



## Skimmeloste

**Torsdag den 4. december 2014 kl. 10.00 – 16.00**  
**Hotel Legoland, Aastvej 10, 7190 Billund**

Betegnelsen skimmelost dækker over et meget bredt spektrum af oste, som adskiller sig på et utal af måder, hvad angår smag, udseende og konsistens m.m. Men ostene har for de flestes vedkommende også deres helt særlige historie – geografiske oprindelse og tradition for produktion og anvendelse.

Nogle spises friske – eller relativt friske, mens andre lagres i mange måneder – ja flere år før de for alvor er, hvor de smagsmæssigt giver den helt rette oplevelse.

Seminarret vil give deltagerne et overblik over skimmelostens mangfoldighed og geografi, samt en produktteknisk tilgang til nogle specifikke produkter. BGB – **B**eskyttet **G**eografisk **B**etegnelse vil sammen med blueostens kvalitetsbedømmelser ligeledes komme under lup.



**Mejeriteknisk**  
Selskab

### **MÆLKENS MANGFOLDIGHED**

En seminarække om  
mælk og mejeriprodukter

- ✓ Mælken som råvare  
(1/10 2013)
- ✓ Syrnede mejeri-  
produkter  
(5/12 2013)
- ✓ Specialoste og  
madoste  
(18/3 2014)
- ✓ Et glas mælk  
(3/4 2014)

#### **Skimmeloste** **(4/12 2014)**

- De gule oste  
(29/1 2015)
- Mælkepulver  
(8/10 2015)
- Smør og blandings-  
produkter  
(3/12 2015)

Følg med i opdateringer  
på [www.mejeriteknisk-  
selskab.dk](http://www.mejeriteknisk-selskab.dk).

# Program

- Kl. 09.30 – 10.00 Ankomst, registrering og kaffe**
- Kl. 10.00 – 10.10 Velkomst og præsentation af dagens program**
- Kl. 10.10 – 10.40 Skimmelostens mangfoldighed og geografi**  
v/ Mejeriingeniør Jens Martin Buch Kristensen
- Kl. 10.40 – 11.10 Danablu - skimmelostens ukronede konge**  
v/ Mejerikoordinator Dagmar F. Pedersen,  
Arla Foods (bedømmelsesleder BGB Danablu)
- Kl. 11.10 – 11.30 Pause**
- Kl. 11.30 – 12.15 Syrnings- og skimmelkulturers betydning for de blå ostes smag og udvikling**  
V/ Direktør Per Dedenroth Pedersen, Clerici-Sacco Group: Cagliificio Clerici S.p.A
- Kl. 12.15 – 13.15 Frokost**
- Kl. 13.15 – 14.00 Cultures for white mould cheese**  
v/ Senior Application Specialist, Cheese Dirk Kuckelsberg, Dupont Nutrition and Health, Germany
- Kl. 14.00 – 14.30 Hygiejnisk design er afgørende for kvaliteten af blåskimmeloste**  
v/ Senior Microbiologist, Global QA Per Væggemose Nielsen, Chr. Hansen
- Kl. 14.30 – 14.50 Pause**
- Kl. 14.50 – 15.20 Optimeret procesudstyr for skimmeloste**  
v/ Salgschef Lars Wagner, Alpma og Direktør Jens Aage Christensen, Salicath
- Kl. 15.20 – 15.50 Emballering af skimmeloste**  
v/ Technical & Development Manager, food & dairy Else Dydensborg, Danapak flexible
- Kl. 15.50 – 16.00 Afslutning**



## Mejeriteknisk Selskab

Danmarks Mejeritekniske Selskab  
Munkehatten 28 • 5220 Odense SØ

Bemærk at mindre ændringer i programmet kan forekomme.  
Ændringer ajourføres straks i programmet på hjemmesiden.

### PRIS

Kr. 1.995,00

+ moms for medlemmer af Danmarks Mejeritekniske Selskab.

Kr. 2.495,00

+ moms for ikke-medlemmer.

### KLIPPEKORT

Der er mulighed for at købe klippekort og opnå medlemsrabatter til flere kurser i temarækken om "Mælkens mangfoldighed".

Selvvalg af 3 seminarer:  
Kr. 4.785 + moms  
Normalpris kr. 5.985

Resterende 4 seminarer:  
Kr. 5.985 + moms  
Normalpris kr. 7.980

### TILMELDING

Senest fredag den 28. november 2014 på [mejeritekniskelskab.dk](http://mejeritekniskelskab.dk)

### STUDENTERMEDELM

Mejeriteknolog- og mejeriingeniørstuderende vil kunne deltage for 250 kr. pr. seminar. Deltagergebyret betales dog af henholdsvis Dansk Mejeriingeniør Forening eller Foreningen af mejeriledere og funktionærer, hvis man er studentermedlem i én af disse foreninger.



# Indhold



Mejeriingeniør  
Jens Martin Buch  
Kristensen



Mejerikoordinator  
Dagmar F. Pedersen,  
Arla Foods (og bedøm-  
melsesleder BGB  
Danablu)



Direktør Per  
Dedenroth Pedersen,  
Clerici-Sacco Group:  
Cagificio Clerici S.p.A



Senior Application  
Specialist, Cheese  
Dirk Kuckelsberg,  
DuPont Nutrition and  
Health, Germany

## Skimmelostens mangfoldighed og geografi

Overskriften "Skimmeloste" dækker over et meget bredt spektrum af oste og over et utal af produkter verden over. Dagens første indlæg vil give deltagerne et overblik over skimmelostenes oprindelse, historie, udbredelse og tradition. Produkterne har i de fleste tilfælde udviklet sig lokalt, og med udgangspunkt i hvordan landbrugskulturen, samfundsudviklingen og klimaet m.m. har været i de pågældende områder. Indlægget vil give et indblik i skimmelostenes geografi, og præsentere nogle udvalgte ostetyper lidt mere uddybende, således at deltagerne får givet bolden op til dagens mere produktteknologisk orienterede fokus på skimmelostene. Indlægget vil ligeledes introducere til skimmeloste med BGB - **B**eskyttet **G**eografisk **B**etegnelse og rammerne for BGB-arbejdet på området og til slut fortælle om de danske verdensmesteroste på blåskimmelområdet.

## Danablu - skimmelostens ukronede konge

Blåskimmelost blev fra slutningen af 1800 tallet fremstillet her i landet efter inspiration fra den franske Roquefort. I 1920'erne blev den videreudviklet til den ost, der i dag betegnes Danish Blue Cheese eller Danablu. Danish Blue Cheese er kendt og anerkendt verden over, og i 1996 blev osten registreret som en BGB ost. For at opretholde dette kvalitetsmærke skal Danablu-osten gennemgå en løbende kvalitetsbedømmelse efter sensoriske principper. Indlægget vil præsentere Danablu ostens udvikling, tildeling af BGB og ikke mindst, hvordan de tilbagevendende kvalitetsbedømmelser foregår. Der vil desuden blive en præsentation af Stiltonosten, der er en engelsk skimmelost, som nyder stor anerkendelse og i dag indgår i Arla Foods osteproduktion.

## Syrnings- og skimmelkulturers betydning for de blå ostes smag og udvikling

Der er mange muligheder for valg af kulturer til de blå skimmeloste, og indlægget vil belyse den meget brede platform af muligheder, der rent faktisk er til stede, når der skal vælges de rette syrnings og skimmelkulturer. I samspil med anvendelse af løbe i forskellige varianter samt styring af relevante procesparametre giver de forskellige kulturer ostene forskellige karakteristika hvad angår smag og konsistens. Ud over blåskimmelostene vil mulighederne indenfor rødkitoste ligeledes blive omtalt i indlægget.

## Cultures for white mould cheese

White mould soft cheese constitutes a vast family of cheese created by the use of diverse technology. Traditional soft cheeses, produced from mesophilic starter cultures, soften progressively during ripening with shelf life close to 45 days. Stabilized soft cheeses have a higher mineral content and are characterized by an elevated buffer capacity and very low residual sugar levels. This provides a good aging profile and long shelf life despite the high humidity and fat in dry matter. Modern technologies include milk protein standardization to elevated protein content and cheese make processes are adjusted accordingly. Such high efficiency processes demand reliably fast acidifying cultures, providing control over the acidification profile for the cheese maker to produce a cheese perfect in texture and taste.

# Målgruppe

Seminaret retter sig til alle, som beskæftiger sig med produktion, produktudvikling, inden for området. Uddannelsesmæssigt er seminaret relevant for mejerister, mejeritilbedere, som er interesseret i sig med eller interesserer sig for emnet.

### Hygiejnisk design er afgørende for kvaliteten af blåskimmeloste

Blåskimmeloste er ligesom mange andre fødevarer påvirkelige, hvis der sker kontamination med uønskede mikroorganismer, eller hvis udviklingen af de forskellige kulturer sker på et forkert stadie under ostens produktion eller modning. Hygiejnisk designet udstyr, som faktisk kan gøres rent og sikre at produktionen ikke kontamineres udefra, er afgørende forudsætninger for at producere blåskimmeloste med den rette og stabile kvalitet, hvad angår såvel smag, konsistens mikrobielle kvalitet m.m. Indlægget vil belyse, hvilke typiske udfordringer man kan møde under produktion af blåskimmelost, samt hvordan man via et gennemtænkt produktionsdesign kan forhindre, at osten grundet uønsket vækst eller kontaminering får uønsket modningsprofil og dermed en forringet kvalitet.

### Optimeret procesudstyr for skimmeloste

Der stilles særlige krav til produktionsudstyret til skimmelost, og samtidig kan udfordringen være at møde krav til både storskalaproduktion og tillige have mulighederne for fleksibilitet til mindre produktionsserier – som kan være relevante i forhold til at møde konsumenternes tilbagevendende ønsker om nyheder og specialiteter. Alpma vil i sit indlæg præsentere et samlet produktionssetup, som indbefatter hele flowet fra mælakens forbehandling og som tilgodeser både skimmelostenes særlige behov og de teknologiske løsninger, der findes for at imødekomme dette. Desuden vil fokus være på, at set-up'et både skal imødekomme kravet om rationel storskalaproduktion og muligheden for at køre mindre serier og på den måde imødekomme nye ønsker fra markedet. To forhold der kan være vanskelige at kombinere.

### Emballering af skimmeloste

Skimmeloste stiller helt særlige krav til emballering for at kunne fortsætte deres modning, sikre den gode smag og have et indbydende udseende helt frem til, at de serveres for forbrugeren. Skimmeloste er forskellige ostetyper, der har forskellige krav til optimale modning, og dermed har de også forskellige krav til emballagen, herunder ilt- og vandbarriere egenskaber. Osten skal være emballeret, så den er beskyttet mod ude fra kommende forhold, den skal være beskyttet mod udtørring, men skal samtidig have tilgang af ilt til modning, og tillade at vand kan fordampe i passende omfang. En udfordring for producenterne – men bestemt også en udfordring for emballageleverandørerne. Indlægget vil byde på en præsentation af problemstillingerne omkring emballage til skimmeloste samt en række løsningsmuligheder.



Senior Microbiologist,  
Global QA Per Væggemose Nielsen,  
Chr. Hansen A/S



Salgschef Lars Wagner,  
Alpma



Direktør Jens Aage  
Christensen, Salicath



Technical & Development Manager,  
food & dairy Else  
Dydensborg, Danapak  
flexible