《工夫事例》

事例１：　32℃を保持できない場合　常温で発酵させることもできます。

表）発酵時間とスターターの添加量の違い

発　酵　温　度	常温（22℃）	32℃
カッティングまでの時間	14～16時間	５時間
スターターの添加量	１％	５％

事例２：　⑤カッティング・⑥加温をしない場合　：クワルク

カッテージチーズは、カッティングしたカード粒を壊さないでホエーを抜いたチーズですが、クワルクは固まったカードを一度かき混ぜてからこし布でつるしてホエーを抜いた、ドイツ原産のフレッシュチーズです。

① 殺菌した原料乳～④ 静置　ここまではカッテージチーズと同じ

↓

⑤ 撹　拌　泡立て器で撹拌し、ホエーとカードを混ぜる。

↓

⑥ ホ エ ー 排 除　ザルにこし布をひき、ホエーとカードの混合液を入れて、ホエーだけを取り除く。

↓

⑦ 脱　水　冷蔵庫に吊して、更に脱水する。

一晩

↓

⑧ 加　塩　好みで食塩を加える。

↓

で き あ が り

事例３：　手軽に出来るカッテージチーズ　酸凝固カッテージチーズ

原材料（出来上がり量約100g）

牛　乳……１ℓ

レモン汁または食酢（10%）…100mℓ　食塩

※アイスクリームやバター用にクリーム層を分離した後の脱脂乳でも作れます。

《作り方》

① 殺菌した原料乳　Ｐ１～２参照

↓

② 冷　却　40℃に冷却する。

↓

③ 酸　添　加　食酢またはレモン汁を加え良くかき混ぜる。

↓

④ 静　置　40℃で15分間静置すると、カードができる。

15分間

↓

⑤ ホ エ ー 排 除　十分沈殿してホエーが透き通ってきたら布でこして、ホエーを抜く。

↓

⑥ カード粒の水洗　カードを流水中でもみ洗いする。

↓

⑦ 脱　水　十分に水気をしぼる。

↓

⑧ 加　塩　食塩を混ぜる。

↓

で き あ が り　冷蔵庫で１週間位保存できる。

チーズの出来栄えを判定できる力を身につけよう！

手作りチーズの魅力は「自分の牧場で搾った牛乳でおいしいチーズを作って食べる」ことにあります。

でも、せっかく作ったチーズが、「熟成中に膨らんだ」「苦みがある」「異臭がする」など、「これって食べても大丈夫？」と不安になるような状況になることもあります。そのような時は、もったいないようですが食べない事、そして、食べられなくなった原因を考え、次は失敗しないようにすることが大切です。

安全でおいしいチーズを作り、食べ続けていくためには、チーズの出来栄えを判定できる力を身につけることが必要です。

また、色々なチーズを食べてみて本来の味がどのようなものかを確認しておくことも大切です。

1．種類別に見るチーズの欠陥とその原因

ここではカッテージ・ゴーダ・ストリングについてのチーズの欠陥とその原因について記載しますが、その他のチーズにも共通する点がありますので、参考にして下さい。

チーズの種類	欠陥部分	考えられる原因
カッテージ	風味の欠陥：酸味臭・発酵臭・飼料臭	・原料乳に問題がある。 ・ホエー排除が不十分である。 ・冷蔵庫へ入れる前の冷却が不十分だった。 ・保存温度が５℃以上あった。 ・器具の殺菌・滅菌が不十分だった。
ゴーダ	苦みが強い	・原料乳の殺菌温度が高すぎた。 ・原料乳のｐＨが低かった。 ・レンネットの添加量が多すぎた。 ・食塩添加量が少なかった。 ・熟成温度が高いと苦みを生じやすい。
	チーズがふくらんだ	・酪酸菌による酪酸発酵（熟成２～３ケ月） ・大腸菌によるガス膨張（熟成１週間以内）
	組織がもろい	・スターターの品質や量の違いで過度に酸生成した。 ・セッティング時間が長すぎた。
ストリング	チーズの表面がヌルヌルする	・塩水のｐＨがチーズのｐＨとあっていない。 塩水に乳酸を数滴添加する、ホエーを混ぜるなどでｐＨを調整すると良い。
	チーズの表面がブツブツと粗くなる	・マッティングの時間が長すぎて、ｐＨが下がりすぎてしまった。 ストレッチテストをこまめに行い適時にストレッチングを行う。