

チーズ	3
ミルクについて	3
(1) 成分	3
(2) 乳脂肪	4
(3)ホエー蛋白質	4
乳酸菌	5
(1) 乳酸菌による発酵	6
(2) 乳酸菌による乳タンパク質の分解	7
(3) 伝統的な発酵食品における利用	8
(4) 乳酸菌の共生とその有用性	9
(5) <i>Stc. Thermophilus</i> と <i>Lb. Bulgarius</i> の共生	9
CHR HANSEN社が扱っている乳酸菌について	11
レンネット(凝乳酵素)	19
1. 凝乳のメカニズム	19
2. レンネットの種類	20
(1) 発酵生産キモシン(FPC)	20
(2) 微生物性レンネット	20

(3) 植物性レンネット	20
(4) 動物性レンネット(カーフ〈子牛〉レンネット)	21
2. レネット活性	21
3. 国際ミルク凝固単位 (レンネットの力価) (International Milk Clotting Unit)	22
チーズ製造工程	22
1. 使用する器具の消毒	23
(1) 消毒と殺菌洗浄液の作り方	23
2. 牛乳の殺菌	24
(1) 殺菌方法	24
(2) 牛乳蛋白の熱変性	25
3. スターター	26
(1)乳酸菌スターター	26
(2)カビスターター	27
(3)乳酸菌によるpHの低下について	27
a. 良好な乳ゲル(カード)の形成を促進「凝乳」	28
b. カードからホエー排出を促進「クッキング」	28

(4)スターター由来のタンパク質分解酵素がチーズの品質に及ぼす影響	28
4.塩化カルシウム	28
5.硝酸カリウム	29
6.レンネット(凝乳酵素)	29
7.カッティング	29
(1)品質安定は均一なカッティングから	29
(2)カード粒子の大きさで変わる水分含量	30
(3)カードの団粒化は欠陥のもと	30
8. カッティングのタイミング	31
(1)固定時間法	31
(2)クリーンブレイク法	31
(3)凝集点法	31
(4)カット時間を決める方法	32
9. カードのクッキング	33
(1)攪拌	33
(2)ホエー排除と加温	33

(3)カードブロック	34
(4)チェダーリング	34
(5)ミリング	34
10. 型詰と圧搾	34
(1)圧搾（プレス）	34
(2)冷却（放水）	35
11. 加塩	35
(1)加塩する理由	35
(2)チーズづくりで塩を加えるその他の利点	35
(3)加塩の方法	35
a. 湿塩法 食塩水に浸漬する 加塩の方法	35
13. 熟成とコーティング	36
(1)予備熟成	36
(2)本熟成	36
(3)コーティング	37
(4)フィルム包装	37
チーズ製造レシピ	44

チーズの欠陥と原因	60
酪酸菌と酪酸発酵	64
酪酸菌の耐熱性と滅菌温度	64
酪酸発酵の抑制	64
硝酸カリウム	65
酪酸菌の生育環境	66
ゴータチーズの苦味はどうすれば防げるか	68
カマンベールチーズに白カビ以外のカビが生えるのを防ぐ方法	69
チーズが病原菌に汚染されないようにするには	70
殺菌乳の汚染防止	70