**Schema Grundkurs mejeri del 1, 12–15 september 2023
med Birgitta Sundin och Sofia Ågren, Branschansvariga Mejeri samt Ingela Mårtensson, Osterian af Jemtland**

**Hålltider**: dessa kan ibland ändras utifrån de aktuella förhållandena (mjölk, syrakultur och liknande)

**Teorisal**: Salen **Praktik**: praktikpassen hålls i Eldrimners mejeri

**Tisdag Grundläggande teori, introduktion i mejeriet, syrningskulturer, syrad ost**

8.30-9.00 i sal: introduktion och presentation

9.00-10.00 teori: mjölkens kemi och mikrobiologi

10.00-10.30 fika Matsalen

10.30-12.30 i mejeriet: sätta syrad ost (lactique), tillverkning yoghurt, om syrningskulturer, pH-meter och pH-mätning, utrustning och lokaler

12.30-13.30 lunch

13.30-14.30 i mejeriet: pH-kontroll yoghurt, löpläggning syrad ost, hygien- och städrutiner

15.00-15.15 fika

15.15-16.30 teori: ystningsprocessen

**Onsdag Ystning av halvhård ost, Ingela Mårtensson**7.30 mjölkhämtning (halva gruppen)

8.30-9.30 i mejeriet: demonstrationsystning, halvhård ost (Port Ås)

9.30-10.00 fika

10.00-12.30 forts. ystning, Ingela om sitt företagande

12.30-13.30 lunch

13.30-14.30 i mejeriet: dränering syrad ost, ostvändning, ostskötsel

15.00-15.15 fika Matsalen

15.15-16.30 teori i sal: lagring, ytfloror och mognad

**Torsdag Ystning i grupp**

7.30 mjölkhämtning (halva gruppen)

8.30-9.30 i mejeriet: ystning i grupp

9.30-10.00 fika

10.00-12.30 i mejeriet: forts. ystning

12.30-13.30 lunch

13.30-14.30 i mejeriet: saltning och smaksättning av syrad ost

15.00-15.15 fika Matsalen

15.15-17.00 teori i sal: Sofia om Hantverksmejeriets produkter

**Fredag Skötsel av veckan ostar, livsmedelssäkerhet**

8.30-9.30 i mejeriet: torrsalta gårdagens ostar, lagerlokaler

9.30-10.00 fika

10.00-12.30 i mejeriet: slutstäd

12.30-13.30 lunch

13.30-14.45 teori i sal: livsmedelssäkerhet och hygien, HACCP, Branschriktlinjer

15.00-15.15 fika Matsalen

15.15-16.00 Summering och avslutande frågor

*Med reservation för ändringar.*