

인영민*, 함준상, 정석근, 김용곤, 김현욱¹

축산기술연구소 축산물이용과, ¹서울대학교 동물자원과학과

치즈는 우리의 전통적인 식생활과 어울리지 않는 관능적 특성을 가지고 있으나 식생활의 개선과 함께 점차 소비량이 증가하고 있는 추세이며, 수출입 자유화와 관련하여 낙농선진국의 관심이 집중되고 있는 고부가가치 유제품으로 우리 실정과 기호성에 적합한 제품의 개발이 요구되고 있다. *Lactobacillus delbrueckii* sub-species *bulgaricus*는 이태리 치즈에, *Streptococcus salivarius* subspecies *thermophilus*는 Brie, Camembert, Swiss 치즈의 Starter culture로 많이 사용되고 있으며, 이들 균주의 혼합 사용은 Yoghurt와 Mozzarella 치즈의 제조가 대표적이며 이들 두 유제품은 우리나라에서 급속히 소비가 신장되고 있다.

이 시험은 *Lac. delbrueckii* sub-sp. *bulgaricus*와 *Str. thermophilus*를 사용하여 한국인의 기호성에 적합한 단기숙성형 치즈를 개발하기 위한 두번째 시도로, 원유성분과 cooking온도의 영향을 고찰하고자 탈지분유 첨가에 의한 원료유의 무지고형분 조정, 38℃와 40℃의 cooking온도로 치즈를 제조하여 화학적, 물리적, 관능적 특성을 조사하였다. 탈지분유를 원유량의 4% 첨가시 지방함량은 약 6-7%의 감소가 나타났으며, cooking온도의 조정은 유청 빼기 단계의 pH를 일정하게 하였을때 제품의 일반성분에는 차이를 나타내지 않았고 가운 시간을 단축시켰다.

치즈의 특성에 영향을 미치는 원유성분, starter culture, 응유효소, cooking온도, 유청빼기, 염지 등 제조적 요인에 대한 복합적인 검토와 커드내 galactose 침적이 품질에 미치는 영향에 대한 평가, 기호성에 대한 풍미성분적 접근, 압착조건 및 숙성조건 변화를 통한 제품 다양화 방법에 대한 연구가 계속적으로 이루어져야 할 것이다.