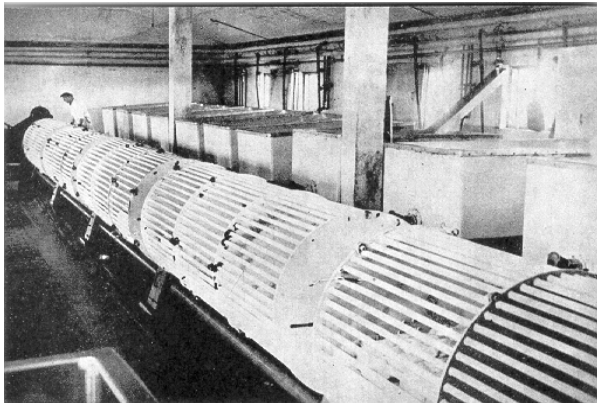


Inngangur

Skyr er ferskur súrostur sem framleiddur hefur verið á Íslandi frá öröfi alda. Framleiðslan byggist á því að hleypa mjólkurprótein með gerjun. Af hliðstæðum súrostum í öðrum löndum má nefna kvarg í Þýskalandi. Skyr er dæmi um þjóðlegan mat sem hefur náð að aðlagast nútímaþjóðfélagi með ágætum, en um leið hafa orðið breytingar á vörinni og aðferðum við framleiðslu hennar.

Skysíun

Mikið af tækninýjungum í skyrframleiðslu hafa miðað að því að auka afköstin við síunina á skyrhlaupinu. Áður fyrr var síunarbúnaðurinn einföld grind sem á var strengdur dúkur. Sú aðferð er seinvirk og urðu miklar framfarir með tilkomu skyrtromla um miðja síðustu öld. Þá var skyrhleypunni mokað í léreftspoka og pokarnir settir í tromlu sem snérist um ás. Skyrtromlur eru enn í notkun á nokkrum mjólkurbúum.



Með notkun skyrtromla var hægt að auka afköst við skysíun.

Heilsufæði

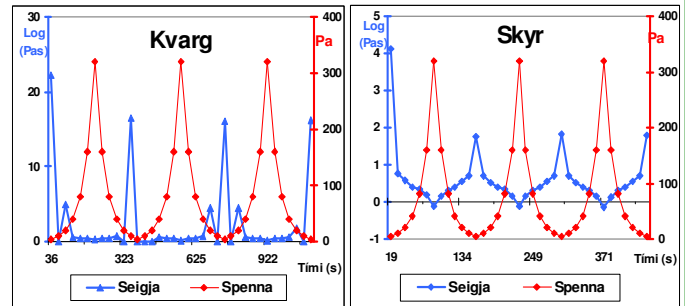
Hreint skyr er heilnæm afurð sem byggist m.a. á eftirfarandi þáttum:

- Háu innihaldi próteina þar á meðal mysupróteina.
- Mjög lágu fituinnihaldi.
- Háu innihaldi kalks, fosfórs, kalíum og sinks.
- Háu innihaldi B₁ og B₂ vítamína.

Heimildir:

1. P.F. Fox et al. (2000): Fundamentals of Cheese Science. Gaithersburg, An Aspen Publication.
2. Hallgerður Gísladóttir, H. (1999): Íslensk matarhefð. Reykjavík, Mál og menning, 1999.
3. Ólafur Reykdal (2003): Íslenski gagnagrunnurinn um efnainihald matvæla (ISGEM), Matvælarannsóknir Keldnaholti.
4. MS (2005): Sjá vefsíðu MS: www.skyr.is.

Matra er samstarfsvettvangur Landbúnaðarháskóla Íslands og Iðntæknistofnunar. Tilgangur Matra er að stunda rannsóknir og þróun á matvællum til hagsbóta fyrir framleiðendur og neytendur.



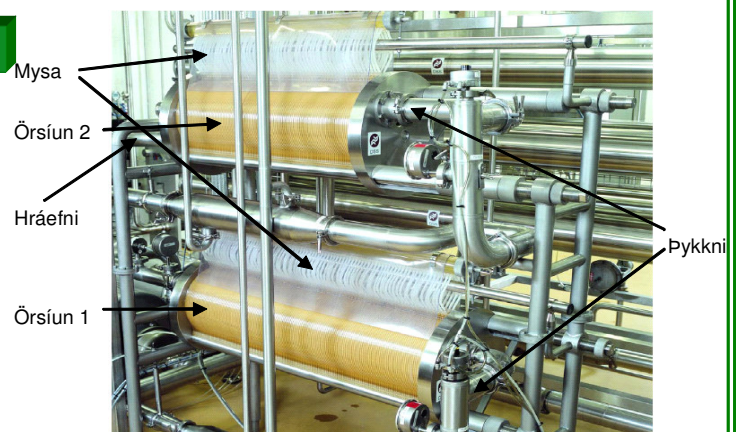
Mælingar á hnigeiginleikum osta veita upplýsingar um áferð þeirra og geymslupól. Rannsóknir hjá Matra sýna að súrostarnir skyr og kvarg hafa „þixótrópíska“ eiginleika. Innri bygging þeirra brotnar niður við vaxandi skúfþennu, en myndast á ný þegar spennan minnkar.

Skyrþétti

Í hefðbundinni skyrframleiðslu er skyrþétti úr fyrri lögum notaður til þess að koma af stað gerjun. Um er að ræða óskilgreinda blöndu örvera og er hún einkennandi fyrir hvern framleiðanda. Auk sýrumyndandi baktería inniheldur skyrþétti gersveppi sem trúlega hafa mikil áhrif á skyrkeiminn. Skyrþétti er enn notaður við framleiðslu á skyri en einnig er farið að nota hreina bakteríustofna.

Nútímaskyr

Á sjöunda áratugnum voru skilvindur teknar í notkun til þess að auka afköstin við síun. Leystu þær skyrtromlurnar af hólmi, en hafa nú einnig verið aflagðar að mestu og þrýstisíur komið í staðinn. Þá er skyrmassanum dælt í gegnum pípur sem hleypa út mysunni en próteinin sitja eftir. Með þessari aðferð batnar nýtingin til muna þar sem mysupróteinin fylgja skyrinu. Þrýstisíað skyr er ekki hleypt fyrir en því hefur verið pakkað í dósir.



Þrýstibúnaður fyrir framleiðslu á ferskostum eins og skyri.

Hjá Matra er unnið að verkefni um skyr sem styrkt er af Framleiðnisjóði landbúnaðarins og MS, og verkefni um þjóðlegan mat sem er hluti af Evrópuverkefni um gagnagrunna (EuroFIR).

