

UTRUSTNING HOS MATHANTVERKARE

- En serie artiklar om vilken utrustning som valts och mathantverkarnas egna kommentarer.

Utrustning hos Oviken ost, Jämtland

Hos Kristina och Robert Åkermo i Oviken görs det ko- och fårost. Mejeriet startades 2003 och tillverkningen var början i ett mobilt mejeri, efter två år, år 2005 byggdes det nuvarande mejeriet och ny utrustning köptes in. Det mesta är köpt via det schweiziska företaget Grob. Tidigare har det funnits en svensk återförsäljare för Grob. Återförsäljaren jobbar numer för det tjeckiska företaget Plevnik. Det som Åkermos tyckte var bäst med Grob var att de hjälpte till med att beräkna dimensionen på deras utrustning utifrån den mängd mjölk de får vid mjölkningen. Anledningen till att det blev Grob var för att de var specialiserade på hårdost och det ville Kristina göra i sitt mejeri. Kristinas tips är att noga fundera ut vilka produkter man vill göra och välja återförsäljare efter de som är specialister inom just den typen av osttillverkning. Sen gärna till att göra studiebesök där utrustningen finns för att kolla in den närmre.



Mjölken pumpas in från mjölkkrummen till ystkaren. På Oviken Ost har de 2 ystkar á 750 liter. Ystkaren lyfts in med hjälp av en lyft i taket till "ystningsgrytan" som är själva motorn för tillverkningen.



När osten ystats och ska till ostformarna som placerats i dräneringsbordet så finns det på ystningskaret en tappkran som underlättar fyllningen av ostformarna.

Harpor för delningen av ostmassan har köpts in via Grob, sen har man även låtit Nordsamverk i Österund tillverka harpa med grövre dimension.



Dräneringsbord med ostformar som fyllts.



Ostformarna är också köpta via Grob. Här fick Kristina och Robert hjälp med från Grob att räkna ut hur många ostformar som behövdes för deras produktion.

Oviken ost använder sig inte av några mikroperforerade ostformar utan tyckerr´att det fungerar bra med vanliga ostformar och mikroperforerade formar är betydligt dyrare i inköp.



pH mätaren som Oviken ost använder sig av är köpt via www.conrad.se



Osten pressas med hjälp av tyngder som ser ut som lock i ostformen på bilden.



De här är formar som ingår vid den första dräneringen vid tillverkning av hård ost, för att få en tät textur. När första dräneringen har gjorts, tas ostmassan och läggs i formar. Det är olika storlekar på dessa olika formar beroende på mängden ost.



Detta är en maskin för de ostar som ska tvättas. En syrablandning fylls upp i maskinen och borsten roterar och man håller osten på borsten som då tvättar osten. Den är köpt via de tjeckiska företaget Plevnik.



På Oviken ost torrsaltar man osten. Osten läggs därefter på dessa vagnar innan de körs in till förvaring. Vagnarna är tallriksvagnar som har köpts in begagnat via köket på regementet F4 som lades ned för några år sedan i Östersund.



Smörkärnaren är på 50 L och köptes ny via Plevnik.



Separatorn är köpt begagnad och Kristina hade önskat att skålen, som vanligtvis finns på separatoren, fanns var men den hade den tidigare ägaren gjort sig av med. Mjölken kommer nu in genom det översta röret som man ser på bilden.



Ostpickare från Grob. Lite för långa "pickare" tycker Kristina, så de funderar just nu på hur de kan göra kortare pickar.



Ostskärare för mögelostarna, skärningen av mögelostarna och hårdostarna sker på olika ställen i lokalen. Då mögelostarna kan "damma" och möglet hamnar på hårdosten som helst inte ska ha detta mögel.



Här är ostklyven som används för hårdosten.



Mögel och mjukosten förvaras i dessa potatislådor (förgroingsbackar) från Norge. Potatislådorna har Kristina köpt av Skärvångens mejeri som köpte in och sålde vidare. Förvaringen av ostarna sker i stora kylrum som byggdes in när lokalen byggdes.



Lagringen av hårdostarna sker på granplank. Hyllanordningen är från Nordsamverk som har svetsat stommen men några av stommarna är från Grob.



Som diskutrusning är det bra om man kan använda sig av både basisk och syrat rengöringsmedel. Oviken använder sig främst av en syrablandning som förvaras i denna maskin. Syrablandningen gör att "mjölkstenar" försvinner. I mjölkstenarna kan oönskade bakterier finnas kvar i t.ex. ostformarna. Från denna tank pumpas vätskan i dräneringsbordet där rengöringen av utrustningen sker och sedan pumpas vätskan tillbaka. Även ystkaren görs rena på detta sätt.



Detta är en avloppsskena som Kristina är mycket nöjd med. Den ligger längs produktionslokalen så det är lätt att dra rengöringsvattnet till den samt att den är lätt att rengöra. Har man galler som golvbrunn så är det mer vrår på gallret som man måste rengöra. Här kan man bara ta en mindre borste att rengöra med och det går betydligt fortare. Ett bra tips till den som ska bygga en ny lokal.

Utrustningsinventeringen gjordes våren 2013 inom ramen för interregprojektet Söka gammalt – Skapa nytt

Söka gammalt
SKAPA NYTT
matlantverk

