

チーズの保存について

皆様はチーズの袋を開封した後どの様に保存していますか。開封したチーズを後日食べようとした時「カビが生えてしまった」等の経験をお持ちの方も多いのではないのでしょうか。そこで今回はチーズの保存に関してのお話です。

チーズ製造者は賞味期限まで品質を維持するために主に次の3項目を施しています。

1. チーズを包装して直接空気に触れない様にする。
 - ・アルミホイルで密着包装
⇒ベビーチーズ、ポーションタイプのクリームチーズ
2. 微生物対策として包装容器内の酸素を排除する。
 - ・容器内の空気を窒素ガスや炭酸ガスに置換する。(ガス置換)
⇒シュレッドチーズ、スライスチーズ
 - ・脱酸素剤を入れ容器内酸素を吸収させる。
⇒ガス置換が難しい商品
 - ・真空包装
⇒カットしたナチュラルチーズ
3. チーズを製造する時に日持ちを向上させる 食品添加物を使用する。
 - ・食品添加物を使用するのは賞味期限を長くしたい場合や微生物に弱いチーズに使用する場合が大部分です。加熱溶融して製造するプロセスチーズは食品添加物の保存料を使用する場合は極めて少ないです。

【エムケーフーズ商品の包装例】



密着包装
<PC ブロック S>



脱酸素剤入り
<PC スティック
レジストT>



ガス置換包装
<NC シュレッド
ティスティ TAG>

開封した後の保存方法は、上記1と2に準ずる方法を取ることで腐敗やカビ発生までの期間を長くする事が出来ます。冷蔵庫に保管することは勿論ですが、商品の特性によってお勧めの保存方法が違います。チーズの表面が露出している場合がラップまたはアルミホイルで露出部分を密着させ空気を遮断します。シュレッドチーズは袋内の空気を出



来るだけ入れない様にして密封します。家庭用のスライスチーズは1枚毎に包装されていますが、この個別包装がしっかりシール（密封）されていないタイプもありますので注意が必要です。

チーズは冷凍後に解凍すると水分と脂肪が分離するため冷凍保管に向きません。ただし、チーズを溶かしたり加熱して使用して水分と脂肪の分離が問題無い場合は冷凍保管が可能です。その例として冷凍ピザやグラタンは当然チーズが冷凍状態ですが問題ありません。

多少風味が落ちますがモッツアレラチーズは冷凍後に解凍して食する事ができます。高水分で低塩分のモッツアレラは微生物の観点で長期保存が難しいですが冷凍する事で長期保存が可能です。

次にチーズに使用されている食品添加物の保存料について説明します。

1. 硝酸ナトリウム（保存料に指定されていませんが醗酵調整剤です。）
 - ・セミハード系チーズ（ゴーダ等）に膨張抑制の為に使用することがあります。
2. リゾチーム（保存料に指定されていませんが日持ち向上剤です。）
 - ・カビ防止のために使用します。イタリア産グラナパダーノに使用しています。
3. ナタマイシン（保存料）
 - ・カビ発生防止の為にチーズ表面にコーティングします。
4. プロピオン酸（保存料）
 - ・カビ発生防止と膨張抑制のために使用します。プロピオン酸を添加していなくてもプロピオン酸菌を使用しているチーズ（エメンタール等）はプロピオン酸菌がプロピオン酸を生成します。
5. ソルビン酸（保存料）
 - ・カビ発生防止に使用します。
6. デヒドロ酢酸ナトリウム（保存料）
 - ・カビ発生防止に使用します。水分の高いチーズに使用します。



プロピオン酸菌によって
できた穴のあるチーズ

チーズを保管する冷蔵庫内にも注意が必要です。チーズは臭いを吸収しやすいため臭いの強いものと一緒に冷蔵に入れない事が大切ですが、チーズ自体が強いにおいを持つものがあり（ブルーチーズやウォッシュ系チーズ）逆に他の食品ににおいを移してしまう場合もあります。冷蔵庫内に温かいものを入れたり、扉を頻繁に開閉して庫内温度が上昇しない様にする事も大切です。

プロセスチーズは時間の経過と共に品質劣化が進むため、出来るだけ早く食べる事をお勧めします。ナチュラルチーズで熟成が進むタイプ、ゴーダ、チェダー、(注1) 非加熱タイプのカマンベール等は自分の好みの熟成度になった時に食べるのが理想です。

(注1) 「非加熱タイプのカマンベール」は、チーズトピックス「カマンベールについて」を参考にしてください。