

Mejeriforeningen

Nye veje til optimeret ostekvalitet - Small talk og funktionelle komponenter

Periode: 1. juli 2005 til 30. juni 2009
 Budget: Kr. 4.083.840
 Intern finansiering: Mælkeafgiftsfonden og Mejerirationaliseringsfonden
 (MAF budget 2009: 201.000 kr.)
 Ekstern finansiering: Innovationsloven
 Afslutningsrapport:
 Projektleder: Lektor Lene Jespersen
 Institution: Københavns Universitet, Det Biovidenskabelige Fakultet - Institut for Fødevarerforskning
 Deltagere: Arla Foods
 Offentliggørelse:
 Link til projekt:
 Publikationer: Alcohol-based quorum sensing in yeast, Melgosa S.V. 15 point studenteropgave 2008.

 Quorum sensing i mejerirelevante bakterier, Hansen P.S., Laborantopgave, 2008.

 Molecular characterisation of yeast physiology during cheese maturation, Jespersen, L., Micro 2006. the 20th international ICFMH Symposium. 29. august-2. september 2006, Bologna, Italien

Formål: Projektet undersøger, hvordan nyopdagede mikrobielle kommunikationsformer naturligt kan anvendes i forbindelse med syrningsprocesser i mejeribruget.

Beskrivelse: Projektet undersøger, hvordan nyopdagede mikrobielle kommunikationsformer naturligt kan anvendes til syrningsprocesser i mejeribruget, så de resulterer i forbedret undertrykkelse af patogener og uønskede kontaminanter. Relevante kulturers samspil undersøges, og deres evne til at producere funktionelle konsistens- og smagsgivende komponenter afprøves i skalaforsøg på mejerier for at udvikle nye innovative ostesorter med lavt fedtindhold.