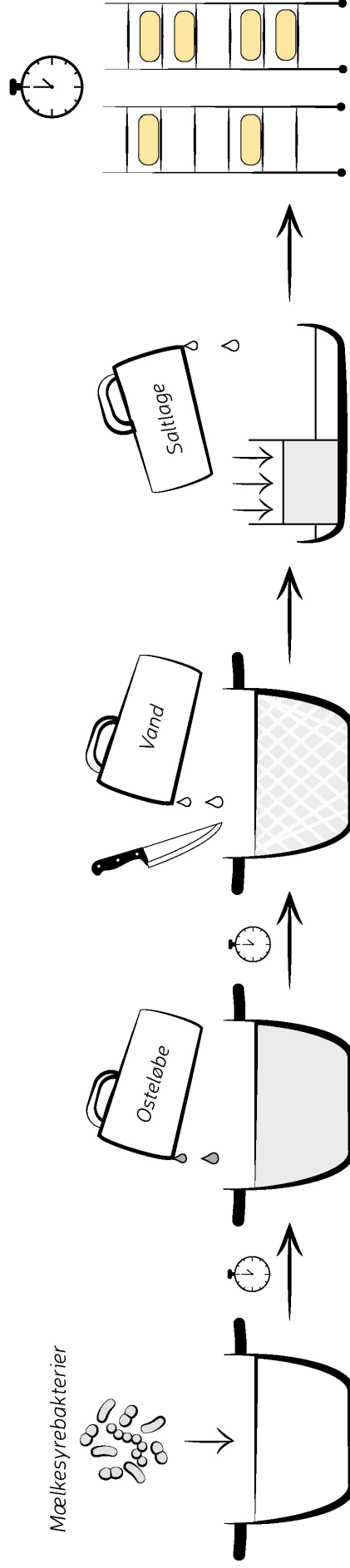


Den generelle ostefremstillingsproces med osteløbe



1. Syning (forsyrning)

Hvad gør man? Man tilsætter mikroorganismer, heriblandt mælkesyre bakterier

Hvorfor? For at skabe de bedste forhold for osteløben, koageldannelse og udvikling af smag

Hvordan kan man observere det?

Biokemisk proces: pH falder, når mælkesukkeret (laktose) omdannes af mælkesyre bakterierne til mælkesyre (laktat)

2. Dannelse af ostekoagel

Man tilsætter osteløbe, der indeholder enzymer

For at få mælkeproteinet til at koagulere og samtidig fange mælkefedtet

Biotechnologisk proces: Enzymet chymosin i osteløben klipper i kaseinmolekulerne, der koagulerer og danner et koagel.

3. Skæring af ostekoagel og udvaskning af valle

Man skærer ostekoagelen i tern, og dræner vallen fra

For at adskille vallen fra ostemassen

Den grønlig valle siver ud af ostekornene, der langsomt bliver mindre

Fysisk-kemisk proces: Med mange skæreflader, forlader vallen hurtigere osteternene. Det fremskyndes af varme, og udskiftning af valle med vand

4. Mekanisk bearbejdning og saltning

Man presser ostene, og man salter den eller lægger den i en saltlage

For at opnå den korrekte tekstur, vandindhold og have det korrekte saltindhold i ostemassen inden lagring

Osten bliver presset i faste osteblokke der er klar til at blive lagret

Fysiske & kemiske processer: Vandet presses ud, saltet går ind i ostemassen og støtter proteinernes struktur

5. Lagring af Osten

Man lagrer ostene ved specifik temperatur og luftfugtighed

For at få den smag, aroma udseende og tekstur der passer til den pågældende ost

Osten ændrer udseende, smag, aroma og tekstur

Biotechnologisk & biokemiske processer: Enzymer, mikroorganismer og lagringsforholdene, skaber udseende, smag, tekstur og aroma, ved omdannelse af ostens indhold