**Tillverkning[**[**redigera**](https://sv.wikipedia.org/w/index.php?title=Ost&veaction=edit&section=4) **|** [**redigera wikitext**](https://sv.wikipedia.org/w/index.php?title=Ost&action=edit&section=4)**]**

Osttillverkningen kallas *ystning*. Den inleds oftast av olika former av förbehandling, som (låg-)[pastörisering](https://sv.wikipedia.org/wiki/Past%C3%B6risering) och standardisering av fetthalten, och därefter tillsätts ämnen som gör att ostmassan koagulerar och avskiljs från vasslen. Oftast utgörs tillsatsen av [löpe](https://sv.wikipedia.org/wiki/L%C3%B6pe) som innehåller [enzymer](https://sv.wikipedia.org/wiki/Enzym) som sönderdelar mjölkproteinet (kasein) och fäller ut [parakasein](https://sv.wikipedia.org/wiki/Parakasein), och därvid gör att ostmassan stelnar. Olika sura ämnen såsom [vinäger](https://sv.wikipedia.org/wiki/Vin%C3%A4ger) eller saft från [citroner](https://sv.wikipedia.org/wiki/Citron) kan också användas. Denna surgörning får det kemiska komplex som kaseinet normalt bildar med [kalciumfosfat](https://sv.wikipedia.org/wiki/Kalciumfosfat) att kollapsa, vilket också leder till att ostmassan stelnar. Förutom löpe eller syra brukar också [mjölksyrabakterier](https://sv.wikipedia.org/wiki/Mj%C3%B6lksyrabakterie) tillsättas, vilket får laktosen att jäsa till [mjölksyra](https://sv.wikipedia.org/wiki/Mj%C3%B6lksyra) som ytterligare sänker [pH-värdet](https://sv.wikipedia.org/wiki/PH-v%C3%A4rde) i osten.

I ystningen ingår också mekanisk bearbetning, så kallad [brytning](https://sv.wikipedia.org/w/index.php?title=Brytning_(osttillverkning)&action=edit&redlink=1), som påskyndar avskiljningen av vasslen från ostmassan.

Efter koaguleringen pressas ostmassan i formar vilket får resterande vassle att avgå. Vid pressningen avgörs om osten skall bli [grynpipig](https://sv.wikipedia.org/wiki/Grynpipig_ost) (till exempel hushållsost) eller [rundpipig](https://sv.wikipedia.org/wiki/Rundpipig_ost) (till exempel Grevé). Om osten pressas under vatten (vassle) så blir den tätare och då kommer piporna i osten under lagringen att bli runda. Piporna bildas då mjölksyrabakterierna bryter ner laktos och bildar koldioxid som biprodukt. Osten efterbehandlas efter pressning ytterligare och får olika former av tillsatser beroende på typ av ost. Exempelvis brukar osten ofta saltas i saltlake. Osten förses också normalt med någon form av skyddande hölje, till exempel paraffin eller ett lager av [mögelsvamp](https://sv.wikipedia.org/wiki/M%C3%B6gelsvamp) som får växa en tid på ytan. På senare tid har också lagring i en speciell typ av [plasthölje](https://sv.wikipedia.org/wiki/Plast) gett upphov till en ost utan omgivande skorpa.

Slutligen följer sedan en kortare eller längre lagringsperiod beroende på vilken typ av ost det är. Lagringen sker under noggrann kontroll av luftfuktighet och temperatur som också är olika beroende på osttyp.

**Lagring[**[**redigera**](https://sv.wikipedia.org/w/index.php?title=Ost&veaction=edit&section=5) **|** [**redigera wikitext**](https://sv.wikipedia.org/w/index.php?title=Ost&action=edit&section=5)**]**

Ost lagras bäst under riktiga mognadsförhållanden, något som kan variera från sort till sort. Fasta, halvfasta och halvmjuka ostar lagras normalt i temperaturer omkring 8 - 13 grader [Celsius](https://sv.wikipedia.org/wiki/Celsius). Osten bör packas in i [vaxpapper](https://sv.wikipedia.org/wiki/Vaxpapper) och placeras i en löst packad påse, så att fuktigheten bevaras och att luften kan cirkulera runt osten. Blåmögelostar bör packas in tätt över hela ytan, så att svampsporerna inte sprider sig till andra matvaror i närheten. Ostar (vitmögelostar) som innehåller levande organismer bör packas löst och lagras så att de kan "andas", annars blir de förstörda. Dessa ostar är även mycket utsatta för påverkan utifrån som kan sätta sig på smaken och bör lagras därefter.

Ost som lagras kallt eller i [kylskåp](https://sv.wikipedia.org/wiki/Kylsk%C3%A5p) bör tas fram 1,5 till 2 timmar innan den serveras, annars kommer smaken inte riktigt fram. Vitmögelostar behöver normalt 30 till 45 minuter.

Det uppstår alltid problem vid klassificering av ost. Man kan välja utseende, användningsområde, tillverkningssätt, mjölktyp ([fårost](https://sv.wikipedia.org/wiki/F%C3%A5rost), [getost](https://sv.wikipedia.org/wiki/Getost)) med mera. Nedan följer fyra olika grupper.

### Ostens konsistens[[redigera](https://sv.wikipedia.org/w/index.php?title=Ost&veaction=edit&section=7) | [redigera wikitext](https://sv.wikipedia.org/w/index.php?title=Ost&action=edit&section=7)]

* *Mycket mjuka (80% vatten)*
	+ Nästan alla [färskostar](https://sv.wikipedia.org/wiki/F%C3%A4rskost) utom [Feta](https://sv.wikipedia.org/wiki/Feta)
* *Mjuka (50-70% vatten)*
	+ Bredbara ostar: [Brie](https://sv.wikipedia.org/wiki/Brie), [Cambozola](https://sv.wikipedia.org/wiki/Cambozola), [Camembert](https://sv.wikipedia.org/wiki/Camembert), [Taleggio](https://sv.wikipedia.org/wiki/Taleggio)
* *Halvhårda (40-50% vatten)*
	+ Snittostar: [Gouda](https://sv.wikipedia.org/wiki/Gouda_%28ost%29), [Morbier](https://sv.wikipedia.org/wiki/Morbier_%28ost%29), [Port Salut](https://sv.wikipedia.org/wiki/Port_Salut), [Tilsiter](https://sv.wikipedia.org/wiki/Tilsiter)
	+ [Grönmögelostar](https://sv.wikipedia.org/wiki/Gr%C3%B6nm%C3%B6gelost): [Gorgonzola](https://sv.wikipedia.org/wiki/Gorgonzola), [Roquefort](https://sv.wikipedia.org/wiki/Roquefortost), [Stilton](https://sv.wikipedia.org/wiki/Stilton), [Ädelost](https://sv.wikipedia.org/wiki/%C3%84delost)
* [*Hårdost*](https://sv.wikipedia.org/wiki/H%C3%A5rdost) *(30-50% vatten)*
	+ [Appenzeller](https://sv.wikipedia.org/wiki/Appenzeller), [Beaufort](https://sv.wikipedia.org/wiki/Beaufort_%28ost%29), [Cheddar](https://sv.wikipedia.org/wiki/Cheddar), [Comté](https://sv.wikipedia.org/wiki/Comt%C3%A9), [Edamer](https://sv.wikipedia.org/wiki/Edamer), [Emmentaler](https://sv.wikipedia.org/wiki/Emmentaler), [Grana Padano](https://sv.wikipedia.org/wiki/Grana_Padano), [Grevé](https://sv.wikipedia.org/wiki/Grev%C3%A9), [Gruyère](https://sv.wikipedia.org/wiki/Gruy%C3%A8re), [Herrgårdsost](https://sv.wikipedia.org/wiki/Herrg%C3%A5rdsost), [Parmigiano-Reggiano](https://sv.wikipedia.org/wiki/Parmigiano-Reggiano) ([Parmesan](https://sv.wikipedia.org/wiki/Parmesan)), [Pecorino](https://sv.wikipedia.org/wiki/Pecorino), [Prästost](https://sv.wikipedia.org/wiki/Pr%C3%A4stost), [Svecia](https://sv.wikipedia.org/wiki/Svecia), [Västerbottenost](https://sv.wikipedia.org/wiki/V%C3%A4sterbottenost)

### Ostskorpan[[redigera](https://sv.wikipedia.org/w/index.php?title=Ost&veaction=edit&section=8) | [redigera wikitext](https://sv.wikipedia.org/w/index.php?title=Ost&action=edit&section=8)]

* [*Vitmögel*](https://sv.wikipedia.org/wiki/Vitm%C3%B6gelost)
	+ [Brie](https://sv.wikipedia.org/wiki/Brie), [Camembert](https://sv.wikipedia.org/wiki/Camembert)
* [*Kittostar*](https://sv.wikipedia.org/wiki/Kittost)
	+ [Limburger](https://sv.wikipedia.org/wiki/Limburger), [Port Salut](https://sv.wikipedia.org/wiki/Port_Salut), [Taleggio](https://sv.wikipedia.org/wiki/Taleggio)
* *Torr naturlig skorpa*
	+ [Cheddar](https://sv.wikipedia.org/wiki/Cheddar_%28ost%29), [Emmentaler](https://sv.wikipedia.org/wiki/Emmentaler), [Stilton](https://sv.wikipedia.org/wiki/Stilton)
* *Organisk skorpa*
	+ Vissa [getostar](https://sv.wikipedia.org/wiki/Getost)
* *Artificiell skorpa*
	+ [Cheddar](https://sv.wikipedia.org/wiki/Cheddar_%28ost%29) med plast, [Edamer](https://sv.wikipedia.org/wiki/Edamer) med vax, [Getost](https://sv.wikipedia.org/wiki/Getost) med aska

### Processer[[redigera](https://sv.wikipedia.org/w/index.php?title=Ost&veaction=edit&section=9) | [redigera wikitext](https://sv.wikipedia.org/w/index.php?title=Ost&action=edit&section=9)]

* [*Färskost*](https://sv.wikipedia.org/wiki/F%C3%A4rskost)*, ost som inte lagrats*
	+ [Cream cheese](https://sv.wikipedia.org/wiki/Cream_cheese), [Feta](https://sv.wikipedia.org/wiki/Feta), [Halloumi](https://sv.wikipedia.org/wiki/Halloumi), [Keso](https://sv.wikipedia.org/wiki/Keso), [Kvarg](https://sv.wikipedia.org/wiki/Kvarg), [Mascarpone](https://sv.wikipedia.org/wiki/Mascarpone), [Mozzarella](https://sv.wikipedia.org/wiki/Mozzarella), [Paneer](https://sv.wikipedia.org/wiki/Paneer), [Ricotta](https://sv.wikipedia.org/wiki/Ricotta)
* *Opressad, lagrad*
	+ [Brie](https://sv.wikipedia.org/wiki/Brie), [Camembert](https://sv.wikipedia.org/wiki/Camembert), [Stilton](https://sv.wikipedia.org/wiki/Stilton)
* *Pressad, lagrad*
	+ [Cheddar](https://sv.wikipedia.org/wiki/Cheddar_%28ost%29), [Manchego](https://sv.wikipedia.org/wiki/Manchego)
* *Uppvärmd, pressad, lagrad*
	+ [Emmentaler](https://sv.wikipedia.org/wiki/Emmentaler), [Gouda](https://sv.wikipedia.org/wiki/Gouda_%28ost%29), [Gruyère](https://sv.wikipedia.org/wiki/Gruy%C3%A8re), [Parmigiano-Reggiano](https://sv.wikipedia.org/wiki/Parmigiano-Reggiano) ([Parmesan](https://sv.wikipedia.org/wiki/Parmesan))

### Djurart som givit mjölken[[redigera](https://sv.wikipedia.org/w/index.php?title=Ost&veaction=edit&section=10) | [redigera wikitext](https://sv.wikipedia.org/w/index.php?title=Ost&action=edit&section=10)]

* [Buffelost](https://sv.wikipedia.org/w/index.php?title=Buffelost&action=edit&redlink=1) (ex. klassisk [mozzarella](https://sv.wikipedia.org/wiki/Mozzarella))
* [Fårost](https://sv.wikipedia.org/wiki/F%C3%A5rost) (ex. [Roquefort](https://sv.wikipedia.org/wiki/Roquefortost))
* [Getost](https://sv.wikipedia.org/wiki/Getost) (ex. [Crottin de Chavignol](https://sv.wikipedia.org/wiki/Crottin_de_Chavignol))
* [Koost](https://sv.wikipedia.org/w/index.php?title=Koost&action=edit&redlink=1) (ex. [Grevé](https://sv.wikipedia.org/wiki/Grev%C3%A9), [Herrgårdsost](https://sv.wikipedia.org/wiki/Herrg%C3%A5rdsost))
* [Älgost](https://sv.wikipedia.org/w/index.php?title=%C3%84lgost&action=edit&redlink=1) (ex. [Bjurholms blåmögelost](https://sv.wikipedia.org/w/index.php?title=Bjurholms_bl%C3%A5m%C3%B6gelost&action=edit&redlink=1))

## Varianter och tillsatser[[redigera](https://sv.wikipedia.org/w/index.php?title=Ost&veaction=edit&section=11) | [redigera wikitext](https://sv.wikipedia.org/w/index.php?title=Ost&action=edit&section=11)]

Det finns flera ostar utan mjölk och animaliskt innehåll, bland annat kokosost och ostar tillverkade av sojabönor eller nötter. I Sverige finns några små lokala tillverkare av veganska dessertostar.



Pizzamix. En riven blandprodukt baserad på mjölk och vegetabiliskt fett.

[Smältost](https://sv.wikipedia.org/wiki/Sm%C3%A4ltost), exempelvis så kallad hamburgerost, innehåller [smältsalter](https://sv.wikipedia.org/wiki/Sm%C3%A4ltsalter) som gör osten mjuk. Färdigförpackad riven eller skivad ost kan innehålla [potatisstärkelse](https://sv.wikipedia.org/wiki/Potatisst%C3%A4rkelse) som [klumpförebyggande medel](https://sv.wikipedia.org/wiki/Klumpf%C3%B6rebyggande_medel). Ost kan även innehålla [färgämne](https://sv.wikipedia.org/wiki/F%C3%A4rg%C3%A4mne).

År 2008 uppmärksammade svensk media att så kallad [*analog ost*](https://sv.wikipedia.org/wiki/Analog_ost), som främst består av vegetabilisk fettråvara istället för mjölk, såldes under namn som pizzamix, texmex-mix och gratängmix.[[7]](https://sv.wikipedia.org/wiki/Ost#cite_note-falsk-7) Livsmedelsverket menade att det var vilseledande eftersom produkterna kunde förväxlas med vanliga ostprodukter.[[7]](https://sv.wikipedia.org/wiki/Ost#cite_note-falsk-7)

## Sagt om ost[[redigera](https://sv.wikipedia.org/w/index.php?title=Ost&veaction=edit&section=12) | [redigera wikitext](https://sv.wikipedia.org/w/index.php?title=Ost&action=edit&section=12)]

* "En måltid utan ost är som en skönhet med blott ett öga" ([Jean Anthelme Brillat-Savarin](https://sv.wikipedia.org/wiki/Jean_Anthelme_Brillat-Savarin), *La physiologie du goût*).
* "Hur skall man kunna styra ett land som har 258 sorters ost?" (uttalande som tillskrivits [Charles de Gaulle](https://sv.wikipedia.org/wiki/Charles_de_Gaulle)).
* "Ost är ost och alltid möts vi två" ([Majestix](https://sv.wikipedia.org/wiki/Majestix%22%20%5Co%20%22Majestix) på vägen till en hälsokur för sin krånglande [lever](https://sv.wikipedia.org/wiki/Lever) i [*Uderzo*](https://sv.wikipedia.org/wiki/Albert_Uderzo)*/[Goscinnys](https://sv.wikipedia.org/wiki/Ren%C3%A9_Goscinny%22%20%5Co%20%22Ren%C3%A9%20Goscinny)* [*Asterix*](https://sv.wikipedia.org/wiki/Asterix) *- Romarnas skräck*).

## Schweizisk Gruyère[[redigera](https://sv.wikipedia.org/w/index.php?title=Gruy%C3%A8re&veaction=edit&section=1) | [redigera wikitext](https://sv.wikipedia.org/w/index.php?title=Gruy%C3%A8re&action=edit&section=1)]

Det huvudsakliga produktionsområdet är [Romandiet](https://sv.wikipedia.org/wiki/Romandiet) utom [Valais](https://sv.wikipedia.org/wiki/Valais) och [Genève](https://sv.wikipedia.org/wiki/Gen%C3%A8ve) och avståndet mellan [ysteri](https://sv.wikipedia.org/wiki/Ysteri) och mjölkproducent är högst 20 km. Mjölken, som är opastöriserad och högst 18 timmar gammal, kommer från kor som utfodrats med gräs, [hö](https://sv.wikipedia.org/wiki/H%C3%B6) och fastlagda tilläggsfoder, men inte [ensilage](https://sv.wikipedia.org/wiki/Ensilage). Beteckningen Gruyère är skyddad.

### Ystning och egenskaper[[redigera](https://sv.wikipedia.org/w/index.php?title=Gruy%C3%A8re&veaction=edit&section=2) | [redigera wikitext](https://sv.wikipedia.org/w/index.php?title=Gruy%C3%A8re&action=edit&section=2)]

Mjölken tempereras till 31°C, varefter [löpen](https://sv.wikipedia.org/wiki/L%C3%B6pe) tillsätts. Ostmassan bryts och värms till minst 54°C. Efter pressning och saltning lagras osten minst 5 månader på granträ i fuktiga källare där den regelbundet vänds och tvättas med saltlag. Den färdiga produkten har tät [textur](https://sv.wikipedia.org/wiki/Textur_%28ost%29) eller små runda pipor (diameter cirka 5 mm), fetthalt om minst 49+ och vikt mellan 25 och 40 kg. Diametern är cirka 60 cm. Förutom sälta skall osten ha "fruktsmaker" (*les goûts fruités*) som uppstår genom kombinationen av mjölksyrejäsning och ytbehandling. Prima vara märks *Gruyère AOP* eller *Gruyère Switzerland AOP*.[[1]](https://sv.wikipedia.org/wiki/Gruy%C3%A8re#cite_note-BLW-1)

#### Gruyère d'Alpage[[redigera](https://sv.wikipedia.org/w/index.php?title=Gruy%C3%A8re&veaction=edit&section=3) | [redigera wikitext](https://sv.wikipedia.org/w/index.php?title=Gruy%C3%A8re&action=edit&section=3)]

När djuren tillbringar sommaren på en [fäbodvall](https://sv.wikipedia.org/wiki/F%C3%A4boddrift) (fr. alpage) gäller särskilda bestämmelser, bland annat får ostarna vara något mindre. Produkten märks *Gruyère d'Alpage AOP*.[[1]](https://sv.wikipedia.org/wiki/Gruy%C3%A8re#cite_note-BLW-1)

# Manchego

**Manchego** är en spansk hårdost gjord på [fårmjölk](https://sv.wikipedia.org/wiki/F%C3%A5rost). Den tillverkas i provinsen [La Mancha](https://sv.wikipedia.org/wiki/Kastilien-La_Mancha) som gett den dess namn. Typiskt för Manchegon är halmmönstret i skorpan som finns kvar efter pressningen.

Osten lagras från två månader till två år. Den yngsta sorten kallas *fresco*, sen kommer *semi-curado*, *curado* och *viejo*.

**Saint Agur** (pronounced [[sɛ̃taɡyʁ]](https://en.wikipedia.org/wiki/Help%3AIPA_for_French)) is a [blue cheese](https://en.wikipedia.org/wiki/Blue_cheese) made from pasteurised cow's milk from the village of [Beauzac](https://en.wikipedia.org/wiki/Beauzac) in the Monts du Velay, part of the mountainous [Auvergne](https://en.wikipedia.org/wiki/Auvergne_%28region%29) region of central [France](https://en.wikipedia.org/wiki/France). Developed in 1988 by the cheese company [Bongrain](https://en.wikipedia.org/wiki/Bongrain), it is made from [pasteurised](https://en.wikipedia.org/wiki/Pasteurisation) [cow's](https://en.wikipedia.org/wiki/Cow) [milk](https://en.wikipedia.org/wiki/Milk), enriched with [cream](https://en.wikipedia.org/wiki/Cream), and contains 60% [butterfat](https://en.wikipedia.org/wiki/Butterfat), qualifying it as a double-cream cheese. Aged for 60 days in cellars, the cheese becomes stronger and spicier as it ages.

The moist, rich, white cheese has characteristic olive green mould veins throughout and a smooth, creamy texture with a subtle mild spicy taste resembling a softer, and finer [Roquefort](https://en.wikipedia.org/wiki/Roquefort_cheese) in presentation and taste. It is not as salty as more traditional blue cheese, and its tangy and creamy nature are balanced so not to overpower with a sharp bite, although this is dependent in the age of the cheese. Owing to its double-cream nature, this cheese is easily spread and also melts well.

Saint Agur is produced in 2 kg (4.4 lb) [octagonal](https://en.wikipedia.org/wiki/Octagon) [cylinders](https://en.wikipedia.org/wiki/Cylinder_%28geometry%29), rendering a shape that makes it easy to cut into wedges. It has no [rind](https://en.wiktionary.org/wiki/rind) and sometimes comes in foil to prevent the cheese from becoming more blue.

Vid tillverkning av blåmögel ost så stryks osten med mögelsvampen Penicillium roqueforti. När sedan osten ligger på lagring så prickas osten med hål för att skapa luftkanaler i osten, blåmögelsvampem får du luft inne i osten och blåmögelsvampen kan utvecklas och skapa den goda smaken.

Blåmögelostar mognar innefrån och utåt och har då inte någon kärna så som vitmögelostarna som mognar utifrån och in.

**Roquefort**Stark, salt, anrik och karaktärsfull. Den enda av blåmögelostarna som tillverkas på fårmjölk. Den lagras under 3-6 månader i grottor där luftfuktigheten är konstant året runt. Den första av alla ostar som märktes med AOC.

Smaken är ren, kraftig och salt och konsistensen fuktig och smulig. En delikatess tillsammans med anklever och tryffel, eller som dessert tillsammans med något sött. Frankrike.

**Gorgonzola**En ost som har något rundare smak än Roquefort och konsistensen är krämigare. Tjock, skrovlig skorpa och blekgult inre med vackra, blågröna ådror.

Görs i området kring Milano på opastöriserad komjölk. En utmärkt ost till såväl dessert som matlagning. Smaksätt pastasåsen, blanda den i salladen eller servera den som den är tillsammans med en bit päron. Italien.

**Stilton**Den unga osten är smulig, men mjuknar ju mognare den blir. Smaken är först salt, sen lent knäckig och färgen är gräddgul med jämnt spridda ådringar. Smält den i såser eller servera den som den är, i salladen, på en bit bröd eller till dessert på en pepparkaka! England.

**Kvibille Ädelost**Stolt, halländsk kusin till Roquefortosten. Samma mögelkultur, men gjord på komjölk. Mild och ganska salt, med en ren och fräsch gräddsmak och nötaktig arom. Mycket användbar i matlagning. Smaksätt såsen, smält den mellan lövbiffarna, bred den på pepparkakan eller bjud den på ostbrickan tillsammans med söt marmelad och kavring. Sverige.

**St Agur**Mildare än de flesta andra blåmögelostar med krämig textur och kryddig blåmögelostsmak. Gjord på pastöriserad mjölk med blåmöglet lika spritt genom hela osten. Den unika åttkantiga formen gör osten lätt att skära i kilar. God till mogna frukter, eller som fyllning i bakad potatis. Frankrike.