

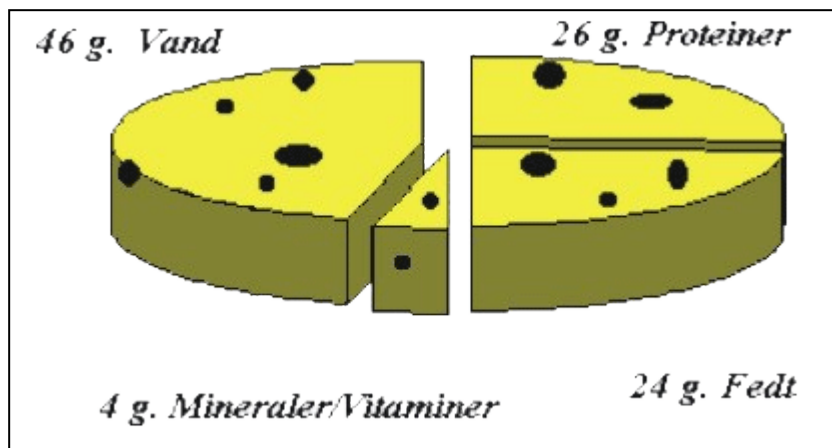


Fedtprocent

En ost der har betegnelsen 45+, betyder at 45% af ostens *tørstof* er fedt. Vandet i osten udgør typisk halvdelen af ostens vægt og den 'rigtige' fedtprocent vil derfor typisk være det halve af betegnelsen.

Den 'rigtige' fedtprocent vil derfor være 20-25% for en ost med betegnelsen 45+. For feta ost vil fedtprocenten typisk være 15-20%, mens de blødere oste som Brie og Camembert vil være omkring 15%.

Vil man udregne fedtprocenten i sin hjemmelavede ost, kan det gøres på følgende måde:



Brugte vi 6 liter sødmælk med 3.5% mælkefedt per liter, svarer det til 35g fedt per liter eller ialt 210g fedt for de 6 liter. Vægten af den færdige ost er omkring et kilo og fedtprocenten vil således være 21%.

Denne overslagsberegning er under den forudsætning at al mælkefedtet bliver i osten, hvilket ikke er helt korrekt. En mindre del af fedtstoffet (cirka 7%) vil drænes af sammen med valleproteinerne og mælkesukkeret i den tiloversblevne valle. Man kan derfor sige at den skønnede fedtprocent er en maksimal procent, og er denne for eksempel 21% vil den reelle fedtprocent nok nærmere være 19%

Havde man istedet anvendt letmælk med en fedtprocent på 1,5% mælkefedt per liter, svarer det til 15g fedt per liter eller 90g fedt for de 6 liter. Vægten af den færdige ost er her omkring 0,9 kilo og fedtprocenten vil således være 9%.

Vægten af den fremstillede ost vil kun reduceres lidt med en reducere af fedtprocenten i den anvendte mælk. Dette skyldes at ostens øvrige bestanddele i form af primært proteiner men også kulhydrater, vitaminer og mineraler er den samme uanset mælakens fedtprocent.