



Ressurssenteret ved
Sogn Jord- og Hagebruksskule
Skulevegen 24
5745 Aurland
tlf: 57 63 71 00
epost: sjh@sfj.no
www.sjh.no/ressurssenter/

Førebels program

Kurs: Lokal foredling og omsetning av mjølk, del 1

Stad: Sogn Jord- og Hagebruksskule

Dato: 9.-16. februar 2016

Tidene kan endrast litt. Det er kaffipausar kvar dag, ca. 09.30 og 14.30, dei står ikkje på programmet!

Dag 1; tysdag 9. februar

Klokka	Tema
09.00	Opning av kurset. Kort presentasjonsrunde. Utdeling av kursperm. Teori om surleiksmåling, med surleiksmålar, pH-meter eller pH-papir
11.30	Middag
12.15	Ysteriet: Vi lagar yoghurt, inkl. teori Måling av kvar deltakar sine mjølkeprøver og set prøvane i varmeskåp for sjølvstyrningstest. Kvar fører logg for eigne resultat. Teori i klasserom: Mjølka som råstoff, kjemisk innhald: protein, fett, laktose, mineralar Kjemiske kvalitetskontrollar: koaguleringsprøve, mjølkekontrollen
17.00	Avsluttar kursdagen

Dag 2; onsdag 10. februar

08.00	Ysteriet: Innleiing med å sette i gang ferskost, Vi lagar kultur til Camembert og salatost Klasserom: Mjølka som råstoff, mikrobiologi Gode bakteriar. Klassifisering av mjølkesyrebakteriar Om dei dårlege bakteriane
11.30	Middag
12.15	Mikrobiologisk kvalitetskontroll <ul style="list-style-type: none">• Analysar- Kva for analysar, når i prosessen.• Lagring av mjølk ved ulike temperaturar• Kulturar: Metodar for tillaging av kulturar, ulike typar kulturar,• Sjølvstyringsprøven• Undersøke mjølkeprøvene i ysteriet, pH, surleik, lukte, smake, notere, samle noteringane; Tolking
17.30	Slutt for dagen - kveldsmat

Dag 3; torsdag 11. februar

08.00	Ysteri: Ysting av mjukost, camembert, teori undervegs. Forming av fersk syrna ost
12.00	Middag
12.45	Ysteteori om mjukostar, og fersk syrna ost, inkludert mogning og ysteuhell.
17.30	Kveldsmat

Dag 4; fredag 12. februar

Formiddag	Vi lagar kultur til blåosten og kvitosten Vi ystar feta/salatost. Yste/lagringsuhell ved ysting av fetaost
ca. 11.30	Lunsj
Ettermiddag	Pasteurisering, teori Lang-kort, utstyr Kjemisk påverknad Mikrobiologisk påverknad Hygiene i ysteriet ,vask, desinfeksjon
17.30	Kveldsmat

Dag 5; laurdag 13. februar

08.00	Ysting av blåmuggost, oppfølging av dei andre ostane.
12.00	lunsj
12.45	Ysteteori om blåmuggost inkludert mogning og ysteuhell Teori om osteløype, grundigare teori om kasein
17.30	middag
18.30	Ostefilm

Dag 6; søndag 14. februar

08.00	Ysting av halvfast ost Oppfølging av ostane i ysteriet
12.00	lunsj
Ettermiddag	Ysteteori om fastostar inkludert mogning og ysteuhell, lagring av fastost
17.30	middag

Dag 7; måndag 15. februar

08.00	Oppfølging av ostane i ysteriet.
09.00	Bygging og modernisering av ysteri. Romløysing, materialval, val av utstyr. Bildeserie frå ysteri og aktuelt utstyr.
12.00	Middag
Ettermiddag	Synfaring til Undredalstølsysteri. Besøk på ysteutstyr-butikken til Norsk Gardsost. Her er det fint om deltakarane har planlagt kva dei skal kjøpe på førehand. (kulturar, former, plagg og liknande)

Dag 8; tysdag 16. februar

08.00	Oppfølging av ostane i ysteriet
09.00	Emballasje til ost og mjølkeprodukt. Krav til merking
12.00	middag
13.00	Ostesmaking
16.00	Oppsummering og avslutting