

Mejeriforeningen

Medfølgefloraens rolle i modningen af danske ostetyper

Periode: 1999 til 2002
Budget: Kr. 4.186.200
Intern finansiering: Mælkeafgiftsfonden
Ekstern finansiering: FØTEK 3
Afslutningsrapport: Februar 2003
Projektleder: Ylva Ardö
Institution: KVL, Mejeri- og Levnedsmiddelinstitutet
Deltagere:
Offentliggørelse:
Link til projekt:
Publikationer: Mælkeritidende (1999) 24.

Publikationsliste findes i Slutrapport Februar 2003.

International Dairy Journal 15 (2005) 901-909.
Fermentation of carbohydrates from cheese sources by non-starter lactic acid bacteria isolated from semi-hard Danish cheese.

International Dairy Journal 15 (2005) 901-909.
Anticlostridial activity of *Lactobacillus* isolated from semi-hard cheeses.

Formål: At undersøge hvilke rolle bakterier fra medfølgefloraen, især fakultativt heterofermentative *Lactobacillus* arter, har i fast og halvfast, gule ostetyper.

Beskrivelse: Formålet med projektet har været at undersøge, hvilke rolle bakterier fra medfølgefloraen, især fakultativt heterofermentative *Lactobacillus* arter, har i fast og halvfast, gule ostetyper med henblik på at kunne anvende og styre bakteriefloraen i ost for en sikrere modning.

Medfølgeflora er tidligere i projektet isoleret fra ca. 50 osteprøver af forskellige danske oste med varierende alder.

Gruppen råder over *Lactobacillus* isolater, der er genetisk karakteriseret til 135 forskellige grupper.