

# Mjølkeproduktet Skyr® finst òg i vårt land

I sommernummeret av NTFs TIDENDE for 2019 er det ein artikkel av professorane emeritus Svend Richter og Sigfus Thor Eliasson ved fakultetet for odontologi ved Universitetet på Island.

 TANNLEGE VIGLEIK FRIGSTAD



**A**rtikkelen hadde tittelen: Tandsundheden i Island i middelalderen. Forfattarane nemner at mjølkeproduktene Skyr® og valle (på dansk), på islandsk og norsk, myse, var ein viktig del av kostholdet på Island, men òg i ei moderne utgåve i Danmark i dag. Men det viser seg at produktet Skyr® har vore i handelen òg i vårt land sidan 2009.

## Litt historie

Fleirtalet av landnåmsmennene på Island kom frå Vestlandet (landnåmsmannen Ingolf Arnarson kom i 874). Dei hadde med seg skyr heimanfrå til Island. Sidan den gong har kunnskapen og bruken av skyr forsvunne frå dei fleste av heimane i Skandinavia, men lever framleis på Island og noen stader på Vestlandet.

Skyr® er framleis ein populær matrett på Island og blir ofte servert med fløte og sukker på toppen. Skyren vert og brukt som dessert med sylt eller frukt. På Island blir det brukt meir skyr enn yoghurt. I 2009 starta Q-meieria i vårt land med produksjon av Skyr®, som blir selt i daglegvarebutikkane.

Skyr® liknar på yoghurt i smak og konsistens, men har ein annan bakteriekultur. Den blir produsert i fleire typar som liknar mye på yoghurt produktene til Tine, med tilsetning av frukt og bær. Konsistensen er litt tykkare enn

yoghurt, og smaken ei aning syrlegare. Skyr® er eit varemerke som tilhøyrer Kavli Holding AS.

## Framstillinga

Skyr vert laga av skumma mjølk som blir pastuerisert. Deretter blir produktet nedkjølt til omlag 35 grader, og så vert det tilsett mjølkesyrebakteriar. Så fylgjer fermentering i 15–20 timar og den syrna mjølka blir varmebehandla og filtrert og du får ut proteinrik skyr og myse. Den ferdige skyren vert nedkjølt og fylt i beger.

I ein e-post til Kavli Holding ba eg om å få tilbakemelding om framgangsmåten av Skyr i Q-meieria, og fekk dette svaret frå Marianne Heksem, produktutviklar hos O. Kavli AS, for Q-meieria: (...) Vi produserer i dag Skyr® ganske likt som Island, og på den «moderne» måten vi produserer nå, så tar vi vare på på det aller meste av næringsstoffene i produktet. Det vil si at mysen ikke inneholder så mye næring, men litt salter og litt melkesukker. Dette gjør skyr Skyr® svært proteinrik da all myseprotein kommer inn i produktet. Denne «mysen» leveres i dag til miljøfor.

## KJELDER:

1. Artikkel i NTFs Tidende nr. 6–7, 2019: Tandsundheden i Island i middelalderen
2. Wikipedia- Historie, produksjon etc
3. E-post frå Marianne Heksem, produktutviklar i O. Kavli AS, Q-meieria

**Artikkelen er først publisert i VATF-Nytt (bladet til Vest-Agder Tannlegeforening) nr. 2, 2019**