



Justering af ostens styrke og konsistens

Forskellige mennesker har forskellig smag, og specielt når talen falder på ost, er der store forskelle på hvad vi synes der er godt.

Når man har lavet ost nogle gange, vil man få erfaring med om man skal lade osten stå kortere eller længere tid i de forskellige forløb af fremstillingen for at osten skal få den ønskede konsistens og styrke.

Man skal være opmærksom på at råvaren – mælken – kan variere året igennem, afhængig af køernes forhold. Osten kan derfor ligeledes variere året igennem. Generelt vil forår- og sommermælk give federe oste end efterårs- og vintermælk.

I det følgende nævnes en række forhold som påvirker styrken og konsistensen.

- Afdræningen af valle fra ostemassen foregår oftest ved stuetemperatur
 - jo højere temperatur, des hurtigere drænes vallen af, og
 - jo mere valle der drænes af, des mere tør bliver osten.
- En høj stuetemperatur vil bidrage til at ostens syre (og dermed smag) udvikles hurtigere. Mælkesyrebakteriernes optimale temperatur er cirka 32°C, højere eller lavere temperatur vil bremse syreudviklingen.
- Ved at anvende mere eller mindre syrevækker, kan styrken i den færdige ost reguleres, idet syreudviklingen derved provokeres til at foregå hurtigere eller langsommere. Vil man have en mild ost kan man anvende mindre end den angivne mængde syrevækker, og omvendt hvis man ønsker en hurtigere eller kraftigere syreudvikling.
- Styrken af osten kan ligeledes påvirkes ved at regulere tiden for de forskellige faser af ostefremstillingen.
- Hvorvidt osten bliver blød, cremet eller tør, afhænger af i hvilken grad og hvordan dræningen af valle foregår. Jo mindre valle der er drænet af ostemassen, jo blødere bliver osten.
- Jo højere temperatur under dræningen des mere valle drænes af og jo mere tør bliver resultatet.
- Jo længere tid til dræningen des valle drænes af og jo mere tør bliver resultatet.



- Man kan fjerne valle efter skæring, giver en langsommere syreudvikling
- Skimmeloste skal ligge 1-2 uger inden skimmelen viser sig på ostens overflade. Skimmelkulturen vil udvikle sig sådan at osten vil blive blød, startende udefra. Først efter et nogle uger vil også det indre af osten være blødgjort. For at fremme denne blødgøringsprocess, kan man fremstille ostene i mindre forme, eller skære den i mindre stykker inden de lægges til modning. For blåskimmeloste kan man 'stikke' osten med absolut rengjorte (skoldede) strikkepinde eller kødpinde af metal.
- Mængden af osteløbe – mere osteløbe giver mere tør ost
- Mængden af lipase – mere lipase, hurtigere smagsudvikling
- Størrelsen på ternene – jo mindre tern des hurtigere afdræning, og dermed mere tørhed, mindre syre (da tiden afkortes)
- Temperaturen af saltvand – foretag saltning i afkølet vand – ved varmere vand bliver osten nemt for salt