

## Mejeriforeningen

### Kvalitet og holdbarhed af hvidskimmeloste

Periode: 1. januar 1999 til 31. juli 2003  
Budget: Kr. 5.145.960  
Intern finansiering: Mælkeafgiftsfonden  
Ekstern finansiering: FØTEK 3  
Afslutningsrapport: April 2004  
Projektleder: Mogens Jakobsen  
Institution: KVL, Mejeri- og Levnedsmiddelinstitutet  
Deltagere: Lektor Per Væggemose Nielsen, BioCentrum- DTU  
Offentliggørelse:  
Link til projekt:  
Publikationer: Mælkeritidende (2000) 11

Penicillium camemberti - holdbarhed og kvalitet af hvidskimmelsoste.  
Første del. Mælkeritidende 9 (2004) 223-224.  
Anden del. Mælkeritidende 10 (2004) 239-244.

**Formål:** At kortlægge de mekanismer, der påvirker modningen af hvidskimmelost.

**Beskrivelse:** Den danske eksport af hvidskimmeloste er begrænset på grund af skimmeltypens korte holdbarhed. Den oftest anvendte skimmeltype er *Penicillium camemberti*, der danner hvidt mycelium på ostens overflade. I modsætning til de fleste blåskimmeloste er den indre ostemasse relativt konsistent i og med at skimmelen kun vokser på ostens synlige yderside.

Formålet med projektet er at kortlægge de mekanismer, der påvirker modningen af hvidskimmelost, herunder skimmelens levedygtighed, overfladevækst, myceliets stabilitet, enzymatisk aktivitet i osten samt andre forhold, som har effekt på kvaliteten af hvidskimmelost.

Med henblik på at finde stammevarianter med forbedrede produktionstekniske egenskaber (optimal skimmeludvikling og produktholdbarhed af hvidskimmelost) undersøges 20 stammer af *Penicillium camemberti* samt 17 stammer af *Galactomyces geotrichum*.