

# リコッタチーズの製造工程

ゴーダチーズではpHを調整する必要はない。

ホエーの濾過と  
pH調整

ホエーを濾過し、ホエーのpHが6.3以下の場合には、pH調整剤(炭酸ソーダ)を用いてpHを6.4に調整する。

モッツアレラチーズを作る際のホエーはpHが6.3以下となっている。

牛乳の添加

5～10%量(20ℓに対して1ℓから2ℓ)の生乳を加える。必要に応じて40℃まで加熱した段階で0.1%ほどの食塩を加える。

加熱

85℃ ～ 98℃まで加熱。加熱速度は2℃/分。

酸性化

乳酸あるいはクエン酸をホエー量(ml)の0.15%程度加え、pHが約5.7程度になるように調整。

カードの凝集

攪拌をとめ10分程静置し、その後カードをバット片側に集める。

カードの回収

穴の空いた柄杓あるいは布ですくい取る。

冷蔵・水分  
除去

カードを水切れの良い容器に入れ数時間冷蔵庫で放置する。

容器充填

冷蔵