



Funded by the European Union's  
Seventh Framework Programme

## Testenine iz ajde

# trafoon

Boris Kovač, Brigita Lojk  
Mlinotest d.d. Tovarniška 14 Ajdovščina



## Zgodovina testeninarstva v Mlinotestu

- 210-letna tradicija mlinarstva segajo v leto 1804, Flucov mlin,
- leta 1867 mlin s sodobno valjčno tehniko mletja, ki se uporablja še danes; mlin preide v last družine Jochman
- Dejavnosti testeninarstva sega v sredino prejšnjega stoletja, v leto 1956



2

**Trafoon Workshop: „Ajda med tradicijo in inovacijo / Buckwheat between tradition and innovation“**

3. – 4. June, 2015

Maribor, Slovenia

Not for free distribution

## Mlinotest danes

- delniška družba s hčerinskimi družbami
  - v tujini, Žitoproizvod Karlovac d.o.o., M-Trgovina d.o.o., Minotest-S. d.o.o.
- Cca 600 zaposlenih,
- Letni obseg realizacije cca 60 mio €
- Obseg proizvodnje (družbe v Slo)
  - 6 mio kg sušenih testenin
  - 1 mio kg svežih testenin



Traditional Food Network to improve the transfer of knowledge for innovation

3

## Asortiman testenin

Testenine in sveže testenine predstavljajo osnovno in najbolj prepoznavno dejavnost družbe.

- asortiman: nad sto izdelkov sušenih in svežih testenin različnih oblik in okusov.

Dve veliki skupini

- sušene testenine proizvajamo kot dolge, kratke in zvite v obliku gnezd.
  - Skupina jajčnih testenin
  - Skupina durum testenin
  - Skupina posebnih testenin Divita **Ajdove Divita testenine**
- sveže testenine
  - kot polnjene: kapeleti, tortelini, saketini, ravioli



sveže nepolnjene testenine,

4

**Trafoon Workshop: „Alda med tradicijo in inovacijo / Buckwheat between tradition and innovation“**

3. – 4. June, 2015

Maribor, Slovenia

Not for free distribution

## Ajdovi rezanci

- Sestava: testenine z dodatkom ajde
- Oblika valjani rezanci
- znak VAROVALNEGA ŽIVILA zaradi visoke vsebnosti prehranskih vlaknin



## Povprečne hranične vrednosti

Energijska vrednost	1519 kJ / 359 kcal
Maščobe	2,2 g
- od tega nasičene maščobne kisline	
	0,3 g
Ogljikovi hidrati	68,8 g
- od tega sladkorji	3,0 g
Prehranske vlaknine	6,1 g
Beljakovine	12,9 g
Natrij	4,4



## Tehnologija izdelave

Proizvodni proces obsega naslednje faze:

- zames testa,
- valjanje testa,
- oblikovanje, rezanca, z rezanjem na želeno širino in dolžino in formiranje klobčiča,
- sušenje v linijskem sušilniku
- hlajenje in stabilizacija,
- pakiranje testenin.



## Prehranska in kulinarična uporabnost

- V smislu hrani uravnotežen izdelek,
  - bogat z ogljikovimi hidrati, vlakninam, beljakovinami
  - Z nekaj kreativnosti pripravimo prave praznične poslastice.
  - kot samostojno jed z enostavnimi mesnimi ali zelenjavnimi omakami
  - kot priloga k mesu ali ribam.
- Enostavnost priprave:
  - Dober osnovni okus testa, ni potrebna zahtevna prevladujoča omaka
  - čas kuhanja: 5 minut pri izrazito italijanskem načinu »al dente« nekaj več »celinskem« načinu kuhanja.



## Blagovna znamka izdelka

- prepoznavajo 60% slovenske populacije. Od tega jih 73,9% preide na nivo izkušnje, kar na ravni celotne populacije predstavlja 45% ljudi.
- Slaba polovica vseh potrošnikov, ki izkusijo Mlinotest, vzame slednjo znamko tudi v obzir za naslednji nakup, kar predstavlja 21% slovenske populacije.



Hvala za pozornost

