

# Hvordan passer vi bedst på vallen?

---

- Vallens oprindelse

1. Hvordan passer vi på vallen i dag?
2. Hvordan bliver vi bedre til at passe på vores valle?
3. Går ost og valle hånd i hånd?

# Vallens oprindelse

## Ostekvalitet

### Mælk

- Bedre mikrobiologi giver en bedre ost
- Pasteurisering

### Ostning

- Kontrolleret syring
- Optimal koagulering
- Korrekt røretid

### Presse

- Korrekt valleaftapning

### Saltning og modning

- Kontrollerede modningsstadier

Permeat

Valle



# 1. Hvordan passer vi bedst på vallen i dag?



## Proces og teknologi

- Vedligeholde eller forbedre vallen
- Forbedrede CIP recepter og kemi



## Logistik

- Sikre en hurtig forarbejdning og transport af vallen

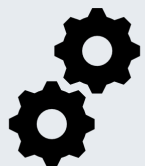


## Kultur

- Oplære mejerister og operatører om værdien i valle

# 1. Hvordan passer vi bedst på vällen i dag?

---



## Proces og teknologi

- Hurtig køling
- Forbedret rengøring
- Korrekt kemi i CIP
- Snus separator
- Vallecentrifuge
- Pasteurisering
- RO membraner

# 1. Hvordan passer vi bedst på vallen i dag?

---



## Logistik

- Hurtig pasteurisering
- Minimal opbevaring i buffertanke
- Kølekæde fra ostetank til ekstern forarbejdelse
- Hurtig ekspedering til ekstern forarbejdelse

# 1. Hvordan passer vi bedst på vallen i dag?

---



## Kultur

- Oplære den traditionelle mejerist omkring værdien i valle
- Forskel på generationer
- Balancegangen mellem ost og valle



## 2. Hvordan bliver vi så bedre?

---



### Logistik og teknologi

- Minimere tidaspektet
- Udfordre rengøring
- Innovativ løsninger på procesudstyr



### Samarbejde med landmanden

- Minimere uønskede kontaminanter

# 3. Går ost og valle hånd i hånd?

---

- God ost giver god valle
- Øget krav til vallen betyder ikke en dårligere ost



Man kan godt lave en høj kvalitets ost og høj kvalitets valle på samme tid