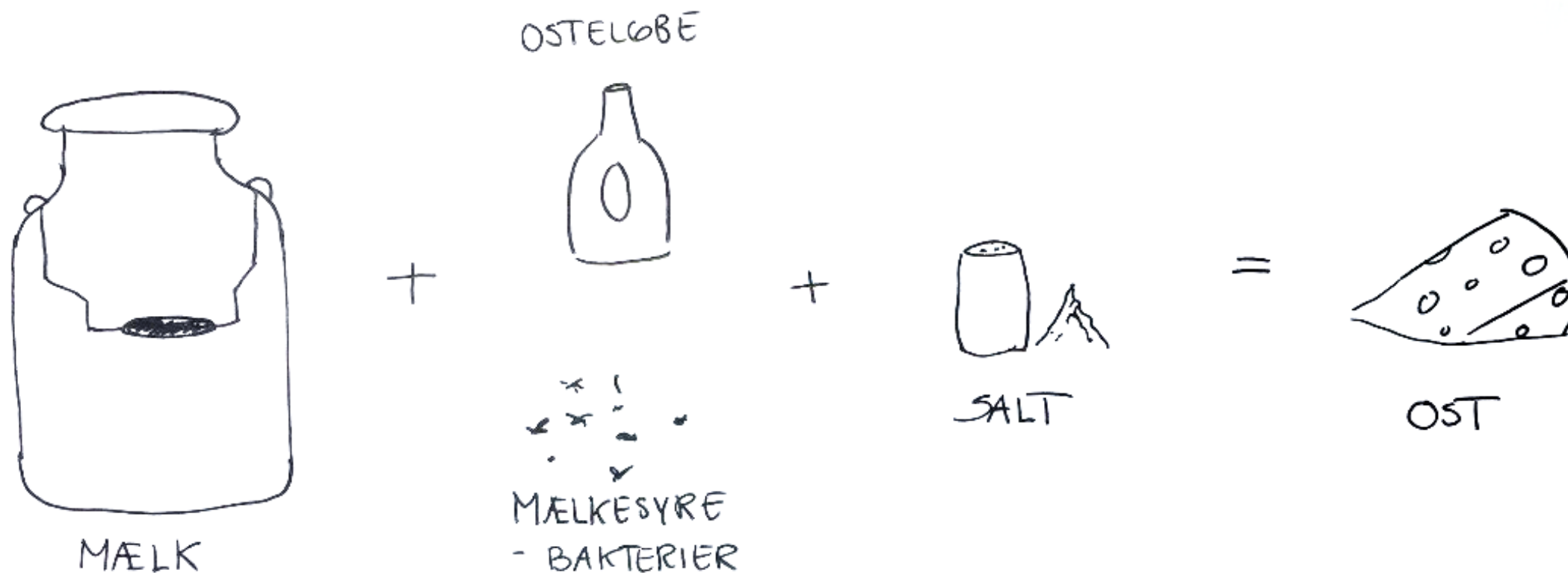




# SMAG for LIVET

Hvad er ost og hvordan fremstilles den?

# Basingredienser til ostefremstilling





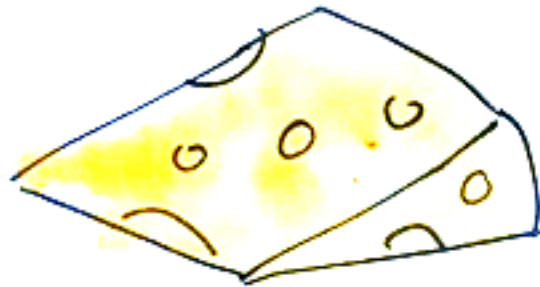
# Hvad består mælk af?

# Mælkekomposition



	KO	GED	FÅR	VANDBØFFEL
FEDT	3,8	4,5	7,4	7,5
PROTEIN	3,4	3,2	4,6	3,8

# Mælkenes indflydelse på ostens farve og smag

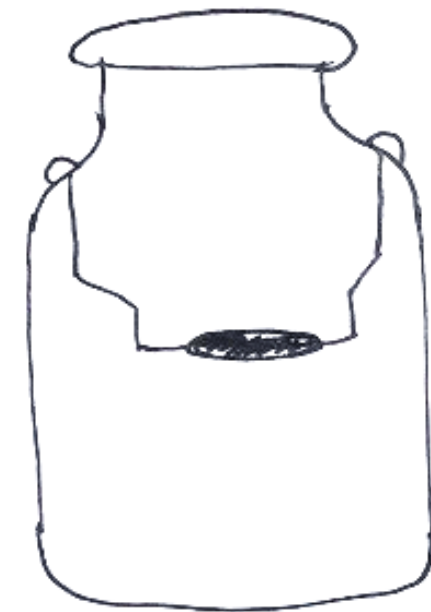


Beta-KAROTEN (PIGMENT)  
→ GIVER GUL OST



Beta-KAROTEN → A-VITAMIN  
(PIGMENT) (FARVELØST)  
→ GIVER HVID OST

Oste lavet på rå eller pasteuriseret mælk?

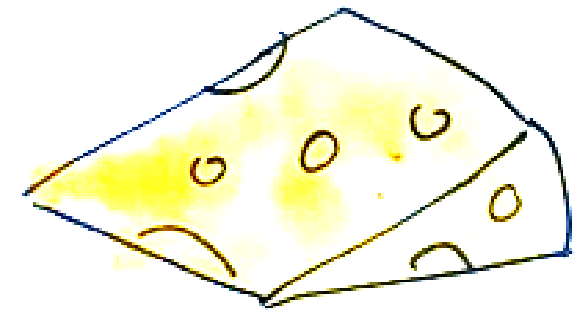


MÆLK

# Sådan laver man ost!

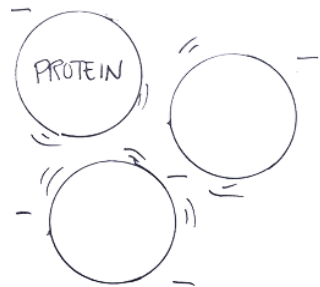
## Fire grundlæggende trin:

1. *Omdanne mælk til ostemasse*
2. *Skille ostemasse fra valle*
3. *Formning og saltning*
4. *Modning*



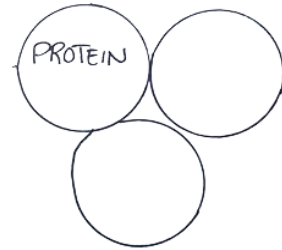
# 1. Omdanne mælk til ostemasse

- fra flydende til fast

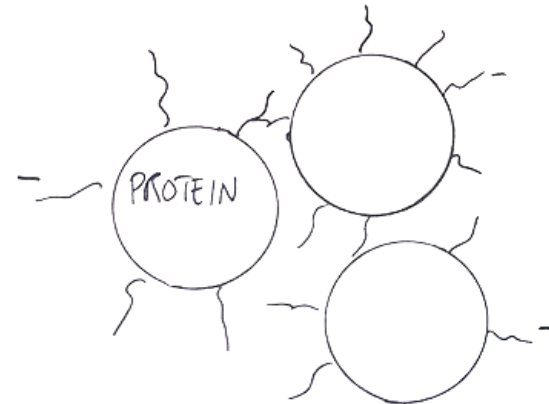


PROTEINMOLEKYLER  
ER NEGATIVT LADET  
→ FRASTØDER  
HINANDEN

SYRNING  
(pH FALDER)

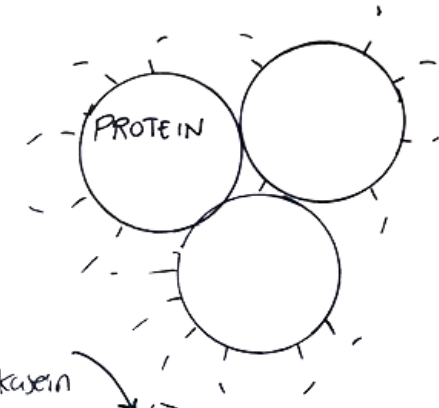


PROTEINMOLEKYLER AFLADES  
→ KLUMPER SAMMEN



Kappakasein er den del  
af proteinet, som holder  
det opløst i vandfasen.

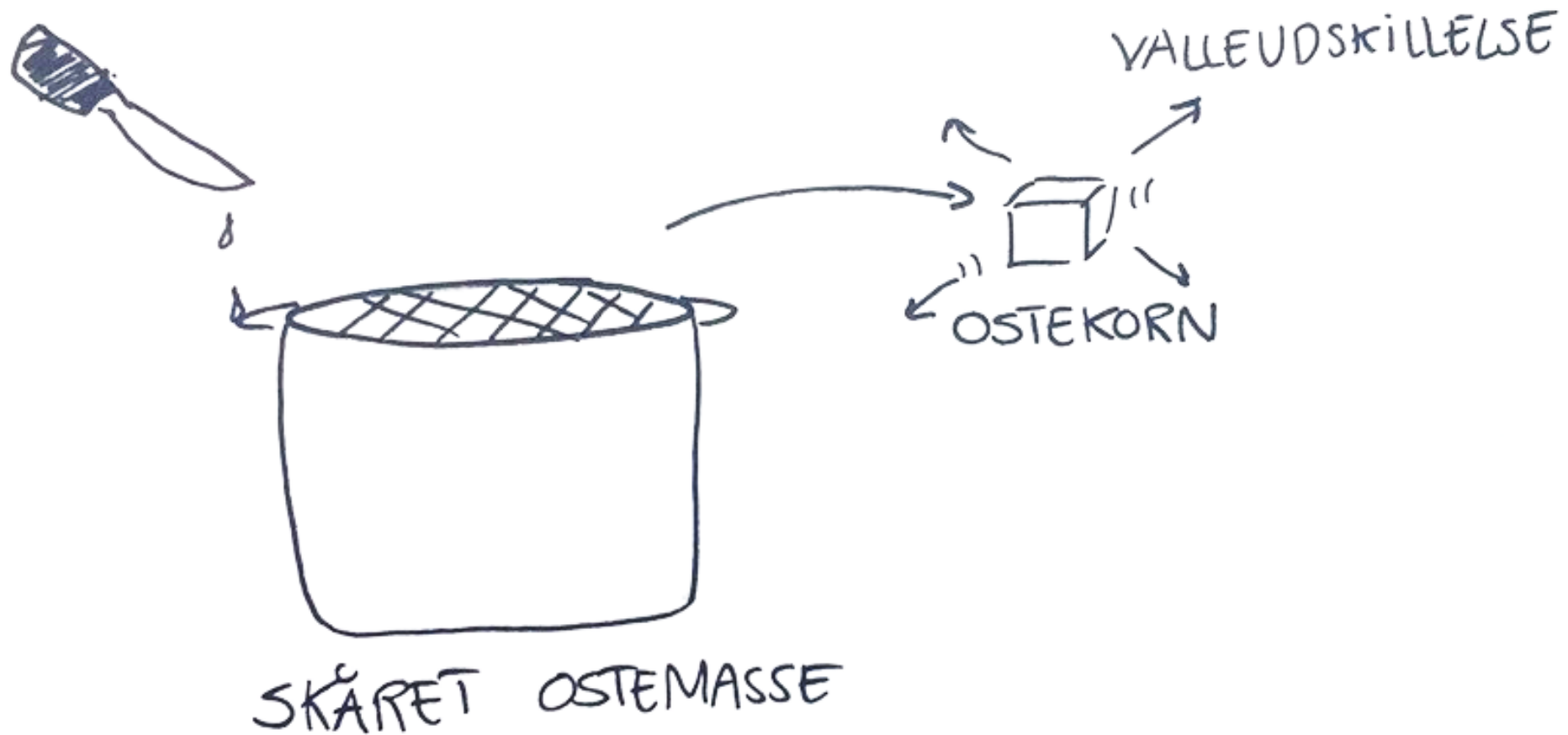
OSTELØBE



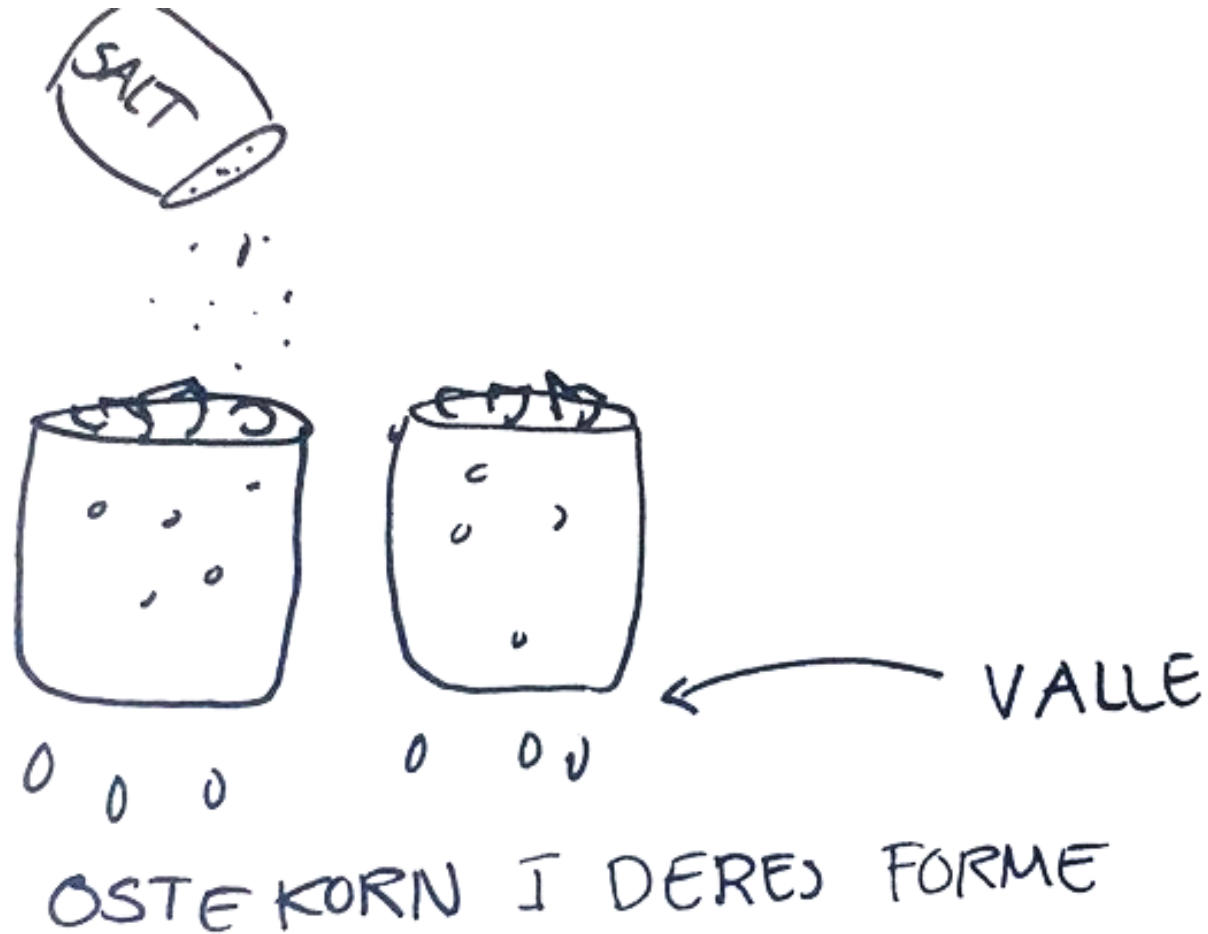
Kappakasein  
sidegruppe  
"barberes af"  
→ protein ikke  
længere opløst,  
og kluster sammen.



## 2. Skille valle fra ostemasse



# 3. Formning og saltning

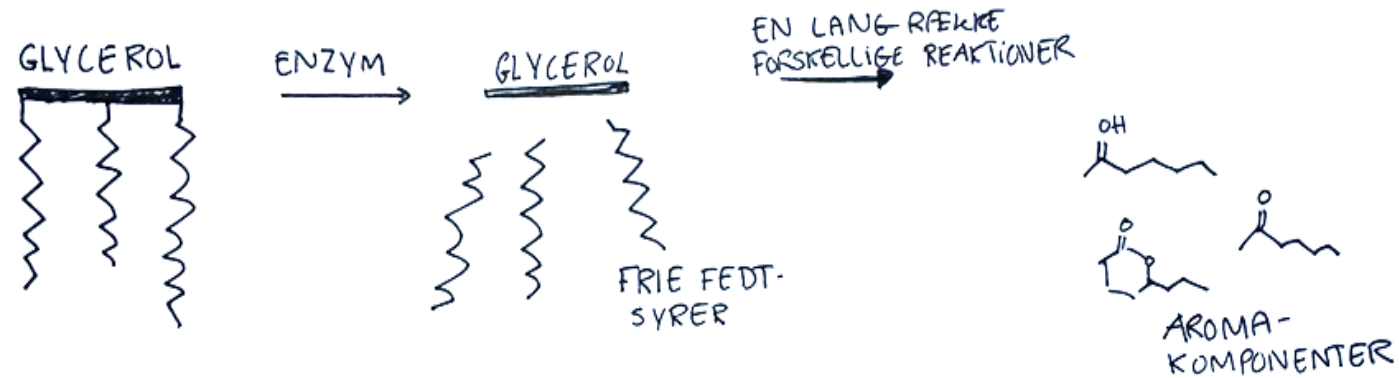


## 4. Modning og mejeristens opgave

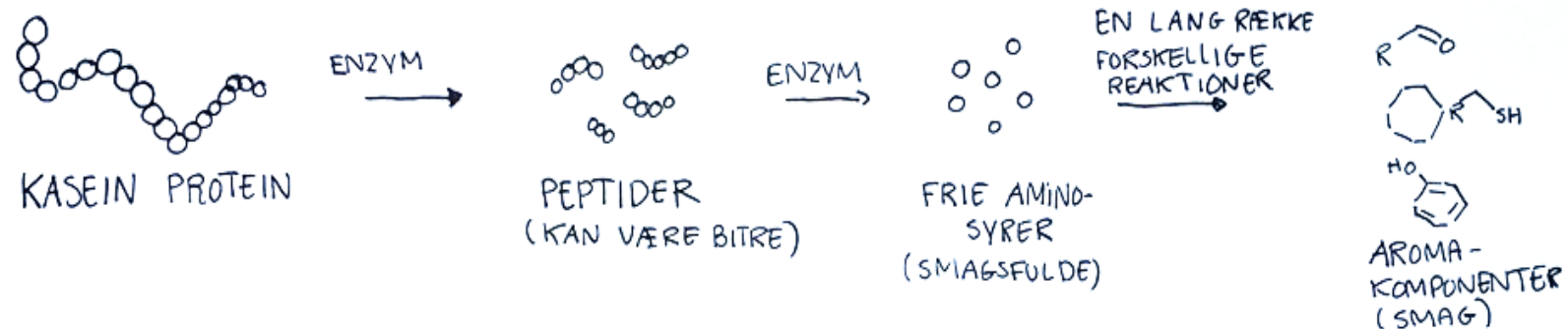


# Ostens smagsudvikling under modningen

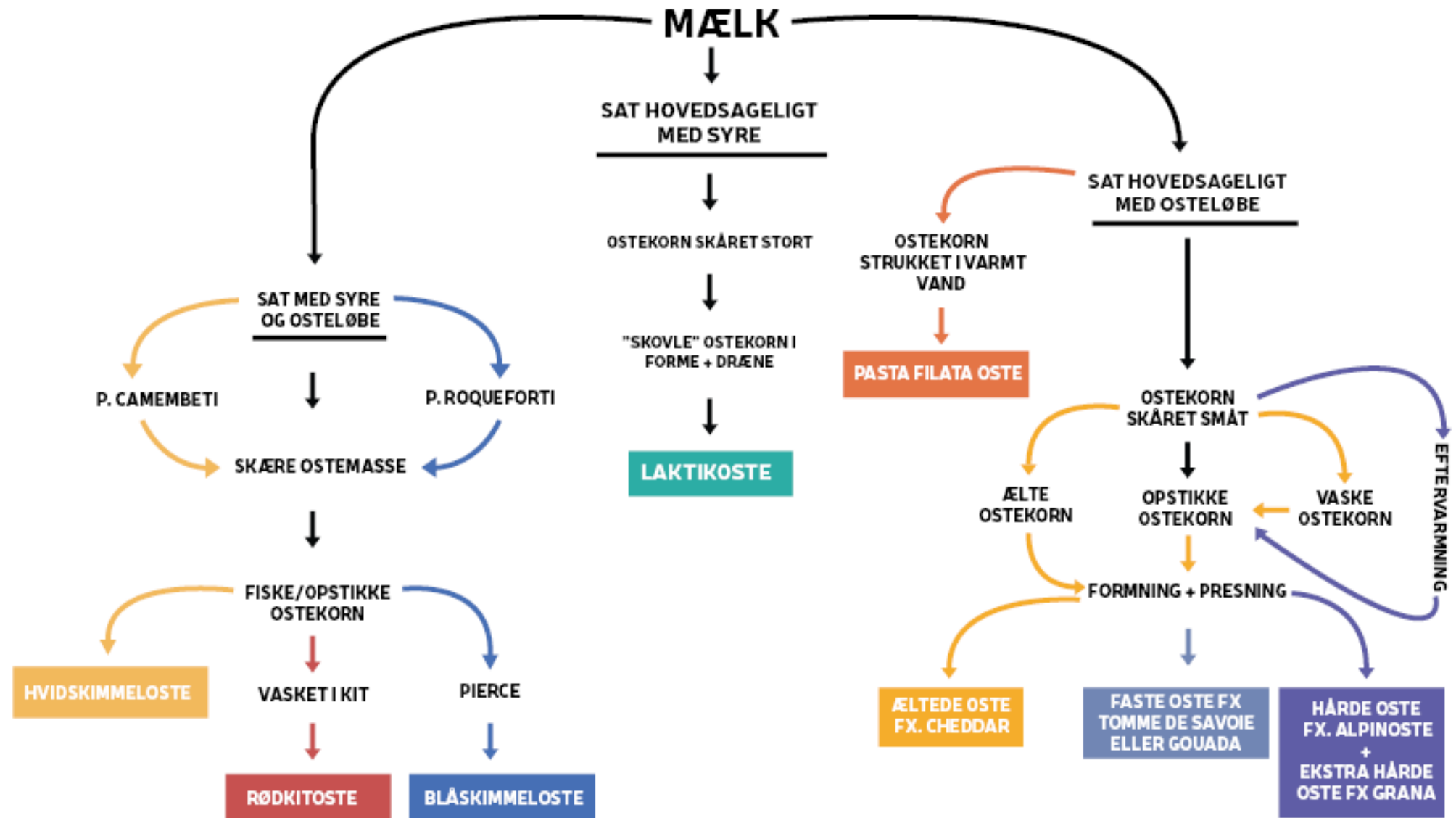
## Fedtnedbrydning



## Proteinbrydning



# OVERSIGT OVER OSTETYPER



Laktikoste





Hvidskimmeloste



Rødkitoste

---



# Blåskimmeloste





Pasta filata oste



Æltede oste fx  
Cheddar



---

# Goudatype

---



Alpinoste