

Kvalitetsoste baseret på upasteuriseret mælk



Produktionen af økologiske oste er hovedsageligt baseret på at fremstille en række ostetyper, som også fremstilles af konventionel mælk.

Såfremt man skal kunne øge markedsandelen af økologisk producerede oste, er det vigtigt, at disse oste er af en kvalitet, der berettiger til øget merpris i forhold til konventionelt producerede oste.

Det hævdes ofte, at oste baseret på rå mælk kan opnå en rigere sensorisk kvalitet end konventionelle produkter. Dette kræver en dokumentation af, at disse oste har en anden flavour end pasteuriserede oste.

Med udgangspunkt i rødkitoste fra et økologisk gårdmejeri er det derfor projektets mål, at undersøge og sammenligne udviklingen af flavour og tekstur i rød kit oste, baseret på rå og pasteuriseret mælk. Dette gøres ved hjælp af teksturmålinger, flavouranalyse baseret på høj vacuumdestillation, peptidprofilering og under anvendelse af elektronisk næse.

I Danmark har man en yderst restriktiv politik for produktion af oste baseret på upasteuriseret mælk, begrundet i de potentielle problemer med mikrobiologisk sikkerhed. For i fremtiden at kunne vurdere den mikrobiologiske sikkerhed ved ostning af upasteuriseret mælk, er det nødvendigt at fastlægge en række kritiske kontrolpunkter i produktionen fra råvare til det færdige produkt samt angive forslag til monitorering af disse.

Dette vil kunne gøres i form af en generisk Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) fra stald til bord, som vil kunne give retningslinier for en sikkerhedsmæssig optimal produktion. De mikrobiologiske data genereret i dette forskningsprojekt vil indgå i en risikosimuleringsmodel, der inddrager variation i forekomst og niveau af specifikke patogener, samt i proces- og produktparametre af betydning for vækst og overlevelse.

I projektet er det således målet, at dokumentere upasteuriserede ostes kvalitet, og at udvikle en HACCP model og en specifik risikosimuleringsmodel, som kan understøtte virksomheders og offentlige myndigheders evalueringsprocedurer for etablering af osteproduktion baseret på upasteuriseret mælk.



Fremstilling af osteekstrakter



Rå rødkitost

FØJO-projekt II.11 Kvalitetsoste baseret på upasteuriseret økologisk mælk (RAWMICHEESE)

Projektleder

Jacob Holm Nielsen
Danmarks JordbrugsForskning
Afd. for Animalske Fødevarer
Postboks 50, 8830 Tjele
Tlf.: 89 99 11 63, Fax: 89 99 15 64
E-mail: jacobh.nielsen@agrsci.dk

Projektdeltagere

Lotte Bach Larsen, DJF
Susanne Knöchel, KVL



Forskningscenter for Økologisk Jordbrug

Forskningscenter for Økologisk Jordbrug (FØJO) koordinerer den økologiske jordbrugsforskning i Danmark med henblik på at sikre optimalt udbytte af de ressourcer, som afsættes til forskning.

FØJO er et såkaldt forskningscenter uden mure, hvor den forskningsfaglige kompetence udgøres af de forskere og institutioner, der deltager i centrets forskningsprogrammer. En samlet oversigt over forskningen kan findes på www.foejo.dk eller fås ved henvendelse til:

Forskningscenter for
Økologisk Jordbrug (FØJO)
Forskningscenter Foulum
Postboks 50
8830 Tjele

Tlf. 89 99 16 75 • Fax 89 99 16 73
E-mail: foejo@agrsci.dk