



Syrevækkere

Ostningsprocessen, hvor mælkens proteinstoffer udfældes, forløber bedre hvis surheden i mælken er øget forinden, hvilket gøres ved anvendelse af syrevækkere.

Syrevækkeren, som for eksempel kan være kærnemælk eller tykmælk, indeholder bakterier, som nedbryder sukkeret (kulhydraterne) i mælken til mælkesyre – bakterierne vækker mælkens syre til live. Denne proces vil få surheden af mælken til at stige - pH værdien falder. Tilsætning af syrevækkeren under øget temperatur vil bevirke at syrningsprocessen foregår hurtigere.

Syrevækkeren er udover at være betydende for de grundlæggende osteprocesser, tillige meget betydende for smagsudviklingen i den færdige ost. Ostens smag vil være påvirket af hvilke bakterier der forestår nedbrydningen af mælkesukker til mælkesyre, og i hvilken hast processen foregår.

Til hjemmefremstilling af ost og surmælksprodukter anvendes ofte frisk kærnemælk, tykmælk og yoghurt, eller man kan anvende en såkaldt professionel syrevækker. Endelig kan den mere avancerede mejerist fremstille sin helt egen syrevækker med det formål at udvikle en ganske bestemt smag i osten.

Mængden af syrevækker som skal tilsættes mælken vil være mellem ½ og 2 dl syrevækker per 10 l mælk (man siger fra ½ til 2%). Er mælken meget sød man bruge op til 5% syrevækker.

Syrevækkerne opdeles ofte i 2 hovedgrupper – de mesofile og de termofile. De mesofile syrevækkere er mest aktive ved temperaturer mellem 15°C og 30°C og disse udgør hovedparten af mælkesyrebakterierne i kærnemælk og tykmælk. De termofile syrevækkere er mest aktive ved temperaturer mellem 35°C og 45°C og disse udgør hovedparten af mælkesyrebakterierne i yoghurt.

Smør, cremefraiche, tykmælk, fetaost, traditionelle skæreoste, brie og blåskimmeloste er typisk fremstillet med mesofile syrevækkere.

Hytteost, mozzarella og camembert fremstilles typisk ved anvendelse af en blanding af mesofile og termofile syrevækkere.

Med frisk kærnemælk, tykmælk, yoghurt eller de professionelle syrevækkere, vil smagsudviklingen i de hjemmelavede oste være nem at styre, og resultatet vil være en succes hver gang. Smagsforskellen ved anvendelsen af de forskellige typer vil være af mindre udtalt karakter i de milde stadier af ostene, og smagen vil i de mere modnede stadier tillige kunne opleves forskelligt fra person til person. Det vil derfor kun med den enkeltes erfaring udi ostefremstilling være muligt at finde de foretrukne midler.





Professionelle syrevækkere

De professionelle syrevækkere indeholder rendyrkede bakterier og fås i pulverform, frysetørret, med en lang holdbarhed ved opbevaring i køleskab og er derfor bekvemme at anvende ved ostefremstilling i lille skala. De professionelle syrevækkere kan anvendes direkte (opløst i lidt mælk) eller man kan aktivere bakterierne ved at lade lidt mælk tilsat syrevækkeren henstå natten over ved stuetemperatur. Se [Hjemmeriets syrevækkere](#).

Kærnemælk og tykmælk

Konventionel kærnemælk fremstilles i dag ved syring af skummetmælk og har ernæringsmæssige egenskaber stort set som skummetmælk. Før i tiden var kærnemælk et restprodukt fra kærning af smør. Gammeldags kærnemælk og økologisk kærnemælk fremstilles i dag stadig på den traditionelle måde, og som følge heraf indeholder gammeldags og økologisk kærnemælk flere fedtstoffer (phospholipider) fra mælkens fedtkuglemembraner end konventionel skummetmælk og syret skummetmælk. Phospholipider indgår i fedtcellernes vægge og i hjernens nerver, og det er baggrunden for anprisninger af gammeldags kærnemælk.

Større producenter af ost anvender ikke kærnemælk som syrevækker, mens mindre mejerier, eksempelvis Osted Ost på Sjælland, stadig bruger det med stor succes.

Grunden til at industrien ikke anvender kærnemælk som syrevækker i større stil, skal sandsynligvis findes i risikoen for at gammeldags og økologisk kærnemælk, ikke mindst i gamle dage, kunne give ophav til dårlig syring af smør og ost som følge af en uheldig udvikling af kærnemælkens bakteriekulturer og mikroorganismer. I gamle dage blev kærnemælken fra smørproduktionen anvendt som syrevækker til såvel ostefremstilling som til syring af næste smørproduktion, og mejerierne oplevede dengang en uensartet kvalitet af smørret. Med udviklingen af professionelle og kemisk rene syrevækkere gik industrien derfor over til anvendelsen af disse, så kvaliteten af produkterne derved kunne styres bedre.

Gammeldags eller økologisk kærnemælk til syring af mælk og fløde i lille skala er ikke underlagt de samme risici for udvikling eller opblomstring af uønskede bakteriekulturer og mikroorganismer, såfremt man holder sig til at anvende friske råvarer og almindelig hygiejne. Anvendelsen af professionelle syrevækkere er dog ofte bekvemt, idet man ved eksempelvis fremstilling af en mindre portion smør kun skal anvende en meget lille portion kærnemælk, hvor så resten muligvis ikke vil blive anvendt. Omvendt kunne man så argumentere for anvendelsen af kærnemælk til syring, idet vi jo blot





kunne indtænke at udnytte resterne i brød eller blot som en god drik, idet kærnemælk jo anses for at være særdeles sund kost.

Yoghurt

Yoghurt indgår ofte som syrevækker til fremstilling af ost, og anvendes i samme mængde som kærnemælk og tykmælk. En ekstra aktiv syrevækker kan laves ved at blande 1-2 dl kærnemælk/tykmælk og/eller yoghurt med 1 liter mælk. Dette opvarmes til cirka 20°C, hvorefter blandingen henstår ved stuetemperatur til dagen efter. Blandingens kan så indgå som en del af mælken i den videre ostefremstilling.

Hjemmelavet syrevækker

Ønsker man at udvikle sin egen syrevækker, måske for at fremelske sin helt egen smag i osten er dette også muligt: Anvend en god og frisk (pasteuriseret) sødmælk, eventuelt fra får eller ged. Opvarm mælken til 32°C og hold denne temperatur i 1 time. Rør nu i mælken med en skoldet ske og afkøl mælken til 18°C (fx. i vandbad). Efter cirka 24 timer er mælken passende sur til at kunne anvendes som syrevækker.

Se også [Hjemmeriets syrevækkere](#).

