

# BEDÖMNINGSKRITERIER SM I MATHANTVERK

## KATEGORI

Mejeri

## KLASSER

Blåmögelost

Pressad ost/hårdost

Färsk syrad ost

Svensk hårdost

Mjuk och halvmjuk kittost

Vit Caprin

Mjuk och halvmjuk vitmögelost

Övrig ost

Mognadslagrad syrad ost

UTSEENDE	MUNKÄNSLA	SMAK OCH DOFT
<p>Kvaliteter</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Regelbunden form</li><li>- Enhetlig form</li><li>- Jämn skorpbildning</li><li>- Jämn mögelbildning</li><li>- Jämn färg</li><li>- Frånvaro av brister</li></ul>	<p>Kvaliteter</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Smidig</li><li>- Sammanhängande</li><li>- Väl dränerad</li><li>- Frånvaro av brister</li></ul>	<p>Kvaliteter</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Behaglig/angenäm</li><li>- Karaktärsfull</li><li>- Komplex</li><li>- Balans mellan grundsmaker</li><li>- Balans mellan aromer</li><li>- Balans mellan aromer och grundsmaker</li><li>- Frånvaro av brister</li></ul>
<p><i>Exempel på brister</i></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Oönskade mögelsvampar</li><li>- Blöt yta</li><li>- Fläckig</li><li>- Tvåfärgad, marmorerad</li><li>- Innehållande främmande mögelsvampar</li><li>- Rinnighet under skorpan</li><li>- Allt för fuktig</li><li>- Öppningar och oönskade håligheter</li><li>- Torr zon under ytan</li><li>- Vit avskild kärna</li></ul>	<p><i>Exempel på brister</i></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Hård/torr</li><li>- Spröd</li><li>- Klibbig</li><li>- Rinnig</li></ul>	<p><i>Exempel på brister</i></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Stickande, metallisk</li><li>- Besk, bitter</li><li>- Sur</li><li>- Fadd, smaklös</li><li>- För salt</li><li>- Möglig eller rutten smak</li><li>- Gammal, härsken smak</li><li>- Svampsmak</li><li>- Såpaktig smak</li><li>- Ammoniaksmaak</li><li>- Oren mjölk</li></ul>
<b>MAX 5 POÄNG</b>	<b>MAX 5 POÄNG</b>	<b>MAX 10 POÄNG</b>

OBS! Vissa av bristerna gäller endast vissa osttyper. Vid kryddad ost bedöms även valet av kryddning.



ELDRIMNER

Nationellt resurscentrum  
för mathantverk