

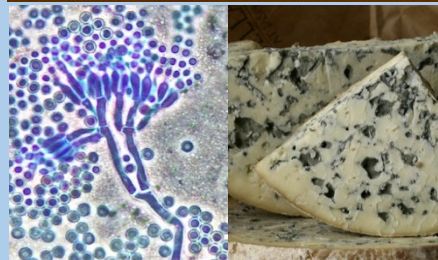
Roquefort

Onderzoeksvraag:

Wat is Roquefort en welke micro-organismen worden toegepast bij het maken van Roquefort-kaas en welke fermentatieprocessen spelen een rol bij de fermentatie en vorming van het product.

Fermentatie:

- Melkzuur fermentatie schapenmelk
- Waarom streptococcus lactis
- Stremsel
- Penicillium Roqueforti
- Optimale temperatuur 8 a 9 graden
- Zoutconcentratie van 3,0%
- 46% vochtgehalte

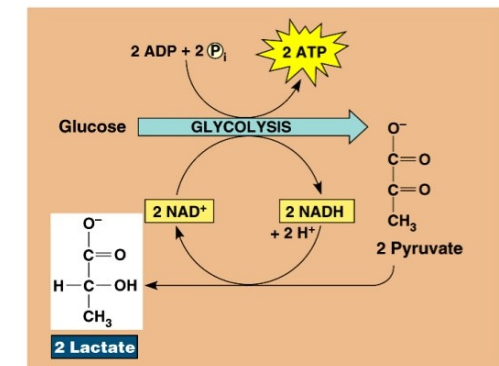


Doel van fermentatie :

- Cel ademhaling (glycolyse)
- ATP opbrengst
- NAD-NADH Elektronen transport
- Melkzuur



Lactaat fermentatie



Conclusie :

Roquefort is een kaas uit Zuid-Frankrijk. De kaas is gemaakt van gefermenteerde schapenmelk en stremsel. De micro-organisme die verantwoordelijk is voor de fermentatie is streptococcus lactis.

Vervolgens wordt de schimmel Penicillium Roqueforti aangebracht. Deze schimmel maakt een mycellium in roquefort kaas. Deze schimmel is verantwoordelijk voor de aparte smaak in de roquefort kaas

Literatuur:

Nelson, J. H. (1970). Production of blue cheese flavor via submerged fermentation by Penicillium roqueforti. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 18(4), 567-569.