

PERUNAN KEITTOKOE:

1. Valitse erästä 15 keskikokoista kuorittua perunaa.
2. Halkaise 5 raakaa perunaa ja laita sivuun. Tutki n.15 minuutin kuluttua raakatummuminen.
3. Keitä 10 perunaa kypsiksi. Keittoaika noin 25-30 min
4. Nosta perunat yksitellen lusikalla varovasti analyysialustalle.

Määritä ensin haju. Onko se neutraali, paha, tai esimerkiksi pistävä tai hapan.

Seuraavaksi määritetään rikkikiehuminen. Määrittele kokonaiset perunat ulkomuotonsa perusteella seuraaviin luokkiin:

Luokka 1: Peruna on täysin hajonnut kattilaan tai alustalle.

Luokka 3: Peruna pysyy juuri ja juuri koossa.

Luokka 5: Perunan pintakerroksesta on irronnut paloja, tai pinnassa on halkeamia. Ei kuitenkaan hajoamisvaarassa

Luokka7: Perunan pinta on jonkin verran hilseilnyt tai uurteinen.

Luokka 9: Peruna on täysin eheä.

Kolmantena määritetään Perunan jauhoisuus. Tätä varten halkaistaan keitetyt perunat ensin terävällä veitsellä pituussuunnassa kahteen osaan.

Jaottele perunat halkaisun jälkeen seuraaviin luokkiin:

Luokka 1: Peruna on vetinen. Vesi tirskuu esiin perunan keskihalkeamasta reunoilta puserrettaessa.

Luokka 3: Kiinteä peruna. Perunan keskusta ei ole vetinen, mutta jauhoisuus puuttuu.

Luokka 5: Peruna on sopivan jauhoinen. Pinta on paikoin jauhoinen ja vaaleampi. Malto joko kiinteä tai paikoittain jauhoinen.

Luokka 7: Jauhoinen peruna. Herkästi rikkikiehunut, malto suurilta osin löysän mureaa. Myös aidosti jauhoinen kokonaisuudessaan. Pysyy kuitenkin kasassa.

Luokka 9: Täysin keitettäessä hajonnut peruna.

Täytä luokkien mukaiset arvot taulukkoon. Ohjelma laskee arvot automaattisesti. Täytä lomake kaikilta osin ja lähetä se eteenpäin.

Viitearvot: Annos: 3.5 – 6.0

Yleis: 4.0 – 6.5

Muusi: 4.5 – 7.5

Perunan soveltuvuutta voi muuttaa käsin lopputulosteeseen tarpeen mukaan, omien johtopäätösten perusteella.