



[www.veikand.ee](http://www.veikand.ee)

DuPont DANISCO soovitused Gouda tüüpi juustu valmistamiseks (45 +)

## **Protsess**

### **PIIMA TÖÖTLUS**

1. Standardiseeri toorpiim rasva/ valgu suhtele 0.9 ja rasvasus 2,9 – 3,5%.
2. Pastöriseeri piima 72 - 75 °C juures 15 - 30 s
3. Jahuta hapendamise temperatuurile: 32 °C

### **JUURETISE LISAMINE**

4. Juuretise lisamine: 5 – 6,25 DCU / 100 l piimale, CHOOZIT™ MA 16 LYO; CHOOZIT MA 14 LYO, CHOOZIT MA 4001 LYO.

### **JUUSTU VALMISTAMINE**

Eelvamimine 40-50 minutit

5. Laap: lisataks 3500 - 4000 IMCU Marzyme laapensüümi / 100 l piima kohta
6. Kalgenemine: aeg: 15-18 minutit, kogu kalgenemise aeg: 30-40 minutit
7. Lõikamine: kalgendi tera diameeter: roheline hernes kuni sarapuupähkel
8. Segamine: 12-15 minutit
9. Vadaku eraldamine: vadaku eraldamine, ligikaudu 30%
10. Pesemine ja kuumutamine: pH enne pesemist: 6.50, SH enne pesemist 3.9-4.2, vee lisamine: 20-25% vee temperatuur 60°C, kuumutamine 36-38°C, 10-30 minuti jooksul sisaldades lõplikku segamist.

### **JUUSTU VORMIMINE**

11. Eelpressimine vadaku all sõltuvalt seadmetest (e.g. 10 minutit) –lõikamine ja vormide täitmine.
12. Pressimine suureneva rõhuga, sõltuvalt seadmetest, e.g. 15 minutit 0.3-0.6 bar juures 4 kg juustu puhul
13. pH 5.80 peale 4 tundi

### **SOOLDUMINE**

14. Sooldumine: pH enne soolvanni:  $5.60 \pm 0.20$ , 16-18 °Bé, 16-18 °C, sooldumise aeg 24-54 tundi sõltuvalt kaalust, pH peale soolvanni:  $5.20 \pm 0.05$

### **PAKKIMINE**

15. Pakkimine spetsiaalsesse fooliumisse, et tekiks juustuaugud või juustukate.

### **VALMITAMINE & LADUSTAMINE**

16. Valmitamine 14-16 °C juures 4-6 nädalat.
17. Ladustamine 10°C
18. Lõplik pakkimine