

Ostmognad och förpackningar

Michel Lepage, Harpan, torsdag 10 oktober 1530–17

Eldrimners egen ostguru Michel Lepage, höll under torsdagen ett föredrag kring ostmognad och val av förpackningar, tillsammans med sin tolk Gert Andersson.

Mognadslagring är något helt annat än att ysta osten. Det är med andra ord ett helt annat yrke att förstå hur man lagrar osten än att förstå hur man ystar osten. ”Det är viktigare att göra osten än att lagra den” är ofta den nya ystarens tankar. Men det är under mognadslagringen som osten får sin karaktär. Lagringen kan lösa enklare ystningsfel men inte alla.

För att få en bra mognadslagring måste osten hålla rätt pH, vattenhalt och salthalt. Under mognadslagringen arbetar ytterst specifika enzymer i osten och det är det som gör att osten under mognadslagringen får rätt karaktär.

Det är 3 delar som är viktiga för ostlagring

1. Temperatur
2. Luftfuktighet
3. Syresättning

Efter rätt användning av ostlagret kommer lagret i sig bära rätt enzymer i väggar och luft. Vid temperaturer över 11 grader utvecklar sig svartmögel. Under 11 grader kan olika former av vit-blåmögel utvecklas. Så även om lagret inte är stabilt i temperatur/luftfuktighet/syresättningsgrad försvinner inte mögelfloran när förhållandena blir ogynnsamma, de går in i viloläge medan andra mögel tar över.

”Or” är små spindlar/kvalster som lever på mögel. Deras antal beror på hur torrt och fuktigt det är. Desto torrare desto mer or. Or ger ett brunt lager på ostar, vilket egentligen är or-bajs. Or kan komma lite varstans ifrån och kan vara ett stort problem i ostlager där ostar som ska vara rena från or, lagras.

En ost utvecklar ammoniak eftersom lagringen spjälkar protein. Det kan bli problem om det finns för många ostar i lagret som man sen lagrar för länge. Problemet blir märkbart genom att det luktar, men det är också ett problem för syrekrävande mögel. Resultatet kan bli ett stinkande ostlager där mognadslagringen har avstannat.

Det är av vikt att välja rätt hyllsystem utifrån vilken lagring man önskar eftersom hyllorna kan hjälpa eller stjälpa mognadslagringen. Bäst är att använda granbräder som hyllplan. Skura dessa med minst 70 gradigt vatten och låt dem sedan saltorka. Det ger bra och tåliga lagerhyllor. Varje gång man tömmer en osthylla ska brädorna rengöras. Det gör att varje ost får ”leva sitt liv” på samma hylla men inte på någon annans hylla, vilket borgar för att osten får mognadslagras utan att påverkas av annan ost, från tidigare lagring.

Måste man åtgärda lagret genom rengöring för att få bort or kan man till exempel göra det genom att bränna väggarna i lagret. Däremot får man inte ta in samma ostar som man tidigare hade i

lagret eftersom det är risk för återsmittning.

Det är med andra ord av yttersta vikt att man bygger sitt lager utifrån den ost man vill tillverka så att man får den miljö som skapar det mögel som man önskar osten få under sin mognadslagring.

Sedan lagringen är avklarad ska osten förpackas. Även det är en vetenskap i sig. Problemet med förpackningar är att man vill kunna behålla ostens ytmögel och ostens fukthalt eftersom den sistnämnda ger vikt, som ger pengar. I Sverige måste man förpacka ostar vid försäljning, i Frankrike kan man sälja oförpackade ostar.

Det finns två material att förpacka ost i:

1. Papper
2. Plast

1. Papper ska vara "dubbelpapper" men de är svåra att hitta. Dessa papper kan användas som mognadslagring eftersom de är optimalt utvecklade för detta. Man måste kyla ner ostarna innan förpackandet så att det minimerar risken för fuktavgång under tiden i förpackning. Har man inte tillgång till dessa specialmaterial kan man informera kunden om att lagra osten i en vanlig ostkupa i cirka 10 grader samt ta fram osten några timmar innan konsumtion. Har man däremot specialpappåsen är det fullt tillräckligt för att lagra osten i för kunden. Osten mår dessutom bra av lagring i pappåsen.

2. Plast kan ha en mängd olika funktioner:

a. en vanlig plastfilm för att kunna sälja direkt till kund.

Det kan vara vilken plast som helst, som skydd för kund för transport. Den plasten ska inte osten ligga kvar i när väl konsumenten kommit hem. Detta för att plasten är helt tät och att möglet därigenom dör pga syrebrist.

b. mikroperforerad plast kan användas istället.

Det finns mikroplast som dels kan släppa in syre och dels inte kan släppa ut fukt. Men väljer man detta är egentligen papper bättre.

Ett annat alternativ är att sälja osten i träaskar som också kan användas av kunden att ha osten i hemma. Kunden slår då en liten bit plast kring asken, inte för mycket så att syre kommer in, men inte för lite så att fuktavgången inte blir för stor.

Oavsett val av förpackning måste man alltså informera kunden om hur denne ska förvara osten på det mest optimala sättet. Annars kan kunden förstöra den ost som ystaren långsamt skapat.