

Pressmeddelande
2017-05-16

Världens första globala bröd bakat på algoritmer

För första gången någonsin går det att baka "Världens bröd", ett tvärsnitt av de mest populära bröden runt om i världen. Brödets form och ingredienser har fastställts av algoritmer, som har bearbetat brödrecept från jordens alla hörn. Det datagenererade receptet har därefter knådats vidare av stjärnbagaren Sébastien Boudet. Slutresultatet är ett saftigt flatbread – världens bröd.

Ankarsrum Kitchen AB, tillverkare av den anrika svenska köksmaskinen Ankarsrum Assistant Original, avslöjar idag receptet på "Världens bröd". Med receptet kan stora och små hemmabagare baka ett bröd som är ett tvärsnitt av bröd från länder runt om i världen.

- Köksmaskinen Ankarsrum Assistant Original blir allt mer populär, både i Sverige och utomlands. I samband med vår allt starkare position internationellt uppstod tanken om att hitta ett sätt att engagera och förena människor världen över genom bakning. Idag kan vi stolt dela med oss av receptet på "Världens bröd", ett globalt brödrecept som representerar världens människor och grundar sig i det vi har gemensamt. Vi hoppas att alla hemmabagare, nybörjare såväl som erfarna, ger sig på att baka brödet, säger Marcus Grimerö, marknadschef på Ankarsrum Kitchen AB.

Receptet på "Världens bröd" är datagenererat och byggt på algoritmers bearbetning av de vanligaste ingredienserna och attributen i brödrecept världen över. På så sätt har ett tvärsnitt gällande ingredienser, mängder, bakningsteknik och form kunnat fastställas. Resultatet blev ett flatbread med bland annat tre sorters mjöl.

Från komplex data till saftigt bröd med Sébastien Boudet

För att göra det datagenererade receptet möjligt att baka i praktiken har Ankarsrum samarbetat med den framstående bagaren Sébastien Boudet, känd bland annat som jurymedlem i tv-programmet Dessertmästarna i Kanal 5. Utifrån datorns recept har Sébastien tagit fram det slutgiltiga receptet på "Världens bröd", exempelvis har han optimerat måtten på ingredienserna.

- I och med att datorer och människor inte talar samma språk har min roll varit att göra receptet mänskligt. Jag har dedikerat mitt liv åt att baka bröd och har mycket kunskap och erfarenhet om hur bröd ser ut och bakas runt om i världen. Att ha varit med och skapat ett bröd som inte är så traditionellt och dessutom representerar ett tvärsnitt av olika länder i världen är spännande. I en allt mer polariserad värld tycker jag att brödbakning är ett fantastiskt sätt för oss att förenas, säger bagaren Sébastien Boudet.

Steg för steg – ett datagenererat flatbread blir verklighet

- Arbetet inleddes med en förstudie och framtagning av strategi för att vetenskapligt och empiriskt kunna härleda "Världens bröd".
- Efterforskningar gjordes för att leta fram det mest populära brödet från varje land på jorden. Kriteriet var traditionella recept där bedömningar gjordes utifrån frekvens av förekomst och historik baserat på aggregerad data från receptbanker, kokböcker, Wikipedia och bloggar från de olika länderna.
- En global bröd-databas skapades med det mest framträdande receptet från varje land med tillräcklig mängd statistiskt godtagbar information. I databasen kategoriserades alla tänkbara attribut och ingredienser som ett brödrecept kan tänkas innehålla, vilket resulterade i 12 608 stycken unika datapunkter (t.ex. mått, grader och former).
- I den sista fasen utvecklades en serie algoritmer som var och en räknade fram vilka ingredienser, vilka mängder av varje ingrediens, vilken bakningsteknik samt vilken form "Världens bröd" ska ha. Resultaten i dessa enskilda algoritmer lades därefter samman till ett dataark som genererade fram källkoden till "Världens bröd".
- Slutligen anpassade stjärnbagaren Sébastien Boudet receptets metod och ingredienser för att göra brödet bak- och ätbart.

För mer information, vänligen kontakta:

Marcus Grimerö, marknadschef Ankarsrum Kitchen AB

E-post: marcus.grimero@ankarsrum.com

Telefon: 0490-53372

www.ankarsrum.com

Om Ankarsrum Kitchen AB

Ankarsrum Kitchen AB är ett av tre bolag i koncernen Ankarsrum Industries. Företaget är beläget i den anrika bruksorten Ankarsrum i Småland och marknadsför, säljer samt distribuerar köksmaskinen Ankarsrum Assistant Original®. Köksmaskinen utvecklades först på 1940-talet av industridesigner Alvar Lenning under de tre ledorden kvalitet, funktionalitet och design. Ankarsrum Assistant Original® blev Sveriges första köksmaskin och är lika populär än idag. Sedan starten år 1940 har det sålts 1 500 000 Ankarsrum Assistant Original® i 30 olika länder.