

## Teknik blad 3

### Tillverkning av gårdskultur från vassle

Gårdskulturer tillverkade av vassle används vanligen till hårdostar, s.k.pasta filata ostar och syrakoagulerade ostar.



1



- Den här typen av kultur kallas ibland "**Sieroinnesto**"
- **Bra vassle** för tillverkning av "**Sieroinnesto**" kommer från **bra mjölk** och **hygienisk beredning**, vilket ger en **utmärkt ost**; Använd **mjölk från friska djur**, i enlighet med **lagens krav**,

- All **utrustning** måste vara **ren och desinficerad**



- Till hårdost och pasta filata ostar, välj ut en termofil population bestående av ekotyper av ***Lactobacillus helveticus***, ***Streptococcus thermophilus***, ***Lactobacillus bulgaricus***
- Ta vassle från osttillverkning; var noga med att ystningsprocessen har följt önskade parametrar och att den resulterande vasslen har goda organoleptiska egenskaper
- Det är viktigt att hålla vasslens temperatur mellan 44-48 ° C för att uppnå önskad surhetsgrad
- Det är viktigt att **känna till den specifika tillväxttemperaturen** för de viktigaste termofila stammarna som finns i "sieroinnesto"; En **liten variation av temperaturen** kan gynna tillväxten av en typ på bekostnad av andra, och favorisera **olika proportioner av bakteriestammar** i odlingen och följaktligen varierande **nivåer av syraproduktion**

Ekotyp	Max tillväxt temperatur	Max surhetsgrad i vassle
<i>Streptococcus thermophilus</i>	46 °C	26 °SH/50
<i>Lactobacillus bulgaricus</i>	48 °C	30°SH/50
<i>Lactobacillus helveticus</i>	48°C	30°SH/50

From "Trattato di Tecnologia Caseria" di Salvadori del Prato



- För syrakoagulerade ostar, välj en **mesofil population** och håll **vasslens temperatur mellan 20-25°C** tills den når **önskad surhetsgrad, 11-14°SH/50** för vassle från ko eller getmjölk, och till **14,5-17,5°SH/50** för vassle från fårmjölk
- Ta vassle från ystningsprocessen; var noga med att ystningsprocessen har följt önskade parametrar och att den resulterande vasslen har goda organoleptiska egenskaper. Ljus färg, god syra och smak.

**Vassle** som används som kultur måste förvaras på en **ren plats och i en ren behållare**. För att undvika förlust av syrningskapacitet, får vassla **inte lagras i mer än 3 dagar**. Användningen kan skjutas upp genom frysning, men den ska **användas inom 10 veckor vid -18 ° C**.

Det är god tillverkningssed att **innan man fryser vasslen, kryoskydda den** med tillsats av steril mjölk; antingen pulveriserad, kokt eller UHT-mjölk. **Vassle bör inte återfrysas efter upptining**

Så här gör man:



3

håll en del vassla och en lika stor del av steril mjölk i en **steril behållare**. Det är mycket viktigt att använda behållare som är lätta att rengöra och sterilisera.

Man bör inte frysa för stora mängder (max 1 liter) för att undvika långsam infrysning, vilket kan gynna uppkomsten av iskristaller med efterföljande skada på bakteriecellerna.

Frysning av bra vassle, med utmärkt prestanda när det gäller syrningskapacitet, kan också fungera som en säkerhetskopiering av kulturen vid fel.