

## Mejeriforeningen

### Interaktioner mellem mælkens egne enzymer og *Penicillium roqueforti*

Periode: 1998 til 2001  
Budget: Kr. 3.717.200  
Intern finansiering: Mælkeafgiftsfonden  
Ekstern finansiering: FØTEK 2  
Afslutningsrapport: April 2002  
Projektleder: Mogens Jakobsen  
Institution: KVL, Mejeri- og Levnedsmiddelinstituttet  
Deltagere:  
Offentliggørelse:  
Link til projekt:  
Publikationer: Mælkeritidende (1999) 17 - (2002) 17.

Publikationsliste finden i Slutrapport April 2002.

**Formål:** At undersøge betydningen af mælkens egne enzymer, specielt den native mælkelipase, for modning og kvalitet af Danablu

**Beskrivelse:** Projektets mål var at undersøge betydningen af mælkens egne enzymer, specielt den native mælkelipase, for modning og kvalitet af Danablu. Det skulle i den forbindelse undersøges, om der kunne kompenseres for tabet af mælkelipasens aktivitet ved at tilsætte lipolytiske gærkulturer eller oprensede lipaser fra disse.

Indledningsvis blev det vist, at blandt gærarterne *Saccharomyces cerevisiae*, *Yarrowia lipolytica* og *Debaryomyces hansenii* havde kun førstnævnte positive interaktioner med *Penicillium roqueforti*. Sensoriske målinger viste, at den i forhold til referenceoste og de øvrige kombinationer havde bedre smag, lugt, udseende og farve, omend struktur og konsistens fik lavere karakterer.

Ostningsforsøg med cellefrie ekstrakter af enzymkomplekser fra gærkulturer viste, at *Yarrowia lipolytica* absolut er potentiel kandidat som leverandør af enzymer, der kan erstatte tabet af lipaseaktivitet under pasteuriseringen. Dog kræves kontrolleret oprensning af udvalgte enzymer for at styre ostemodningens forløb.