

Ystning av opastöriserad mjölk

Med Michel Lepage

15-17 september 2008

Plats Rösta i Ås

Deltagare 16 pers varav 5 no och 11 sv. Gårdsmejerier.
Ko, get och fårmjolk.

Detta referat kompletteras med anteckning av Ida Olofsson.

Laktofermentering

I laktofermenteringstestet värmer vi mjölken i +37°, som är optimala temperaturen för de dåliga bakterierna. Men när vi syrar mjölken till ystning använder vi högre eller lägre temperaturer. Med hjälp av att titta, smaka och lukta på den syra som bildas lär vi oss att känna igen vår syrakultur och märker när den förändras.

Saltlake

Viktigt att den är mättad!! Annars finns risk för Listeria. Tänk på att den kan förlora sin mättnad när man använder saltlaken.

Jordkällare

I en jordkällare är det viktigare med bra luftfuktighet än med bra temperatur. Om luftfuktigheten är för låg, dvs det är för torrt, kan man få problem med sprickor i osten. Dessutom bildas det mindre mögel och osten får inte sin rätta skorpa, det bildas färre enzymer och smakutvecklingen hindras. Bra luftfuktighet är 90%.
Åtgärd torr källare: sätt in luftfuktare. Varmvatten ökar luftfuktigheten men samtidigt kan man få kondens och för hög temperatur. Michel tipsar om en luftfuktare med ultraljud från Areco som kostar ca 35 000 kr. En mindre luftfuktare med behållare till tex ostdiken kan köpas från www.clim.com.

Tips från Jan Hammar: Jan har en dimgenerator från Willabgarden, dammtillbehör: Dimgenerator Mini, 295 kr. Han lägger den i en hink, som man fyller på vatten i regelbundet. Viktigt att vattnet har god kvalitet. Hos Jan har den dock fungerat bättre i kyllagret för bleuost än i jordkällaren. Se länk: http://www.willabgarden.se/main/frameset_dammar.asp

Roland har dålig erfarenhet av ett system från Ventilationsteknik i Ösd som installerats i Skärvången för över 125 000 kr, men inte fungerat så bra.

Naturlig jordkällare konstruktion

Den är gjord av tegel eller sten. Golvet är av jord.

Eftersom livsmedelstillsynen föredrar singel på golvet, lägger vi helst 6-7 cm singel. Dessutom lägger man helst betongplattor på gångytan för att inte sprida jordbakterier med skorna. Tak som är av sten måste vara tätt, så att det inte kan falla ner partiklar. Det får gärna vara putsat / kalkat.

Det är viktigt med luftväxling. Inluft högt upp på ena sidan och utluft långt ner på andra sidan. I en jordkällare som används till ostlager bildas ofta ammoniak.

Hyllorna i ostlagret bör vara av sågat trä. Inte hyvlat. Det ger för tät yta mot osten. Rengör hyllorna med kokhett vatten minst en gång per år och låt dem saltorka.

”Kanadensiskt rör” – luftkylningsrör

Man kan kyla ett lager eller en för varm källare med ett sk kanadensiskt rör, en rörledning i marken, som tar in luft 40-80 meter bort och kyler luften på vägen. Diameter på röret: 10-20 cm. Rörets djup: ca 150 cm från marken. Man kan mäta jordtemperaturen för att få veta vilket djup röret ska ligga på. Gert Andersson, Raftsjöhöjden har sådan kylning.

Gert berättar: Temp i jorden/röret bör vara +2° till + 4°, eller den temp man önskar i lagret. Rörets luftintag bör läggas lägre än mynningen i lagret så kan man spola ur dem. Fläkt kopplas till termostat för att reglera luftflödet och skapar undertryck i lagret. Har varit använt som metod för skafferier i Sverige tidigare.

Or, ett kvalster

Ett litet mikroskopiskt ostkvalster. Lämnar ett brunt pulver. De lever på mögel. Är inte direkt farligt men upplevs otrevligt i visa kulturer. I alperna förekommer det att man säljer or-osten dyrare. Kvalstren kommer från torra, varma miljöer. Kan komma i för torra och varma källare/lager. De sätter sig på trä eller i väggarna. Om man fått or i lagret är det svårt att få bort, men man kan minska deras antal. Det finns ingen livsmedelsgodkänd produkt för att bekämpa dem. Åtgärd: Ta ut allt ur lagret. Tvätta 1 gång med het kaustik soda. Skölj och skrubba flera gånger med hett vatten. Sist tvättar du med vätesuperoxid, H₂O₂. Torka ute i solen.

Om jordkällaren har porösa väggar så blir ni inte av med or. Se till att luftfuktigheten är hög.