

»»»» skapa rätt miljöer. Tyvärr är problemet att kylteknikerna oftast inte kan detta område med luftfuktighet utan installerar enbart kyla och inget för luftfuktigheten.

Om det bara är en liten differens upp till rätt fuktighet kan man hålla/spola vatten på golvet i lagret (exv. 92 ist. f. 95%), men annars är det allra bästa en ultraljudsluftfuktare. Den fungerar så att genom att skicka ljudvågor genom vattendroppar fördelas vattnet till en tät dimma. De mikroskopiskt små vattendropparna kan inte falla ned som droppar på ostarna och orsaka problem. Tyvärr är detta en ganska dyr apparat om man har stora lager. Det finns däremot en liten sådan ultraljudsluftfuktare som säljs till astmatiker, med en hydrostat som med fördel kan användas i mindre lager. Men om ni har ett lager om 20 kvm eller större räcker inte denna.

Om man har ett lager som inte når högre än 75% i luftfuktighet kan man antingen plasta in ostarna, förse hyllsektioner med plasthuvor eller skaffa en luftfuktare.

» Behovet av syre beror på vilken ost ni vill göra, principen är enkel, om man arbetar med mögel på ostarna måste jag ha god syre/luftväxling (föra in syre för att undvika ansamling av ammoniak och koldioxid som ska föras ut). Man måste få in lite syre även i lager med tvättade ostar; men då enbart för oss människor. Münster är exv. en tvättad mjuk ost, görs industriellt i lager med 98-100% luftfuktighet och 18°C; här produceras det massor av ammoniak!

Text & foto: Birgitta Sundin



Michel och Harriet kollar pH på syrakulturen

» pH mäter mängden vätejoner. Det är sockerarten glukos (i laktosen) som omvandlas till mjölksyra av mjölk-syrebakterierna. I mjölksyran finns det vätejoner som neutraliserar den elektriska laddningen av micellerna men byter sedan även ut kalciumet inne i micellen.

» Nu finns ett mycket bra **lackmuspapper** ute på marknaden, mycket bättre än "gamla tiders". De är av märket MERKE och är verkligen bra, enligt Michel. De mäter precis på 0,2 enheter och färgerna skiljer sig verkligen från varandra, vilket gör dem lätta att läsa av. Fördelar med pappret är att de är billiga. 200 st kostar ca 100 kr. men pH-mätaren är naturligtvis mycket mer precis.



Jürgen Körber knyter korvarna till rätt storlek

Debatten om tillsatsers vara eller icke vara i våra livsmedel blommar upp i medierna då och då. Hur är det till exempel med nitrit i charkprodukter – varför behövs det, och är det farligt? Eldrimner frågar slakt- och charkmästaren Jürgen Körber från München.

Jürgen Körber har arbetat i 15 år på den ekologiska gården Herrmannsdorfer Lantwerkstätten (Herrmannsdorf lantverkstäden) utanför München. Där jobbar charkuterister, bagare, bryggare och många andra med hantverksmässig

NITRIT är inget undermedel

CHARKMÄSTAREN FRÅN MÜNCHEN UTTALAR SIG

förädling av det mesta inom mathantverk. Gårdens charkprodukter är vida kända för sin smak och kvalitet, och man har nio egna butiker i München.

Försöker undvika

Generellt finns det många tillsatser i charkprodukter. De används bland annat för att få korvsmetens konsistens att bli bättre eller att binda mer vätska, eller för att produkten ska hålla längre. Jürgen och hans kollegor försöker att undvika tillsatserna i charkprodukterna så långt det går och i stället använda metoder från tiden innan de fanns.

– Många av tillsatserna är helt syntetiska, och det är ju faktiskt ingen som vet hur vi reagerar på såna kroppsfrämmande ämnen. Därför är det bättre att använda de alternativa metoder som finns. Det innebär kanske mer jobb, men ger oftast godare och nyttigare produkter. Vi jobbar mycket med att informera kunderna om våra metoder att bevara och förädla köttets egenskaper, säger Jürgen.

"Barnkorv" utan tillsatser

Även om Tyskland har en större och stoltare tradition av charkprodukter, har vi ungefär samma regler för vad som får finnas i våra varor. Med några undantag: potatismjöl får till exempel inte användas i Tyskland. Även om "gemene man" i Tyskland inte är så medveten om tillsatser i maten, finns det en grupp medvetna konsumenter som verkligen bryr sig om vad de äter.

– Vi gör bland annat en korv helt utan vare sig nitrit, askorbinsyra, fosfat, citrat, socker, emulgeringsmedel, mjölkprotein, glutamat eller natriumcitrat. Det enda som är tillsatt förutom kött och fläsk är havssalt och kryddor. Vi kallar den "barnkorv", och den köps mest av medvetna föräldrar.

Överskattad och onyttigt

Nitrit är en av de tillsatser i charkprodukter som Jürgen tycker är överskattad. Tillsatsen används för att döda bakterier och i vissa fall ge produkten en mer rödrosa färg.

– Många tycks tro att de är säkra bara de tillsätter rekommenderad mängd nitrit till sin produkt. Men om du ska få bort tillräckligt många bakterier måste du tillsätta långt mer än så, det handlar då om mängder som gör produkten direkt farlig att äta för oss människor. Nitrit biter heller inte alls på till exempel bakterien E.hec.

– Det finns dessutom vetenskapliga studier som visar att när nitrit värms upp till 120°C blir det cancerframkallande, säger Jürgen. I Tyskland är nitrit förbjudet i produkter som godkänns av Demeter eller Bioland – landets motsvarigheter till Sveriges KRAV-organisation.

Enligt Jürgen finns det inga genvägar för att få rena, hälsosamma produkter.

– Den bästa garantin för rena produkter är kunskap om köttets egenskaper, strikta hygienregler och kortast möjliga transporter för både kött och produkter.

Text & foto: Linda Wirén