

Referat

Fäbodystning 23-25 februari 2009

Plats Röstas i Ås
Deltagare 6 pers varav 1 no och 5 sv.

En kurs med fokus på att ysta opastöriserade ostar med fäbod/bergstradition. Michel Lepage som var vår kursledare har erfarenhet av fäbod/bergsystning i alperna, Norge och Sverige och har besökt många fäbodor där han gett rådgivning. Kursen varvade teori och praktik. Vi ystade en Bleu de Montagne och en Gammalost

Laktofermentering

Under kursen gjordes Laktofermentering. Det innebär att deltagarna har med sig ett mjölkprov av färsk mjölk som man ställer in i värmeskåp i 24-48 timmar i +37°. Genom att studera provet; titta, lukta, smaka kan man bedöma om mjölken har syrats väl eller om det blivit avvikelser som signalerar att något är fel med mjölken. Detta är en metod att lära känna och följa upp sin mjölk kvalitet på ett enkelt sätt och när man misstänker att något är fel kan man gå vidare med mer specifika kontroller och åtgärder.

Michel berättar:

- Laktofermenterigstestet är ett "Fotografi" över er gård. Laktofermentering hemma: Ta flera prover: i början av att tanken fylls, mitt i, i slutet av tankens fyllning. Sist i ystgrytan. Då kan ni kartlägga själva förloppet och kartlägga ev problem. Då kan man hitta om problemet är i pumpen, organen eller någon annan stans i systemet.

Ofta ökar mängden mjölksyra när man flyttar upp till fäboden. Även smöret från kor förändras. Är vitt första dagen, sedan gulare och gulare. Beror på karoten i växterna som blir gult i kofett.



Osaltad kontra saltad ost

Salt hjälper urvalet av MO på ytan.

Utan salt, annan yta. Inte enbart negativt.

Man saltar för smak och för konserverande effekt. Den hindrar vissa MO. Den drar ut lite vätska ur osten. Saltet stimulerar smakbildningen. Den som är van att äta saltade ostar upplever att något saknas.

Pickning av bleuost

När man gör bleu-ost i början har man vanligen inget bra redskap utan tar en strumpsticka. Nr 4 och nr 5.

Hålen 3-4 cm från varandras centrum. När man håller upp osten mot en lampa ska det lysa igenom. Eftersom hålen lätt klibbar ihop, får man ingen blå tillväxt, koldioxiden vandrar inte ut. CO2 hämmar *Pencillium Rocq.* Efter 24 tim ska man fortfarande kunna se igenom osten. Sedan kan man använda en mekanisk ostpress-pickare. Man fäster piggarna på en platta som fästs i ett stativ med hävarm. Ytan bör ha torkat väl, stå torrt, så att hålet i ytan inte växer igen. Man pickar en gång, men om hålen börjat växa igen efter 24 tim, måste man picka en gång till. Ostarna dräneras och torkas vanligen i ystningslokalen, på fäbod, men gärna i ett dräneringsrum.

Lagring

Giltigt för alla ostar.

Mognadslagring innebär att man lagrar fram smaker och en viss textur och utseende. Lagring är även enzymatisk spjälkning.

För att uppnå det:

I den färska osten finns

- Proteiner (kaseiner)
- fetter
- vatten
- Löpeenzym
- P Rocq.
- Jäst
- pH 4,75 t ex



Under lagringen spjälkas fetter och proteiner men pH måste stiga till över 5,5. Osten måste avsyras. Mögel äter mjölksyra.

Kasein – omvandlas till flera olika delar. Enzymer bryter upp dem till mindre och mindre beståndsdelar i olika stadier.

1 polypeptider. 2 Peptider. 3 Aminosyror. 4 Aminer och 4 Syra. 5 Ammoniak i gasform.

Fett - omvandlas till flera olika delar. Mjölkfettet är uppdelat i triglycerider: En alkohol som kopplas ihop med tre fettsyror. Vilka triglycerider beror av foder och bete, vilka växter etc. För att ge smak måste fettsyrorna spjälkas från alkoholen. Detta arbete utförs av enzymer. (Fett + Ammoniak blir tvål)

Fettsyrorna varierar vilken smak de ger. Vissa ger stickande smak. (Pen.rocq. frigör stickande smak. Pen Rocq kan sprida sig i lagret och ge stickande smak åt andra ostar. Viktigt att bleu har torkat på ytan.)

Enzymer: Polypeptidas – peptidas – aminos . Kommer från löpe. Mögel och mjölksyrabakterier producerar också enzymer. Sedan finns det enzymer naturligt i opastöriserad mjölk. I ytan finns det fler enzymer.

Ostlagret Bleu: De traditionella bleu ostarna ställde man i lagret på trähyllor på högkant. Så att luften kan cirkulera. Man kan även ha två pinnar att lägga osten på när man lagrar bleu ost.

Smakutveckling

- Om man vaxar ostar tidigt så hindras smakutvecklingen. Man måste lagra längre för att utveckla smak. Men om man gör opastöriserade ostar så finns det mögelsvampar i mjölken. Om man gör pastöriserade ostar..
- Parmesan är en opastöriserad ost , som lagras jättelänge, minst 18 mån. Helst 3-4 år. Ibland upp till 10 år.
- I Sverige är bleu ostar ofta beska. Orsak: Är ofta pastöriserade, så att ...det finns för lite enzymer t ex peptidas. Då blir det för mycket peptider kvar, dessa ger besk smak. Dessa producenter bör tillsätta lagringsjäst som innehåller peptidaser.
- Ibland är ostarna man köper i butik, för unga. Ofta de industriella ostarna. Där är det viktigt att ni som gårdsmejerister gör alternativet: ostar med smak! Ni måste ha ostar med större flora och lagra ostarna. Det ger ostar med högre kostnad!
- Ni har också en utbildningsuppgift! Den som konsumerar eller säljer din ost bör ha kunskap!

Smakutveckling

- Om man vaxar ostar tidigt så hindras smakutvecklingen. Man måste lagra längre för att utveckla smak. Men om man gör opastöriserade ostar så finns det mögelsvampar i mjölken. Om man gör pastöriserade ostar..
- Parmesan är en opastöriserad ost , som lagras jättelänge, minst 18 mån. Helst 3-4 år. Ibland upp till 10 år.
- I Sverige är bleu ostar ofta beska. Orsak: Är ofta pastöriserade, så att ...det finns för lite enzymer t ex peptidas. Då blir det för mycket peptider kvar, dessa ger besk smak. Dessa producenter bör tillsätta lagringsjäst som innehåller peptidaser.
- Ibland är ostarna man köper i butik, för unga. Ofta de industriella ostarna. Där är det viktigt att ni som gårdsmejerister gör alternativet: ostar med smak! Ni måste ha ostar med större flora och lagra ostarna. Det ger ostar med högre kostnad!
- Ni har också en utbildningsuppgift! Den som konsumerar eller säljer din ost bör ha kunskap!



Tips och råd:

Kyla mjölk

Man kan bygga en kyltank i närheten av en kallkälla. Man kan gräva ner en "Kyltank" där som kallkällan rinner av.

dålig dränering – deformerade ostar

Om ostarna får ojämn form tidigt, så kan det bero på dålig dränering. T ex om underlaget de ligger på inte är genomsläppligt under första dygnet. Det bör vara tillräckligt med hål i ostformen eller om formen är utan botten, ett nät som släpper genom vasslen.



Fråga. Jag brukar aldrig tillsätta syrakultur, blir min mese för sur om jag börjar syra?

- Man bör ta vasslen så snart som möjligt och starta mesekoket så tidigt som möjligt. Formsättningen får inte ta för lång tid. Du kan tillsätta syrakulturen samtidigt med löpe, så blir vasslen mindre sur. Du bör testa att bjuda kunderna på en mese av gammal metod och en av ny metod. Be kunderna smaka utan att berätta vad som är ändrat. Och ha positiv attityd själv.

Ostformarna läggs ner i vasslen i samband med upptagning för att anta samma pH och temperatur som ostmassan.

Problem jästa ostar

Kan jäsa upp vid olika tider. Olika orsaker.

Jäser under 1-24 tim Coliforma bakterier.

Avföringsbakterier. Släng ostarna. Grisarna kan tåla dem i små mängder... Man måste prata med den som mjölkar. Det är hygienproblem vid mjölkningen. Kan även vara EHEC.



Jäser under 14 dag-3 v Det bildas små hål i ostarna. En som luktar bröd – beror av jäst. Kontrollera mjölkningssmaskinen, gummislangarna. Eller dammig foder. Propionsyrabakterier ger stora bubblor

Jäser efter 5-6v Smörsyrabakterier. Det blir stora förändringar av ytan, sprickor. Går mitt av. Ursprunget är det samma som listeria, så man bör vara uppmärksam.

Lagring

Ventilation jordkällare

Det måste vara ventilation. I en jordkällare bör det finnas ett luftinsläpp och ett luftutgång. Om det luktar ammoniak så är luftväxlingen för dålig. Gärna tallriksventil eller spjäll. Om det är mindre mängd ost i lagret så behövs det mer luft. På vintern: Luften bör värmas upp i ett varmt rum för att värmas upp. Eller möjligen värma genom marken.

Luftfuktighet

Hög luft viktigt för:

- Inte förlora vikt - Ekonomisk förlust. 11% är normal viktförlust.
- Inte förlorar i kvalitet.
- Om vattenbrist för MO. Blir sämre utveckling av MO som är viktiga för skorpan och för mogning.
- Or (ostkvalster) kan växa mer i torrt klimat. Or är en släkt, en del går på ost, eller på torkat kött. De äter upp osten och det blir damm bredvid. Det är inget farligt, men de flesta upplever det som otrevligt. Man ser dem när de rör sig. De tycker om trä och porösa material.

Man bör förvara ostar på trähyllor! För att det blir bättre spridning av ytfloran. Trä bidrar till jämnare luftfuktighet. Ska vara råsågat virke, inte hyvlat, eller lackat.

Vändas

Blomstrande ostar måste vändas. 14 första dagarna oftare, sedan mer sällan. De ska inte klibba fast. Man kan stryka ut möglet med handen, börja gärna med de äldsta och fortsatt med de yngre, så utvecklar möglet sig bättre.

