

## チーズの機能性について

今回は「チーズの機能性」についてです。

今まで開発していて、次のようなお悩みはありませんでしたか？



チーズの機能性とは、『耐熱性』、『耐水性』、『耐油調性』、『ストレッチ性』があることをいいます。

機能性により現れる、「とろける」、「溶けやすい」とか、「とろけない」、「溶けにくい」などの状態のことをチーズの「物性」といいます。

さて、先程のお悩みですが、これらは「見た目」に関する課題ですよね。

メニューの見た目は、お客様がメニューを購入したい、注文したいと思うきっかけとなる、非常に重要な要素です。

この見た目に大いに影響するチーズの「機能性」、「物性」についての知識を深めていただくことで、解決の手助けになると考えております。

それでは、チーズの機能性について、どういったものがあるのか見ていきましょう。大きくはレジスタタイプ、メルトタイプ、ストレッチタイプに分けられます。

### ■レジストタイプ

#### -耐熱性

熱に強い(加熱しても形が残りやすい)タイプ

#### -耐水性

水分が多いもの(スープ、ソースなど)に接しても、チーズが緩みにくい、煮ても煮崩れない、また、ソースの色移りがしにくいタイプ

#### -耐油調性

油で揚げても溶け流れにくい、あるいは形を保っているタイプ

### ■メルトタイプ

熱によってとろけるタイプ

### ■ストレッチタイプ

熱によってとろけ、糸を引くタイプ

こういった機能性が、みなさんの開発にどのように利点があるのかを見て参ります。

『耐熱性』があるものは、チーズの形が残るタイプです。せっかくコストをかけて入れたチーズはしっかり見せたいものです。見た目の存在感を出してくれます。

『耐水性』は耐熱性と被る部分もありますが、煮ても大丈夫ですし、それに加え、水分が多いものと接しても緩みにくい利点があります。

溶けやすい、『ストレッチ性』(糸引きがする)ものは、見た目にインパクト抜群ですよ。

皆さまから一番お問い合わせや、ご要望が多いのが、このタイプです。

最後に、油調(油で揚げる)時に揚げ油が汚れにくいかどうかを考慮することは非常に重要なことです。チーズはたんぱく質のかたまりですので、溶け流れると油が汚れやすく、焦げの原因にもなりかねないので、油調の際には耐油調性の機能を有する製品を選んでいただく必要があります。



それでは、どうやって、とろけるとか、とろけないといった物性になるのでしょうか。チーズそのもの、つまりほとんどのナチュラルチーズは、加熱したら溶けるのが宿命です。

機能性を付与することはできません。

加工チーズ(プロセスチーズ、チーズフード、乳等を主要原料とする食品の規格でナチュラルチーズを配合して作られるもの)は、ナチュラルチーズに乳化剤を加え、加熱溶融して作られます。

実は、この製法に、機能性をもたせる秘密があります。

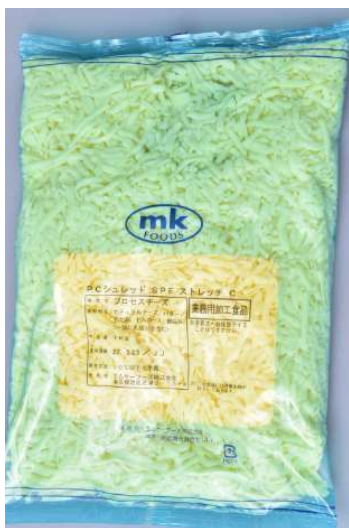
原料チーズの特性や配合・工程のコントロールにより、物性(熱に溶けやすい・溶けにくい、水に溶けやすい・溶けにくい、糸ひきする、しないなど)は決定されるのです。

弊社では、多くの機能性を有する製品のご紹介が可能です。

(次のご紹介はほんの1例です。)

開発でお困りの際は、是非お問い合わせください。

## < 「ストレッチ性」がある製品のご紹介 >



### ◆ 「PCシュレッドSPFストレッチC」1kg×10入り

加熱により、糸引きがするタイプの、プロセスチーズ規格のシュレッドチーズです。

原料のナチュラルチーズにはモッツアレラチーズ、他を配合しており、もちもちとした食感、ミルクの乳味感が感じられるのが特長です。

加熱・殺菌加工されており、物性、風味変化が少なく安定した品質のため、工業的に使う場合でも安心です。

