

Mejeriforeningen

Forudsigelse af råmælksosts kvalitet og fødevarsikkerhed

Periode: 1. januar 2007 til 31. december 2010
Budget: 3.269.761 kr.
Intern finansiering: Mælkeafgiftsfonden (Budgettal 2009: 500.000 kr.)
Ekstern finansiering: Innovationsloven
Afslutningsrapport:
Projektleder: Professor Mogens Jakobsen
Institution: Københavns Universitet, Det Biovidenskabelige Fakultet - Institut for Fødevarevidenskab
Deltagere: Arla Foods
Offentliggørelse:
Link til projekt:
Publikationer: Prediction of raw milk cheese quality and safety by culture independent molecular methods and preliminary use of metagenomics, Masoud W., Bastiansen H., Wik M.T., Jakobsen J., Poster, The 1st Arla Foods Research seminar, 6. dec. 2007 Århus

Dansk råmælksoste - kvalitet og fødevarsikkerhed, Wik M. T., Masoud W., Jakobsen M., Mælkeritidende 2008, nr. 16, s. 370-372.

Formål: Viden om hvordan den naturlige mikropopulation i råmælksoste påvirker ostemodning og fødevarsikkerhed.

Beskrivelse: Projektet vil tilvejebringe viden om, hvordan den naturlige mikropopulation i råmælksoste påvirker ostemodning og fødevarsikkerhed. Nye molekylærbiologiske metoder benyttes til at undersøge ostenes komplekse mikrobiologi. De mest lovende naturlige mikropopulationer karakteriseres efter deres evne til at eliminere patogener og deres bidrag til ostemodningen.

Både faste og bløde oste inddrages i projektet.