

プロセスチーズについて

チーズの種類には大きくわけて「ナチュラルチーズ」と「プロセスチーズ」があります。今回は「プロセスチーズ」に関してのお話です。

名前のイメージから「ナチュラルチーズ」は自然で良いもの、「プロセスチーズ」は工場で製造された加工品と思っているかたも多いのでは無いでしょうか。



「ナチュラルチーズ」は自動化された大きな工場で製造している場合が多く、安定した品質を大量生産しています。

「ナチュラルチーズ」も「プロセスチーズ」も大量生産できる工場で製造している場合が大部分ですが、「プロセスチーズ」の製造工程の方が人手を要します。

さて、「プロセスチーズ」は「チーズ公正競争取引規約」で詳細内容が定義されています。簡単に説明すると、「ナチュラルチーズ」を原材料として、これらを粉砕、加熱溶解した後、型詰め（成型）し冷却したものです。

「プロセスチーズ」の原材料となる主な「ナチュラルチーズ」の成分は、水分 35.3%、たんぱく質 26.7%、脂肪 33.8%です。（日本食品標準成分表七訂のチェダーチーズから抜粋）「ナチュラルチーズ」を加熱溶解後に冷却すると、水分と脂肪の分離が発生します。この水分と脂肪の分離（離水、オイルオフ）を防ぐ目的で乳化剤（溶融塩）を添加します。乳化剤は水と油（脂肪）を結びつける役割を持っています。

「プロセスチーズ」に使用する乳化剤は、水分の中に油を取り込む形です（O/W型）。参考までに植物油が主体の「マーガリン」に使用する乳化剤は油の中に水分を取り込む形（W/O型）です。「プロセスチーズ」の製造に使用する乳化剤は、クエン酸塩やリン酸塩です。使用する乳化剤の種類、添加量で製造する製品の物性が変わります。

チーズフォンデュを作るときに白ワインを入れます。この白ワインは風味付けに加えてエタノールが弱い乳化剤の役割（離水、オイルオフ防止）をしています。



「プロセスチーズ」特徴の一つとして、様々な風味、物性、包装形態のものを製造する事が出来ることです。好みの風味になる様に特徴のある原材料を使用する、加熱した時に溶けないもの（耐熱性あり）、モッツァレラのように溶けるもの、塗って使用するスプレッドタイプ、スライスタイプ、ひと口タイプ（ポーション）等がありません。

海外では常温流通している「プロセスチーズ」がありますが、保存料が添加されており、劣化スピードも速く、美しいチーズとは言い難いです。



皆様ご存知の「スライスチーズ」、実はスライスしていない事をご存知でしょうか。

溶解したチーズをフィルム（プラスチック製包材）に充填後スライスタイプの形に成型します。このフィルムに連続充填をしたチーズ入りの「帯」が出来ます。この「帯」を水で冷却した後、一枚毎に切断して包装します。

「スライスチーズ」は正確表現すると「スライスタイプのチーズ」でしょうかね。

ところで、「プロセスチーズ」を製造（開発）した理由は米国と欧州では違います。米国は広い国土にチーズを供給する為には、安定した品質を維持できる「プロセスチーズ」が有効である為であり、欧州では「ナチュラルチーズ」のリジェクト品を有効活用するのが目的でした。開発当時、米国ではA級品の原材料を使用したのに対し欧州はB級品を使用しました。

日本の「プロセスチーズ」は米国式を採用しました。いつでも同じ風味・物性を要求する日本人には「プロセスチーズ」は受け入れやすいチーズと言えるのでは無いでしょうか。

私どもエムケーフーズはお客様のニーズに基づき様々な物性のチーズを開発できるチーズ専門知識を持ったプロ集団です。チーズに関わることは是非当社にご相談ください。

