

Schema YSTNING, fördjupning pressade ostar, yoghurt och smör, med Michel Lepage

Påbyggnadsutbildning. Vi ser helst att du gått vår grundkurs i Ystning (steg 1) innan. Denna kurs innehåller följande delar:

DAG 1 Pressade ostar

(praktik)

Variationer i parametrar under ystning som påverkar ostkvaliteten.

DAG 2 Patogena bakterier i mjölk

(teori)

Detaljerad fördjupning (studie) om ursprung, hälsorisker och förebyggande metoder och bekämpning.

DAG 3 Syrning med mjölksyrebakterier

(teori)

Klassificering av mjölksyrebakterier. Utvecklingsfaktorer. Användning och utveckling av jästkulturer.

DAG 4 Tillverkning av yoghurt, syrade mjölkprodukter och smör

(praktik)

Variationer i parametrar under tillverkningen som påverkar kvaliteten på mjölkprodukter.