tuli eniten teorian ja käytännön yhdistämisestä sekä käytännön määrästä.</p> <p>Vastaavanlainen työpajakokonaisuus voidaan toteuttaa jatkossa pidemmälle vietyä versiona.</p>	
Avainsanat molekyyligastronomia, elintarvikekemian, työpajat	

Field of Study Tourism, Catering and Domestic Services			
Degree Programme Degree Programme in Hotel and Restaurant Management			
Author(s) Kinnunen, Anssi; Niskanen, Tomi			
Title of Thesis Molecyles, everywhere! Food chemistry in practice			
Date		Pages/Appendices	
Supervisor(s) Saarela, Anna-Maria, FM, TtM			
Client Organisation /Partners Savonia University of applied sciences / Future food project			
<p>Abstract</p> <p>Understanding food chemistry is a crucial part of food production process. Knowing the properties of various ingredients allows the devolpment of new and better products.</p> <p>Purpose of the thesis was to make study on food chemistry more approachable and congenial through functional studies. The goal was to put into practice a workshop that included a theoretical section and a practical section. Studies were executed as a workshop and as a lecture to one group part of the Culinary Workshops – course at Savonia University of applied sciences.</p> <p>Theoretical section of the thesis addresses on the most typical ingredients and structures that are present in cooking such as fats, carbohydrates, colloids and colors. Lectures in the practical section were based on theoretical section. Planning process of the workshop along with its implementation and results are described in the practical section. Development process of the used products is also included in the practical section. Writen feedback from the workshop participants is gathered in the results. We received development suggestions mostly on matching theory and practice.</p> <p>Comparable workshop can be arranged in the future as a more refined version.</p>			
<p>Keywords molecular gastronomy, food chemistry, workshops</p>			