

Kuidas valmib juust

INGMAR MUUSIKUS

Kuidas tehakse juustu? Valio Eesti Gruppi kuuluvas Võru juustutehases valmib juust inimkäte liigse sekkumiseta, põhiosa juustumeistrite tööpäevast möödub arvutiekraanide ees, millelt saab jälgida kogu protsessi ning vajaduse korral appi tõtata.

Tehase kvaliteedijuhi Jaana Meejärve selgitusel on juustutootmisel ülimalt tähtis pidada kinni puhtusenõuetest ning tagada igale juustusordile just selline valmimiskeskond, nagu ta vajab.

Puhtusenõuete nimel on kõikvõimalikud tutvumiskäigud tootmisruumidesse viidud miinimumi. Kõik, kes neisse ruumidesse sisenevad, peavad olema täiesti terved, riietatud pealaest jalatallani kaitseriietusse ja käed desinfitseeriva ainega pestud. Küljest peavad olema võetud kõik ehted.

Rasv välja ja jälle sisse

Suurepärase juustu valmimine hakkab koostööst farmidega, kust tehasesse piim saabub. Farmereid nõustatakse, lehma kontrollitakse ning kui tekib mõni probleem, küsivad farmereid ka ise nõu, kuidas talitada.

Võru tehases valmistatakse juustu pastöriseeritud piimast. Saab teha ka pastöriseerimata piimast, mitmed väiketootjad nii teevadki, kuid Võru juustutehas on läinud teist teed. Jaana Meejärve selgitab: "Pastöriseerimine kindlustab, et bakterid hävivad ja ei teki vaba käärimise protsessi."

Kuid enne pastöriseerimist tuleb piimaga veel mitut asja teha.

Kõigepealt baktovuugida – tsentrifuugida nii, et bakterite spoorid (erilised paljunemisrakud) välja sadestuksid. Neid pastöriseerimine ei hävita.

Juustu võib teha lahjat ja rammusamat. Aga kuidas? Selgub, et separaatori ja normalisaatori abil.

Separatoris jagatakse piim lõssiks (kooritud rasvatu piim) ja kooreks. Normalisaatoris pannakse koort parasjagu tagasi, et saada



Kvaliteedijuht Jaana Meejärve selgitab, mis toimub juustukatlas. Valmimas on juust Atleet 50, mis tähendab, et juustu kuivaines on 50% rasva. Valmis juustus on seda 30%, mis tähendab, et tegu on üsna rasvase juustuga.



Juust on jõudnud vormidesse.



Forte juustu silindreid pressitakse lina all, et vadak paremini välja läheks. Forte juust on nn pime juust, mis tähendab, et seda pressitakse vadakus. Selle tulemusel ei sekku õhk protsessi ja juustu sisse ei teki auke.