



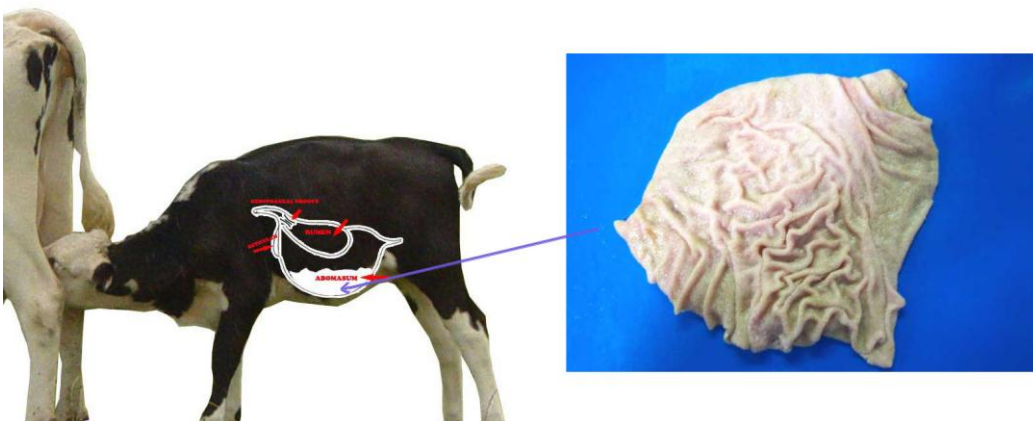
# Osteløbe

Osteløbe er et protein som har den evne, at det kan ændre mælkens proteiner så de brydes op i nye proteiner, med nye egenskaber. Disse nye proteiner, vil samle sig i et netværk og derved stivner mælken – mælken koagulerer. Indeni dette netværk af proteiner, er mælkens øvrige indholdsstoffer blevet fanget, blandt andet fedtstofferne, mælkesukkeret og vandet (vallen), så disse stoffer i første omgang indgår i den stivnede mælkemasse. Efter kort tid vil vallen dog ikke kunne holdes tilbage i dette netværk og vallen vil lige så stille sive ud af ostemassen, mens de fleste af de øvrige indholdsstoffer tilbageholdes.

## Der er 3 typer af osteløbe – animalsk, mikrobiel og fermenteret, alle lige velegnet til fremstilling af enhver type ost.

- Animalsk osteløbe fremstilles fra kalvemaver.  
Det er den mest brugte type osteløbe i danske oste.  
Bruges også overvejende i hollandske og franske oste.
- Mikrobiel osteløbe er lavet ved hjælp af en *ikke* genmodificeret bakterie.  
Bruges i Danmark til de oste, der ikke er lavet med animalsk osteløbe.
- Fermenteret osteløbe: Er lavet på en skimmelsvamp.  
Den mest udbredte form på verdensplan.  
Bruges slet ikke i Danmark, selv om den er fuldt lovlig.  
Bruges meget i USA, Australien, Brasilien og Rusland.

Den animalske osteløbe forekommer naturligt i drøvtykkernes maver mens disse dyr er unge. Osteløben produceres i den fjerde af drøvtykkernes maver, også kaldet kallun eller abomasum. Kallun er en hul kirtel, der afsondrer osteløbe og enzymet er for dyret en forudsætning for at den kan udnytte mælken - når mælken kommer i forbindelse med enzymet udfældes proteinerne sammen med fedtstoffet og vallen



skilles fra.



Når en kalv drikker fra et yver, drikker den langsomt med strakt hals, mens den producerer meget spyt. Dette bevirker at mælken, istedet for at ende i vommen, ender i kallun. I kallun blandes mælken med osteløbe og andre enzymer, som får mælken til at koagulere. Fra kallun presses ostemassen videre over i tarmen, hvor det nedbrydes, blandt andet ved hjælp af enzymet lipase.

I tidligere tider pustede man kallun op og tørrede den. Når man så skulle lave ost, skar man den tørrede mave i strimler, genfugtede den i saltlage og vred den i et klæde over ostekaret. Og så stivnede mælken. Men disse indtørrede maven var fuld af bakterier, og ikke sjældent rådne osten, så store mængder mælk gik tabt.

Det vigtigste enzym i osteløbe er enzymet Rennilase, også kaldet [Chymosin](#).

Osteløbe udvindes stadig fra kallun fra lam, gedekid og kalve, dog med moderne metoder, så der ikke er problemer med bakterier.

Se [Hjemmeriets osteløbe](#).