

Mejeriforeningen

Hæmning af klostridier i ost og ensilage ved brug af antimikrobielle kulturer med bakterier som forekommer naturligt i danske oste

Periode: 1. september 2001 til 30. april 2005
Budget: Kr. 4.240.000
Intern finansiering: Mælkeafgiftsfonden
Ekstern finansiering: FØTEK 3
Afslutningsrapport:
Projektleder: Ylva Ardö
Institution: KVL, Mejeri- og Levnedsmiddelinstituttet
Deltagere:
Offentliggørelse:
Link til projekt:
Publikationer: Mælkeritidende (2002) 6.

Afslutningsrapport (2005).

Formål: At finde økologisk holdbare veje at minimere risikoen for senpustning af ost.

Beskrivelse: Formålet er at finde økologisk holdbare veje at minimere risikoen for senpustning af ost, der forårsages ved kontaminering med sporer fra smørsyrebakterier (*Clostridium tyrobutyricum*) i ensilerings- og ostningsprocessen.

I projektet undersøges, hvorvidt naturligt forekommende bacteriocin-producerende *Lactobacillus*-arter kan anvendes til at hæmme smørsyrebakterier og andre skadelige produktskadelige mikroorganismer. *Lactobacillus*-arterne er isoleret fra danske oste, er derfor vant til mejerimiljøet.

Projektet antager en helhedsorienteret mikrobiologiske betragtning, hvor mælkesyrebakterierne skal evalueres for deres anvendelse under både ensilerings- og ostningsprocessen.

Projektet skal undersøge mulighederne for at tilsætte forskellige bakterier til ensilage og ost på en måde, som tager hele den økologiske kæde fra ensilage til færdig ost i betragtning.