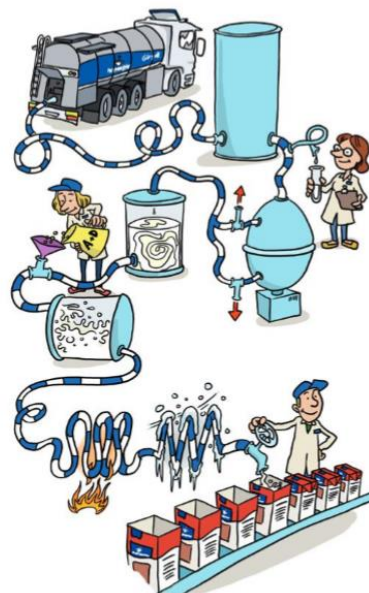




Mejeriet -Steg för steg MJÖLK

Vad händer med mjölken på mejeriet?

1. Framme vid mejeriet pumpas mjölken från mjölk bilen till stora mjölksilon innan den går vidare in till mejeriet
2. På mejeriets laboratorium kontrolleras mjölken så att den smakar gott och inte innehåller några dåliga bakterier.
3. Efter kontrollen separeras mjölken i en separator. Det innebär att mjölken snurrar runt i en stor behållare, ungefär som en karusell. På så sätt fås skummjolk och grädde för sig.
4. Standardisering innebär att grädde och skummjolk återblandas till olika mjölksorter. Varje mjolkprodukt har sin bestämda fetthalt.
5. Det fett som tas bort från Lätt- och Mellanmjolk är naturligt rikt på vitamin A och D. För att återge mjolk med låg fetthalt sitt vitamininnehåll berikas den med vitamin A och D.
6. Dessutom homogeniseras all mjolk. Det betyder att fett finfördelas – något som ger mjölken en jämnare konsistens och fylligare smak.
7. All mjolk och grädde pastöriseras. Då värms mjölken upp till $+72^{\circ}\text{C}$ under 15 sekunder. Detta ökar mjölkens hållbarhet.
8. Efter pastörisering kyls mjölken ner till $+4^{\circ}\text{C}$.
9. Nu är mjölken klar att förpackas. Det görs med hjälp av stora maskiner i förpackningshallen. Under hela resan genom mejeriet har inte mjölken lämnat det slutna systemet någon gång. Det innebär att inga bakterier eller andra föremål har kunnat komma in i mjölken.

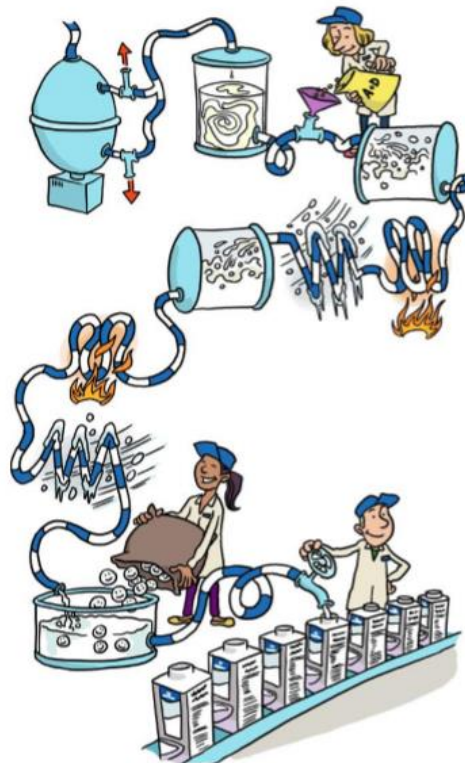




Mejeriet -Steg för steg YOGHURT & FIL

Syrad mjölk har gamla traditioner i Sverige. Förr, när det inte fanns några kylskåp, syrades mjölken för att få längre hållbarhet. Idag gör vi på samma sätt, men vi har fler varianter av syrad mjölk. Vi tillsätter olika syrningskulturer för att få den friska, syrliga smaken i till exempel Filmjölk, Långfil, A-fil och olika typer av yoghurt.

1. Första pastöriseringen - fram till nu är tillverkningsprocessen den samma som för vanlig mjölk. Alla typer av syrade mjölkprodukter framställs av mjölk som är homogeniserad och pastöriserad två gånger.
2. När mjölken är nedkyld till mellan $+20^{\circ}\text{C}$ och $+40^{\circ}\text{C}$ tillsätts en mjölksyrakultur. Olika syrningskulturer ger olika smak och konsistens. Under syrningen, som pågår mellan 4 till 22 timmar, blir mjölken tjockare beroende på vilken fil eller yoghurtstyp som tillverkas. Syrad mjölk får också längre hållbarhet än vanlig mjölk. Syrningen avbryts genom att mjölken kyls ner.
3. När de olika fil- och yoghurtprodukterna har kylts ner är det dags för förpackning och distribution. Precis på samma sätt som mjölken

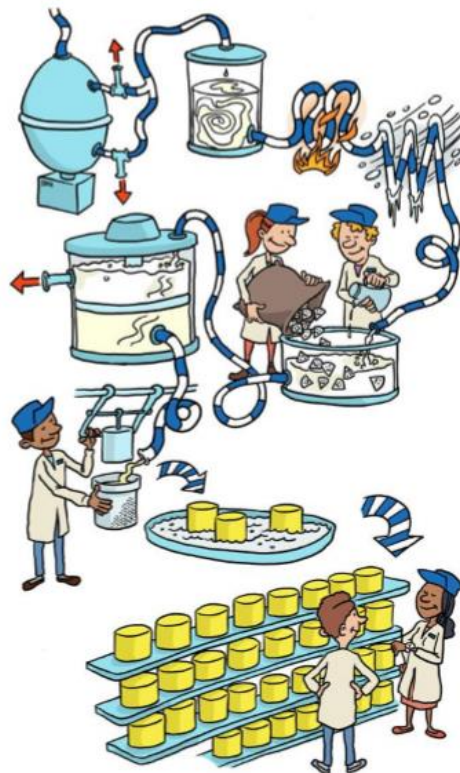




Mejeriet -Steg för steg OST

Visste du att det går åt cirka tio liter mjölk för att göra ett kilo ost? Tre ostskivor motsvarar därför två deciliter mjölk.

1. Mjölken som ska bli till ost kallas ystmjölk. Vid pastörisering värms mjölken värms upp till $+72^{\circ}\text{C}$ i cirka 15 sekunder och kyls sedan ner till cirka $+30^{\circ}\text{C}$.
2. Nu tillsätts mjölksyrakultur och löpe. Löpen gör att mjölken koagulerar, det vill säga stelnar. Koaglet bryts till centimeterstora tärningar.
3. I för presskaret pressas koaglet. Vätskan som blir över kallas vassle. Den tas tillvara och blir till messmör eller vasslepulver.
4. När vasslen hällts bort pressas ostmassan i runda formar. Sedan läggs ostarna i saltlake. Där ligger de i ett till två dygn och suger upp cirka en procent salt.
5. Under lagringen mognar ostarna. För att de inte ska torka får de ett tunt lager av vax över sig. Under mognaden blir färgen djupare gul, konsistensen mjukare och smaken starkare. Ju längre osten får ligga och mogna desto starkare blir den i smaken. Några ostsorter kan ätas efter någon månad, medan andra behöver nästan ett år på sig för att få rätt smak, såsom Västerbottensost®. Vilken är din favoritsort?





Mejeriet -Steg för steg SMÖR

1. Grädde är huvudingrediensen i smör. Efter separeringen värms grädden upp till $+90^{\circ}\text{C}$ i 5 sekunder för att snabbt kylas ner igen.
2. Därefter kärnas grädden, det vill säga bearbetas tills fett klumpar ihop sig till smörkorn. Vätskan som blir över kallas kärnmjolk. Kärnmjölken blir till mjölkpulver som bland annat används för tillverkning av glass.
3. En mjölksyrakultur tillsätts som ger smöret dess fylliga arom. Smörkornen saltas och knådas till en jämn konsistens innan det förpackas.
4. Smöret förpackas och är klart för leverans

