

## GOURMETOSTE I FULD SKALA

For år tilbage projekterede SPX i samarbejde med Them mejeriets fuldautomatiske osteri. Lige siden er alle de kendte Them-oste fremstillet på anlægget, der blev implementeret i 2004. Gennem de seneste år har Thems mejerier imidlertid udviklet en række gourmetoste, der ligeledes - og i fuld skala - fremstilles på anlægget.



Af Irene Constantin, Marketingchef, SPX Flow Technology

### Et fremtidsikkert osteri og saltningsanlæg

Ostefremstilling var førhen et slidsomt arbejde, hvor mejeristernes daglige arbejdsopgaver omfattede mange tunge løft og ensidigt gentagne bevægelser, når de skulle håndtere ostene mellem ostningstanke, presning, saltning, lagring, vending og emballering. For et årti siden besluttede Thems andelshavere og daværende mejeribestyrer Svend Andersen derfor at investere i et fuldautomatisk osteri, og Them Andelsmejeri fremstiller i dag 5.300 tons oste om året.

Fra SPX' side deltog salgningenør for ostemejerier, Svend Jessen, som en af flere i det team, der dengang samarbejdede med Them for projektering af osteriet, som dels skulle opfylde de da gældende krav og dels skulle fremtidsikre den fuldautomatiske osteproduktion.

### En mejerist i osteriet

SPX har således stået for projektering og implementering af Thems osteri, hvor en af udfordringerne var fremstilling af Thems forskellige Danbotyper, der har en lidt blødere konsistens end andre Danbooste. - "Den udfordring blandt flere andre blev løst", fortæller Svend Jessen. - "Og det kører stadig upåklageligt", tilføjer Thems produktionschef Morten Christiansen.

SPX-udstyret på Them omfatter mælkebuffertank, som muliggør kontinuerlig drift af ostemælkepasteuren og hurtig fyldning af CurdMaster ostetanken. Efter CurdMasteren følger OPD forpresningen og SPX's Sanipressesystem. Efter presning fremføres ostene automatisk og bliver lagt på saltningsreoler, der bliver ført frem til saltningsanlægget og efterfølgende videre til ostelagrene.

På dette SPX CheeseMaster-anlæg kan Them uden skift i den daglige produktion fremstille sine forskellige ostetyper og -størrelser efter forskellige recepter. CheeseMaster-anlægget er nemlig udstyret med et styringssystem, der inkluderer alle osterecepterne samt dataopsamling om osteprocesser, presning og saltning. - "Vores osteri er så automatiseret og 'velproportioneret', at én enkelt mejerist i perioder kan

klare hele osteproduktionen," fortæller Morten Christiansen.

Gennem de seneste år har SPX foretaget mindre justeringer og indsætning af ekstra udstyr i det fuldautomatiske osteri og saltningsanlæg, som desuden er projekteret, så nye udvidelser i fremtiden er sikret.

### Nye oste fra Them

Fætter Kras, Gamle Svend og Slanke Mari er blandt Them Andelsmejeris kendte ostebrands, og de bliver solgt i alle detailkæder og specialbutikker landet over. Gennem de seneste år har Them Andelsmejeri imidlertid også haft fart på udviklingen af gourmetoste. En af de mest kendte - "Krystalosten" - blev lanceret sidste år, og den har nu sine fans blandt forbrugere landet over. Sidst i januar 2014 sender Them endnu en ny ost - 'Bøllingsø' - på markedet.

- "Vores dygtige produktudviklere og mejerister har med 'Bøllingsø' udviklet en helt enestående fast ost, der bl.a. er skabt med en særlig blanding af ostekulturer, så den minder lidt om en emmentaler. Desuden indeholder 'Bøllingsø' hele græskarkerner, og sådan en ost er vist aldrig lanceret før", fortæller Morten Christiansen. Han tilføjer, at osten har fået navn efter den



Fra venstre mod højre: Efter udskæring og presning bliver ostene ført til saltning, hvor de placeret i store reoler og med et enkelt tryk på en knap bliver sænket ned i saltkarrene. På billedet til højre ses SPX' projektleder Svend Jessen sammen med Thems produktionschef Morten Christiansen ved siden af transportbåndet, hvor ostene føres videre til efterbehandling og lagring.



Produktionschef Morten Christiansen på ostelageret med to af Thems nye gourmetoste. Til højre "Krystalosten", der blev lanceret sidste år, og til venstre den nye ost "Bøllingsø", der kommer på markedet sidst i januar måned.

nærliggende og genetablerede Bøllingsø, hvor en del af Thems andelshavere driver deres malkekvæggårde.

### Gourmetoste i fuld skala

Et andet element i historien om udvikling og fremstilling af "Bøllingsø" er, at

den nu bliver produceret i fuld skala, og det er ikke helt almindeligt i gourmet-ostegenren: "Hvor er pilotanlægget?" "Hvor laver I gourmetostene?" - De spørgsmål bliver jeg mødt med gentagne gange, når vi har besøg her på Them, fortæller Morten Christiansen. Og han

må hver gang fortælle, at Thems nye gourmetoste bliver fremstillet på det fuldautomatiske osterianlæg.

Inden fuldskalaproduktion af en ny ost foregår der dog et større udviklingsarbejde med recepter og herunder valg af ostekulturer, hvorefter Thems produktudviklere med Bjarne Andersen i spidsen, foretager en screening af den nye ost på et lille SPX-pilotanlæg. - "Men så snart vi har en godkendt screening herfra, så overfører vi den nye osterecept til CheeseMasteren og producerer gourmetosten i fuld skala. Her består osteriet i øvrigt med topkarakter, for det klarer receptstyring og produktion af gourmetostene, der generelt har en anden struktur og fastere konsistens end de andre gode Them-oste," fortæller Morten Christiansen. Han understreger, at fuldskalaproduktion er den eneste rentable fremstillingsmåde for et mejeri af Thems størrelse, hvis der skal være en rimelig økonomi i at udvikle og lancere nye skønne gourmetoste. ■

**SPX**



SCAN TO LEARN MORE



**ARE YOU LOOKING FOR HIGHER CAPACITY, LOWER COSTS AND THE FREEDOM TO MAKE CHEESE YOUR WAY?**

As a leading global supplier of complete cheese plants to the dairy industry, SPX offers a comprehensive selection of flexible and cost-effective solutions. Available for a wide range of cheese types and sizes with various moisture content and fat in dry matter. Contact us to find out more about our recently launched solutions that can help you meet the challenges you face.

From engineered components to customized systems, SPX helps you make dairy products your way.

To learn more call us at +45 70 278 278, email: [ft.dk.silkeborg@spx.com](mailto:ft.dk.silkeborg@spx.com) or visit us at [www.spx.com](http://www.spx.com)

>Anhydro' >APV' >Gerstenberg Schröder' >Waukesha Cherry-Burrell'