

이미테이션 피자치즈의 저장중 신전성 향상

곽해수*

세종대학교 식품공학과

본 연구는 신전성이 양호한 이미테이션 치즈를 개발하기 위하여, 적절한 유화염의 선정, 제조공정 개발, 제품의 저장 중 품질변화등에 대하여 조사하였으며, 그 결과는 다음과 같다. 다양한 상업적 유화염 중 sodium phosphate와 sodium citrate의 복합염인 PZ 7 (요하, 독일)이 가장 적합하였도, 이의 사용량은 1.4 또는 1.6%가 가장 좋았다. 또한 cooking 시간은 8.16분이 적합했으며, 치즈제조후 급냉은 30분 정도였다. 제품의 저장중 품질은 냉장온도에서 약 2주, 냉동온도에서는 약 12주까지 양호하여 상업적 가치가 있는 것으로 판단된다.