

Arbejdsark – Syre giver proteinkoagulering

Indledning

I det følgende forsøg, skal I prøve at få protein til at koagulere (klumpe sammen) ved hjælp af syre. I mælk findes nogle proteiner, der hedder kaseiner. Hvis man syrer mælken vil disse proteiner klumpe sammen – det kaldes koagulering.

Øvelsesgennemgang:

- 1) Smag på kærnemælken, og letmælken
 - a. Hvor sure synes I de er?

- 2) Mål pH med pH-meter eller pH-papir

pH af kærnemælk		pH af letmælk	
-----------------	--	---------------	--



Fremstilling af en friskost kaldet knapost eller kærnemælksost

- 1) Hæld 1 L kærnemælk op i en gryde.
- 2) Varm langsomt gryden op til 60 °C.
- 3) Når mælken koagulerer til bløde klumper hældes den over i et osteklæde.
- 4) Skyl ostemassen let i koldt vand
- 5) Smag til med salt, peber eller krydderurter.



Fremstilling af en friskost ved hjælp af lime/citron

- 6) Hæld 1 L letmælk op i en gryde.
- 7) Varm langsomt gryden op til 60-70 °C.
- 8) Skær en lime over i halve og tilsæt den mens mælken er varm.
- 9) Hæld den koagulerede ostemasse op i et osteklæde/stofble/viskestykke.
- 10) Smag til med salt peber eller krydderurter
- 11) Smag på begge oste og tal sammen om forskellen i smagen.

