»FoodCulture
Magasin om fødevare og erhvervsvirksomheder

Web

Køer gemmer den gode ost i DNA'en

Når god ost skal produceres, er det afgørende, at mælken er god til at stivne. En kvalitet, som kan nedarves gennem generationer.

Du tænker måske ikke over det, når du tygger dig gennem din Havarti eller Emmentaler ost, men når en ost skal produceres, er mælk ikke bare mælk. Det viser ny forskning fra Institut for Fødevarekvalitet ved Århus Universitet, som fastslår, at god ost starter med mælkens evne til at stivne.

- Ostningsevne kalder man det, og i mejeribranchen er det en kendt kvalitetsparameter for mælken. Men vores undersøgelser viste faktisk, at to procent af mælken fra de sortbrogede malkekøer slet ikke ville stivne. Og selv om det er en lille del af køerne, er det et problem for osteproduktionen, når mælken bliver blandet, fordi en blanding af god og dårlig mælk giver halvdårlig mælk til ost, siger projektlederen.

Anvendelig avl

Undersøgelsen blev foretaget med mælk fra 892 køer med lige dele af Jersey og sortbrogede malkekøer, og forskellen mellem de to racer var tydelig, da al mælken fra Jersey køerne kunne stivne.

- Det kunne jo lyde som om, man bare kan skifte den sortbrogede ko ud med Jerseykøer, men den sortbrogede ko har mange andre fordele, som gør, at man holder fast i den. Derfor er det interessant, at man med avlsarbejde kan tage de bedste egenskaber hos køerne og dermed skabe den optimale mælk til osteproduktion. Vi ser store perspektiver i det, for alle er selvfølgelig interesserede i at have den bedst mulige råvare til deres produkter, siger Lotte Bach Larsen.

Støt dansk mælk

Projektlederen tror ikke, at forbrugerne vil kunne smage forskel på osten, selvom den bliver forbedret de kommende par år. Men hun mener, at hr. og fru Danmark stadig kommer til at opleve avlsarbejdets

indflydelse.

- Ved at forske i projekter som det her, støtter vi op om de danske mejerier, og hjælper dem med at skabe det bedst mulige produkt og måske også åbner muligheder for nye produkter, så de kan konkurrere på verdensmarkedet. For er vi ikke i den mælkeproducerende verdenselite, risikerer vi simpelthen at blive udkonkurrerede, slutter Lotte Bach Larsen.

Dette print er foretaget fra http://www.foodculture.dk/Webnyheder/Uge_39/Nyheder/Ost_of_DNA.aspx d. 28/9-2010 klokken 8:30.
Må ikke kopieres uden tilladelse.