

Påvirkning av *Geotrichum candidum* på karakteristikk i Camembert

Av: Håkon Berg Valsø, Kristian Berg Envik og Morten Eidem Hernes

Hovedmål

Se forskjell på Camembert som er ystet med *Penicillium candidum* og Camembert som er ystet med *Penicillium candidum* og melkesoppen *Geotrichum candidum*. Det ønskes å se spesielt på hvilken forskjell det er på utviklingen av mugg i de forskjellige ostene.

Resultat

Teksturmålingene viste signifikant forskjell ($p < 0,05$, T-test) i hardhet og konsistens, men ikke signifikant forskjell ($p > 0,05$, T-test) i klebrighet.

pH-målingene viste signifikant forskjell i endring av pH både i kantene ($p < 0,05$, anova), og midten av ostene ($p < 0,05$, anova).

Salttitrering viste at det ikke var signifikant forskjell i saltprosent mellom ostene ($p < 0,05$, T-test)

Trente ostedommere fra Tine mente PC var hardere i konsistens, men god på smak, mens Geo var mykere men hadde utypisk smak i forhold til deres Camembert,



Til venstre: PC.

Til høyre: Geo.

Material og metode

Det ble ystet to typer Camembert. En type med kun *Penicillium candidum*, og en annen type med både *P. candidum* og melkesoppen *Geotrichum candidum*. Dette var de eneste forskjellene i produksjonen av ostene.

Av ostene ble det målt:

- Tekstur
- pH
- Saltinnhold
- FoodScan av Tine

I tillegg ble det gjort uformelle sensoriske vurderinger av studenter og ostedommere fra Tine.

Tabell: Sensorisk vurdering av ostene PC og Geo tatt av trente ostedommere ved Tine. PC: Camembert ystet med *P. candidum*. Geo: Camembert ystet med *P. candidum* og *G. candidum*.

	PC	Geo
Tekstur mugglag	Fint.	Fint. Ikke fast. Mykt. Ikke klebrig.
Tekstur midt	Ikke kjerne. Mye hull.	Ikke kjerne. Mye hull.
Smak mugglag	God smak. Fin aroma. Fin konsistens. Mugglaget er litt hardt.	Det var vanskelig å kjenne om det var salt eller syrlig smak. Utypisk smak i forhold til vår Camembert.
Smak midt	Ingen kjerne.	Ingen kjerne.
Andre kommentarer	Flott ost. Alle tre dommere var enig om det. Dette var et meget godt ysteforsøk.	Fin konsistens, blank. Ikke så god smak som den vi bedømte sist. Men et nytt godt ysteforsøk.

Konklusjon

Resultatene fra forsøket viser at Camemberten Geo var signifikant mykere i mugglaget og hadde mindre fast konsistens. Den hadde også synlig dannelse av mugglag to dager tidligere enn PC. De sensoriske vurderingene viste at det var forskjell i smaken mellom ostene, men ikke hvilken spesifikk forskjell.

