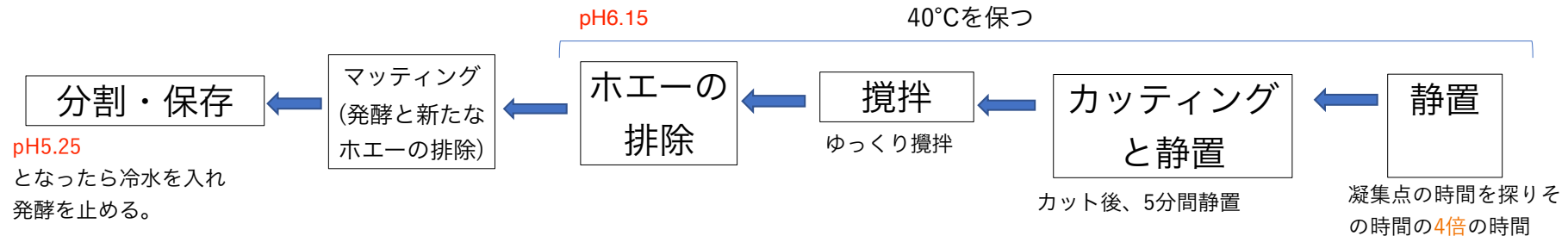
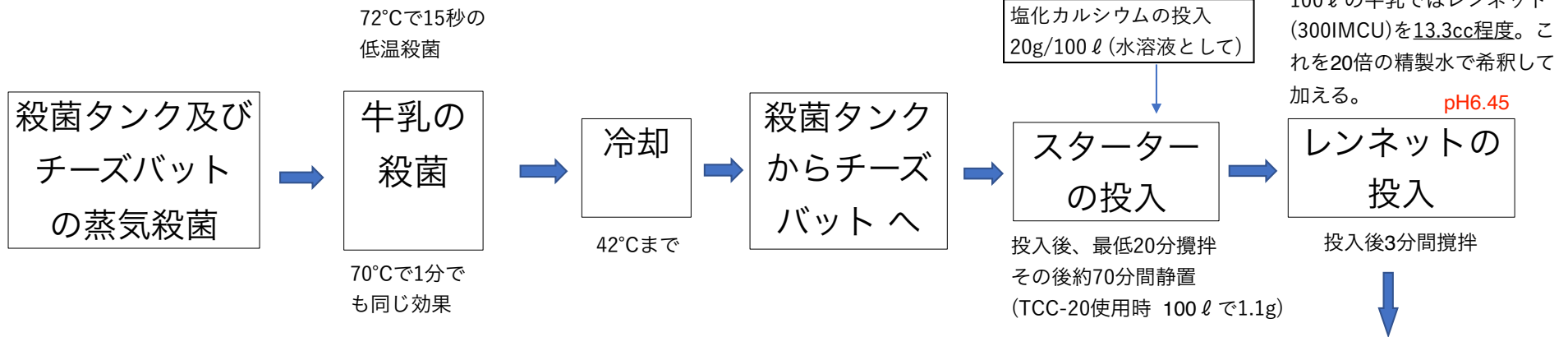
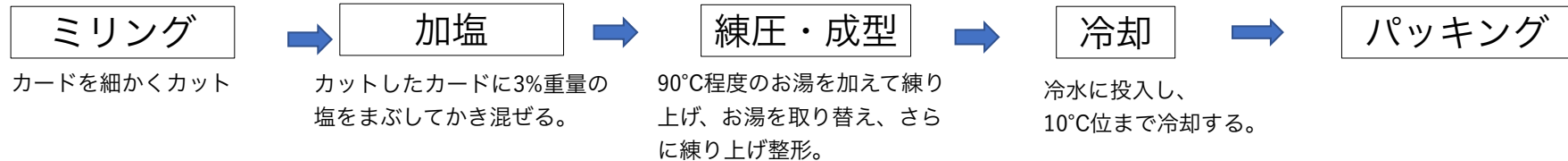


モッツァレラチーズの製造工程

40℃を保つ



pH5.20～5.1

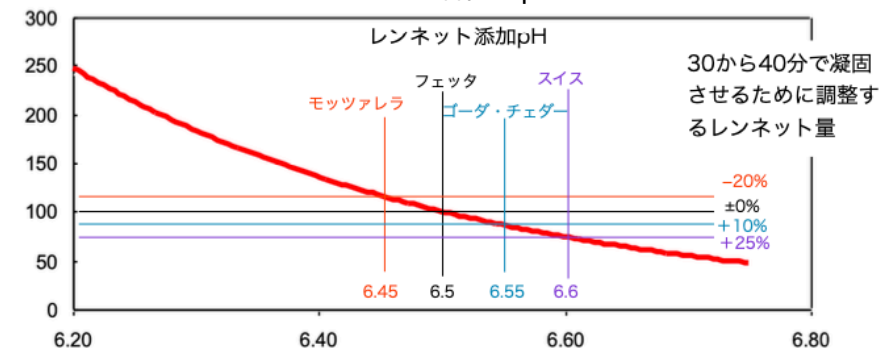


pH6.45でレンネットを加える理由
チーズの固さの素になるコロイド状リン酸カルシウムをカゼインミセルから可溶化させるため。

pH5.20で整形する理由
チーズの伸展性が最大となるpHだから（詳細は次ページ）。

モッツァレラチーズの加塩
このチーズに必要な塩分は0.5%程度である事から練圧成型前に塩を加え、練圧成型時のお湯で塩を洗い流す事で十分な塩味をつけることが出来る。

レンネットの活性とpH



モッツアレラチーズ用 乳酸菌スターター (TCC-3)

乳酸菌(TCC-3) を添加した場合の酸性化速度

