

CREAM CHEESE

- クリームチーズ - その製法と生地の特徴について

【クリームチーズの特徴とその成り立ち】

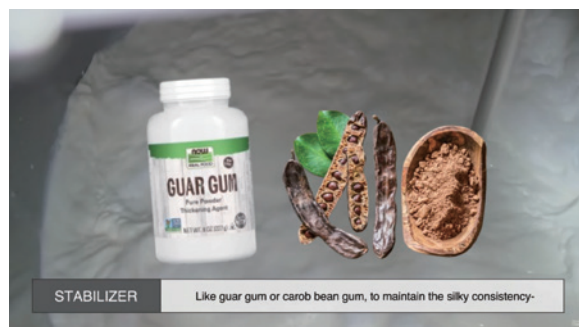
一般的なチーズと比べて、クリームチーズは滑らかでのびのある生地が特徴です。クリームチーズを含めて全てのチーズの原材料として共通しているのは、ミルク、乳酸菌等のバクテリア、レンネットあるいはその他の凝固作用のあるもの、そして塩です。にも拘わらず最終製品の特徴（生地の組成）がそれぞれに異なるのは、製造工程によってこれらの原材料がどのように相互作用するのかに起因します。

とりわけ生地の組成は乳中に含まれるたんぱく質のこれらのネットワーク中でのばたらきによって決まり、酸度、水分値、脂質含有量および熟成工程の影響を受けます。

クリームチーズの滑らかさは殺菌乳および他のチーズと比較して高濃度に調整されたクリーム（＝乳脂肪）から始まります。他のチーズ同様、クリームチーズの製造は原料乳の発酵（酸性化）に始まり凝乳の加工と続きますが、加工された凝乳はとても小さく滑らかなもので、過度に高められたクリームがこれに混ぜ込まれたものとして調整されます。



このようにクリームチーズの組織はクリーミーで滑らかなものに仕上がりますが、チーズの組織は主に乳たんぱく質に含まれるカゼインの凝固によって生み出されるため、乳たんぱく含有量が低いクリームチーズでは必然的に生地の結着が弱く、滑らかな生地を保つため、製造の最終工程においてグアーガムやキャロブ豆ガムといった安定剤の添加・混合が必要となります。



■ クリームチーズに隙間や空洞ができる主な原因は、工場での包装時に空気が入り込むことや、時間の経過とともに水分と脂肪分がわずかに分離することにあります。クリームチーズには熟成させたり、ガスを発生させる菌を使って空洞を作ったりする工程はありません。

【クリームチーズに隙間や空洞ができる主な原因】

- 包装時の空気の混入: 機械で柔らかいチーズを容器やホイル包装のブロックに充填・成形する際、チーズの温度が低すぎたり粘度が高すぎたりして均一に収まらないうちに、内部に空気が入り込むことがあります。
- 離水(水分の分離): フレッシュチーズには多くの水分が含まれています。冷蔵庫で保存している間に、少量のホエイ(乳清)が分離して蒸発したり移動したりすることで、空洞が残ることがあります。
- ホイップや過度な攪拌: ホイップタイプの製品は、その構造上、元々多くの空気を含んでいます。

※また上記のいずれの原因も製品特製のひとつであり異常ではありません。



【参照】 History of Simple Things : <https://www.youtube.com/@historyofsimplethings>