エメンタールチーズの製造工程

殺菌タンク及びチーズバット の蒸気殺菌

殺菌工程
63°Cで30分の低温殺菌

牛乳の殺菌

70°Cで1分でも同じ効果

冷却

31°Cまで

殺菌タンクからチーズバット へ

0.02%

塩化カルシウムの投入
20g/100ℓ（水溶液として）

31°C

スターターの投入

20分攪拌後70分程度静置
pH 6.6
・STI-12　2U
・LH-B02　0.5U
・プロピオン酸菌　0.05U

レンネット(300IMCU)は100ℓの牛乳では18,3cc程度、これを20倍の精製水で希釈して加える。

31°C

レンネットの投入

pH6.55
投入後3分間撹拌

静置

凝集時間を観測し、その時間の3倍の時間が経過したらカット(別資料)

カッティングと撹拌

縦切りカット、横切りカット後、5分静置、15分撹拌と
カットサイズ　3～5mm角

クッキング工程(80分～100分)

加温と撹拌

52°Cになるまで蒸気を調整し撹拌しながら加温
温度上昇率は、2分間に1°Cの割合。
52°Cになったら52°Cを維持してを1時間撹拌。

pH6.35

ホエーの排除

カードの甘みを感じなくなりカードを握って指の山谷が見える状態になったら、5分間静置しカードが見えるくらいまでホエーを排除する。

重石は１kg程度

予備圧搾

カードをモールドに均等に入れ、30分間予備圧搾

型詰・圧搾

ホエーから取り出し、上下入れ替えて形を整えてから本圧搾

重石は最初の30分は8kg程度。次に上下を入れ替え重石は最大

加塩前のpHは5.4
加塩後の最低pHは5.2程度になる。

加塩

加塩は飽和食塩水に12～24時間漬けるか、重量の1.5～1.7%の塩をすり込む

表面乾燥

温度(10~13°C),
湿度(85%)
2～3日程度

予備熟成

温度(13~14°C),
湿度(85%)
20～30日間

熟成

温度(17~20°C),
湿度(85%)
40～55日間

貯蔵

温度(10~13°C),
湿度(85%)