

1.2.1 チーズ

チーズは、牛乳、脱脂乳、羊乳などの原料乳中の脂肪分と蛋白質を固めたものである。製法により、原料乳をレンネット（凝乳酵素）、乳酸菌、青カビ、あるいは酵母などで発酵させたナチュラルチーズと、これらを混ぜ合わせて、粉碎し、乳化剤を添加した後に加熱、溶融させ容器に充填したプロセスチーズに大別できる。

牛乳からのナチュラルチーズの製造方法の概略を、図 1.2.1-1 に示す。スターターとして牛乳に乳酸菌を添加し酸性にした後に、レンネットを加えてチーズカードとして凝固させる。これを細断してホエー（乳清）を含む水分を排出させる。残ったカードを型枠に詰めてプレスし、残存ホエーを排出する。次に塩分を加えて乳酸発酵を抑制するとともに、水分量を調節する。この段階のものを生チーズといい、熟成工程に移る。熟成ではチーズ表面から水分が次第に減少して表面が固くなる。このときにワックスなどを表面に塗って固くなりすぎないようにする。近年ではプラスチックフィルムを用いて、水分をあまり減少させないで熟成させるものが多い。また、チーズ表面に白カビを生やすものや内部に青カビを生やすもの、また乳酸菌などによって熟成させるものがある。

図 1.2.1-1 ナチュラルチーズの製造方法の概略

