

# HEMMING AV SMØRSYREGJÆRING I ØKOLOGISK HVITOST VED BRUK AV HEMMEKULTUR, ALENE ELLER I KOMBINASJON MED SALT

## Problemstilling

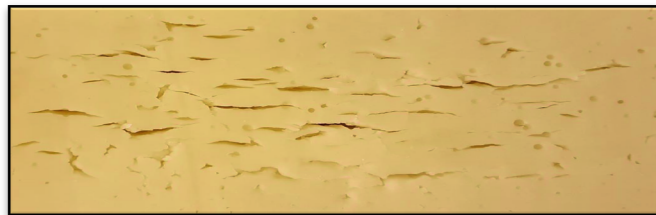
Finne en mengde hemmekultur eller kombinasjon av hemmekultur og salt som gjør at man hemmer smørsyregjæring tilstrekkelig uten at ostens konsistens, smak og modning endres.

## Material og metode

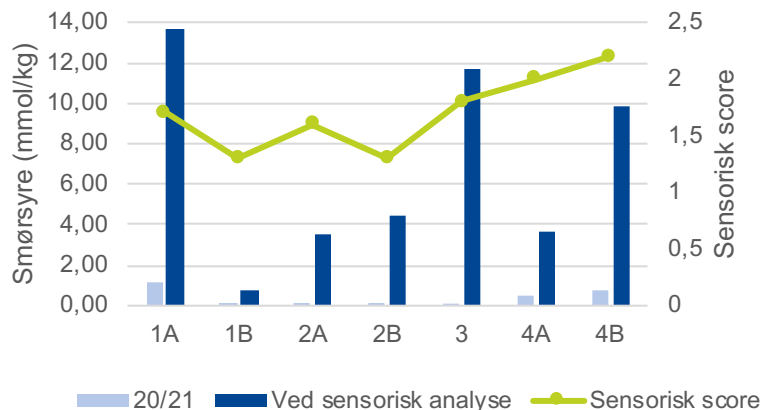
Syv ystinger av goudaost ble gjennomført, der to ble ystet med tilsats av hemmekultur, to ble ystet med salt, én ble ystet med en kombinasjon av hemmekultur og salt, mens to ble ystet uten tilsats (som kontrollost).

Sensoriske og kjemiske parametere samt pH ble fulgt utover i modningen.

Det ble foretatt en sensorisk kvalitetskontroll av alle ostene. TINE analyserte for mengde smørsyre i ostene.



## Smørsyre og sensorisk score



## Resultat

Analyse av mengde smørsyre i ostene viste at ost 1B, 2A, 2B og 4A hadde lavest innhold av smørsyre i moden ost (mørkeblå stolper i diagrammet). Ost 1B og 2B ble ystet med tilsetning av kun salt. Ost 2A ble ystet med tilsetning av hemmekultur, men her ble det ikke påvist sporer i ystemelken. Ost 4A ble ystet med en kombinasjon av hemmekultur og salt. Ost 4A og 4B ble best likt ved sensorisk analyse.

## Konklusjon

Ut fra dette forsøket kan man ikke si at bruk av hemmekultur alene hemmer smørsyregjæringen tilstrekkelig, men resultatene fra smørsyreanalyse indikerte at å bruke en kombinasjon av hemmekultur og salt hemmer dannelse av smørsyre i ostene, uten å påvirke smak, konsistens og modning i særlig grad.