

Den mikrobielle diversitet, et must for Thise oste.

Nick Nørreby

Produktionschef Thise Mejeri

Billund den 2. marts 2017

Indhold

Kort om Thise

Før osteproduktionen

Produktionen

Saltlage og overfladebehandling

Lagring af oste

- Vesterhavsosten
- Bernsteingrubé

Thise Mejeri

71 økologiske andelshavere

100 mill. Kg mælk

234 kollegaer

Ost

Smør

Konsum

Syrnede produkter

Mælken og vores grundforudsætninger.

- Totalkim for januar måned 7.193 cfu, landsgennemsnit 2016 – 8.000 cfu.
- Driftstid på pasteuren er ikke del af vores optimeringsprocesser.
- egnsmælk, hvorfor nu det?

Produktionen – en god start

Hvad skal vi have med videre og ikke?

- Produktion i åbne ostekar, håndtere 28 recepter. Fra en blød hvidskimmel ost til vores hårde Vesterhavsost og håndæltet Thybo. Kontamineringsrisiko.
- Animalsk eller mikrobiel osteløbe?
- Plastikforme kan man det?

Produktionen



Saltlage og overfladebehandling

Stort set alle oste vandkøles i kortere eller længere tid, alt efter ostetype og opnået pH.

Saltlage: Bare $H_2O + NaCl$? På ingen måde og det er en spændende størrelse i Thise, når saltlage skal afspejle osten, med vores produktionssammensætning.

- Her starter vores rødkit.
- Styr på minimums pH og tid før saltning.
- Skal passes godt på saltlagen, for vi har kun den ene.
- Tilbageviskning, et stærkt redskab, men igen hvad vil vi have med videre?

Lagring af oste.

2/3 af vores oste bliver rødkit-behandlet, den sidste 1/3 lader vi smagen komme inde fra og lader mælkesyrebakterierne gøre arbejdet, eller gør vi?



Thise
MEJERI MED PASSION

Lagring af oste – Vesterhavsosten.

Nyligt indviet vores af 3-dobling af lagerkapaciteten ved Bovbjerg, til Vesterhavsosten. Hvorfor lavede vi ikke udvidelsen i Thise?

