Gouda-juuston valmistuksen salat tutuksi

10.3.2017

Elintarviketekniikan insinööriopiskelijat ja opettajat tekivät kansainvälistä yhteistyötä käytännössä, kun he aloittivat Gouda-juuston valmistuksen belgialaisen Kristof Dewaelen ohjauksessa. Hän opettaa meijeriteknologiaa ja psykologiaa VIVES University Collegessa Belgiassa. Dewaele osallistui SeAMKin kansainväliselle viikolle helmikuussa.

Miten hyvä juusto valmistetaan?

Delawaele luennoi bio- ja elintarviketekniikan opiskelijoille bioprosessitekniikan ja meijeriteknologian tunneilla Gouda-juuston valmistuksen prosessista. Hän kertoi millaisia ovat oikeat raaka-aineet, miten paljon kutakin ainesosaa tarvitaan ja mitä juustonvalmistuksen eri vaiheissa tehdään. Dewaele selvitti opiskelijoille eri työvaiheiden merkityksen ja vaikutuksen valmiin juuston muotoon ja makuun.

– Myös oikeat lämpötilat eri työvaiheissa ovat onnistumisen kannalta hyvin oleellisia, kertoi Kristof Dewaele.

Teoriasta käytäntöön

Teoriatunnilla saadun tiedon pohjalta aloitettiin Gouda-juuston valmistus laboratoriossa. Juuston valmistukseen käytettiin Ilmajoen opetusnavetan tuoretta raakamaitoa. Maidosta erotettiin hera. Juustomassa puristettiin muotissa oikeaan muotoon ja painetta lisättiin aina määriteltyjen aikataulujen mukaan.

Suolaaminen puolestaan tehdään joko upottamalla suolaveteen tai kuivasuolaamalla.

– Gouda-juuston maku saadaan aikaan hapatteella, kertoi lehtori Jarmo Alarinta.

Pyöreä juustokiekko viimeistellään viikon kuluttua voitelemalla se vahakerroksella. Lopuksi juusto vaatii noin 6–8 viikon kypsytysajan.

Kun kaikki vaiheet hoidetaan tarkan aikataulun mukaan, saadaan lopputulokseksi murukooltaan hyvä ja maultaan herkullinen Gouda-juustokiekko.

Teksti:

Leena Vainionpää, SeAMK