

ふるさと館食品加工室における チーズ作りの準備作業について

平成30年3月

ふるさと館の食品加工室でチーズを作る場合に必要となる事前準備、注意点、後片付け等について纏めてみました。

(1) 事前準備

第一にすることはチーズを作るための生乳を調達する酪農家さんを見つけることです。

調達先の酪農家さんが見つかったら、牛乳を運ぶために必要な機材や小分けの生乳をどの様に運んでいるか酪農家さんへ確認してみてください。

ふるさと館には、この生乳を運ぶための20ℓタンクが5個と酪農家さんの生乳の貯蔵タンク(バルクタンク)から20ℓタンクへ牛乳を移すための接続ホースがあり、これを利用することが出来ます。ただし、接続ホースに取り付けられている接続用スクリュ一部分のネジ山が、使用されているバルクタンクの種類によっては接続できない場合がありますので、酪農家さんが見つかったら接続ホースが接続できるか確認してみてください。

(2) 生乳の搬入

チーズを作る場合には、牛乳を当日持ち込むか前日に持ち込む必要があります。前日に生乳を持ち込む場合は、生乳の劣化を防ぐため低温での保存が必要です。ふるさと館には大型の冷蔵設備があり、これを利用することが可能です。

また、生乳を食品加工室へ搬入する場合は、食品加工室の搬入口を利用し持ち込みますが、食品加工室へ土足で入ることは食品衛生法で禁止されているので、入る場合は食品加工室用の履物に必ず履き替えて下さい。食品加工室から外へ出る場合も外履きに必ず履き替えて下さい。

(3) 後片付け

ふるさと館は皆さんで利用する施設であることから道具や設備の利用後は、綺麗に洗い、元の位置や状態に戻し、加工室の清掃を行って下さい。また食品加工室は保健所からいろいろな食品加工について製造許可を受けており、この許可を継続していくためにも食品加工室の清掃並びに整理・整頓にご協力ください。

目次

1. 蒸気ボイラー始動の確認
2. 身支度と手の殺菌
3. 照明の点灯と空調の起動など
4. 殺菌水の製造
5. 使用器具の蒸気殺菌
6. 生乳の濾過と殺菌
7. チーズ用乳酸菌の利用方法について
8. レンネットについて
9. pHメーターについて
10. オートクレーブについて
11. 大型回転ガス釜
12. 燻煙機
13. 真空包装機

1. 蒸気ボイラー始動の確認

チーズを作る際は生乳の殺菌と保温のためにボイラーからの蒸気が必要となります。ふるさと館の食品加工室に入る前に受付でチーズ用蒸気ボイラーが始動されているかどうか必ず確認して下さい。