

Mejeriforeningen

Protolytisk og lipolytisk aktivitet af samt forudsigelse af modningsforløb ved fremstilling af Danablu

Periode: 1994 til 1997
Budget: Kr. 4.860.000
Intern finansiering: Mælkeafgiftsfonden
Ekstern finansiering: FØTEK 1
Afslutningsrapport: Juli 1998
Projektleder: Mogens Jakobsen
Institution: KVL, Mejeri- og Levnedsmiddelinstituttet
Deltagere:
Offentliggørelse:
Link til projekt:
Publikationer: Publikationsliste finden i Slutrapport Juli 1998

Formål: At undersøge den proteolytiske og lipolytiske effekt af et større antal kommercielle stammer af *Penicillium roqueforti*.

Beskrivelse: Det var projektets formål at undersøge den proteolytiske og lipolytiske effekt af et større antal kommercielle stammer af *Penicillium roqueforti* under ostelignende forhold samt at undersøge effekten af de relevante miljøfaktorer, f.eks. saltindhold og pH. På baggrund af dette var formålet at opstille matematiske modeller til forudsigelse af Danablus modningsforløb.

I projektet er vist, at der er store forskelle i lipolytisk og proteolytisk aktivitet mellem de undersøgte stammer af *Penicillium roqueforti*, og at denne aktivitet varierer afhængig af pH, saltindhold og temperatur.

Den viden om stammernes proteolytiske og lipolytiske aktivitet, aromadannelse etc., der er fremkommet i projektet, vil blive samlet i en slags katalog som et værktøj til bedre produktionsstyring og kvalitetsoptimering i Danabluproduktionen.

Dermed vil projektets resultater komme mejerierne til gavn inden for en relativ kort tidshorisont.