

BEDÖMNING AV OST

OBS! Om juryn så önskar kan snittyta och konsistens bedömas var för sig och ger då max 2,5 poäng vardera.

	UTSEENDE OCH YTA	SNITTYTA OCH KONSISTENS	LUKT OCH SMAK
Kriterier att beakta	<p>Kvalitéer:</p> <p>Regelbunden form</p> <p>Jämn skorpbildning</p> <p>Vacker enhetlig form</p> <p>Jämn mögelbildning</p> <p>Brister:</p> <p>Oönskade mögelsvampar</p> <p>Blöt yta</p> <p>Fläckig ost</p>	<p>Kvalitéer:</p> <p>Jämn färg</p> <p>Enhetlig form</p> <p>Smidig</p> <p>Sammanhängande</p> <p>Väl dränerad</p> <p>Frånvaro av gasbildande jäsning (håligheter)</p> <p>Brister:</p> <p>Tvåfärgad, marmorerad</p> <p>Öppningar och oönskade håligheter</p> <p>Hård konsistens</p> <p>Skiktad</p> <p>Klibbig konsistens</p> <p>Rinnig konsistens</p> <p>Vit avskild kärna</p> <p>Innehållande främmande mögelsvampar</p> <p>Rinnighet under skorpan</p> <p>Allt för fuktig</p>	<p>Kvalitéer:</p> <p>Tydlig</p> <p>Behaglig</p> <p>Karaktärsfull</p> <p>Balans sälta – syra - sötma</p> <p>Brister:</p> <p>Stickande, metallisk</p> <p>Besk, bitter</p> <p>Sur</p> <p>Fadd, sötaktig</p> <p>För salt</p> <p>Platt smak</p> <p>Möglig eller ruten smak</p> <p>Gammal, härsken smak</p> <p>Svampsmak</p> <p>Såpaktig smak</p> <p>Ammoniaksmaak</p>
Poängbedömning	<p>1</p> <p>2</p> <p>3</p> <p>4</p> <p>5</p>	<p>1</p> <p>2</p> <p>3</p> <p>4</p> <p>5</p>	<p>1 6</p> <p>2 7</p> <p>3 8</p> <p>4 9</p> <p>5 10</p>

Totalt max 20 poäng