

Studiebesök på norra Europas största producent av Keso.

Göteborgskretsen gjorde den 17 maj studiebesök på Arla Foods anläggning i Falkenberg för att se det nya Keso ysteriet.

Mejeriets historia går tillbaka till 1967 då det startade tillverkning av Hushållsost. Denna tillverkning lades ner 2013 för att ett halvår senare starta ett nytt projekt. All utrustning från det gamla ysteriet togs ut och byggnaden renoverades för installation av ny utrustning. Tidigare hade Arla Foods tillverkning av Keso vid Skövde mejeri. På grund av läget mitt i staden kunde inte detta mejeri byggas till varför tillverkningen flyttades till Falkenberg.

Hösten 2014 började den första Keso produkten att tillverkas i Falkenberg och mejeriet i Skövde kunde stängas under början på 2016. Idag har mejeriet en produktion på ca 20 000 ton Keso till sju länder. Produkten fördelas på 52 artiklar dvs olika förpackningar. Ett första steg är att öka produktionen till 29 000 ton beroende på hur marknaden för Keso fortsätter. Keso tillverkningen (cottage cheese) i Falkenberg har utvecklats till norra Europas största. Varje dag, dygnet runt, sju dagar i veckan året om tillverkas Keso. Mejeriet gör Keso av 300 000 liter mjölk per dag. Vasslen går idag ut som foder till svingårdar i Halland. Utveckling pågår med att förädla vasslen till konsumentprodukter. Mjölken kommer från halländska mjölkbönder. Antalet anställda är idag 90 personer inklusive underhållspersonal. Keso är en syrad färskost där ostkornen blandas med en dressing av grädde och salt till önskad fetthalt.

Produkten Keso har under många år tillhört kategorin nyttig snabbmat på grund av högt proteininnehåll (12%) och en fetthalt på 4%. Hälsomässigt intressant är också att proportionen mellan vassleprotein och kasein är betydligt högre i Keso än i vanlig hårdost. Just vassleprotein innehåller mycket av de grenade aminosyrorna valin, leucin och isoleucin. Dessa bromsar nedbrytning och gynnar uppbyggnad av muskelproteiner. Vassleprotein används därför mycket vid styrketräning. För äldre motverkas försvagande förluster av muskelmassa. Keso kan därför vara ett mildt alternativ till direkta kosttillskott av vassleprotein.

Jonas Svensson