



## Att göra ost

För att förstå indelningen av olika osttyper behöver man veta lite om hur osten görs. Det krävs mycket kunskap för att tillverka ost. Först och främst krävs det en bra mjölkråvara. Om sedan mjölken kommer från ko, get eller får spelar egentligen mindre roll. Det finns många olika raser och mjölken har lite olika smakegenskaper från de olika djuren, men det har lika stor betydelse att djuren fått foder av hög kvalitet.

Komjolk har en söt mild smak och vissa kor som t.ex. fjällkon har mjölk med ett kasein som ger högre ostutbyte per liter mjölk. Högre fetthalt i mjölken ger också mera ost. Komjolk smakar lite gräddig och fett binder smakämnen.

Fårmjolk är också mild, men har nästan dubbelt så stor fett och proteinhalt och kan ibland ha en underton av lanolin. När fårostar mognar får de ofta en distinkt örtsmak från fodret som ökar med ostens ålder. Svenska mjölkfår är av Ostfriesisk ras.

Geten, fattigmans ko, har ibland ett dåligt rykte som kanske kommer från det faktum att geta-bockar ofta har en för människan stark lukt. Men getmjölken är den mjölk som lättast kan återspegla smaken från örtrika betesängar till en ost. Gärna då en syrakoagulerad färskost. Den har också en annan typ av mjölsocker som laktosallergiker klarar av. Det är vanligtvis getter av Svensk Lantras som används i mjölkproduktion.

Mjölk innehåller äggvita, mjölsocker och fett samt mineralämnen. När man gör ost så är det äggviteämnet kasein som man faller ut och formar till ost tillsammans med vatten och mjölkfett. Detta gör man med hjälp av mjölksyra och oftast löpe. Det mesta mjölsockret, laktosen, äts upp av mjölksyrabakterierna.

Det som tidigare var ett kunskapsarb mellan generationer, blev lättare att beskriva efter upptäckten av mikrobiologin. Personer som Kock och Pasteur lyckades klarlägga den otroligt komplicerade mikrofloran som bakteriernas värld utgör. Förr så styrdes ostens mikroflora av de naturliga mjölksyrebakterier och övriga mikroorganismer som fanns i omgivningen.

Med de kunskaper vi i dag har vill man oftast säkra processen genom att pastörisera mjölken och sedan tillsätta önskade bakterier för ostens mognad. Pastörisering innebär att man upphettar mjölken till ca 70 grader för att ta bort eventuellt sjukdomsalstrande bakterier. Många kännare föredrar ost från opastöriserad mjölk därför att där tillåts ursprungliga smakämnen att utveckla en mer fyllig smak på osten.

I Sverige måste man enligt lag pastörisera mjölk till ostar som säljs färska i butik, medan lagrade ostar får innehålla opastöriserad mjölk.