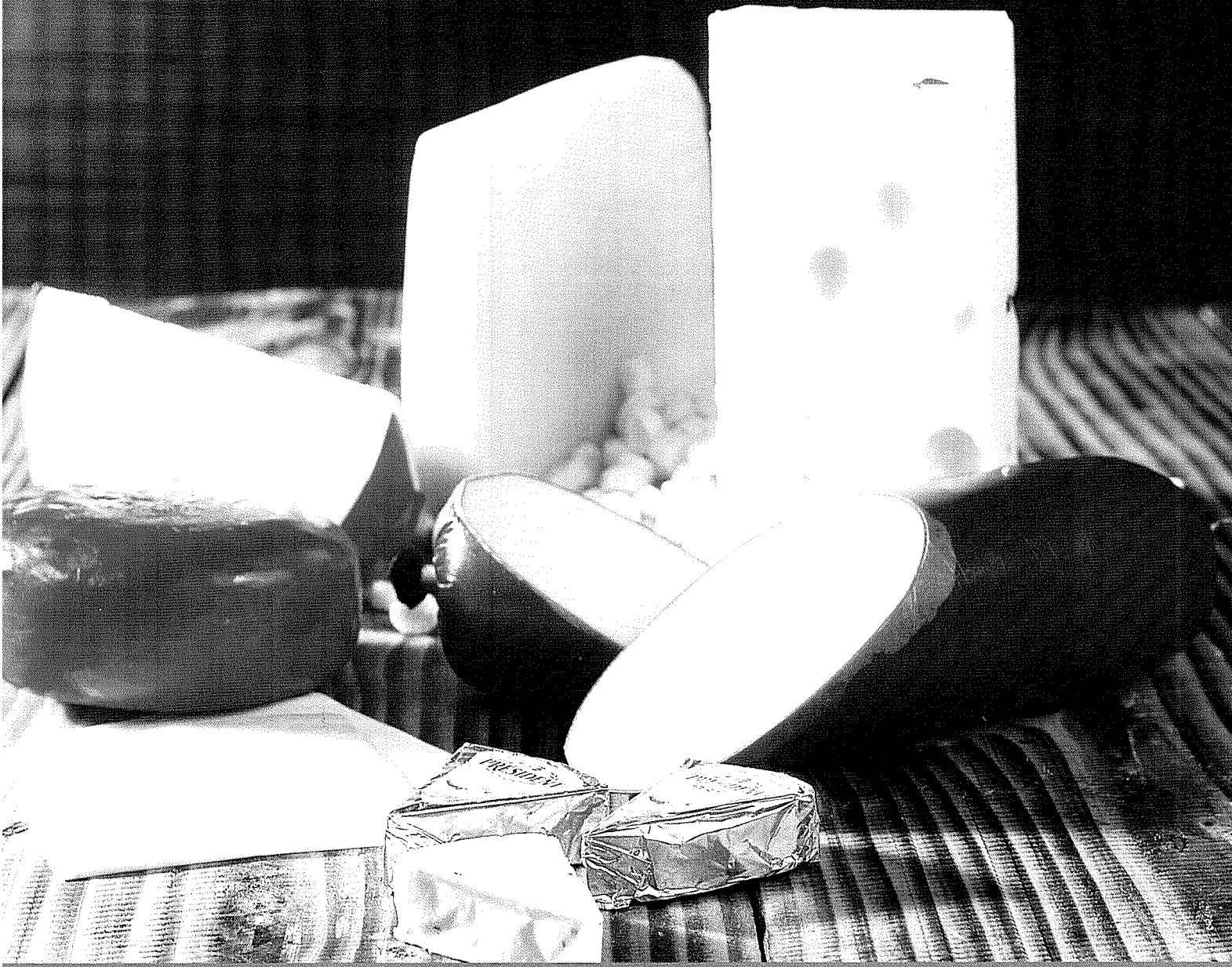


# 치즈

'한국에 김치가 있다면 유럽에는 치즈가 있다'고 일컬어질 만큼 치즈는 독특한 개성을 갖고 있는 훌륭한 발효 식품이다. 그동안 제과에서는 일부 품목에 한정된 사용을 보여 왔으나 최근 고급 샌드위치의 활성화와 새로운 조리빵, 무스류 등의 개발 붐에 따라 다양한 종류의 치즈 수요가 늘어나고 있다. 어느 점포에서나 쉽게 볼 수 있는 슬라이스 치즈부터 낫선 이름의 외국산 치즈들까지 각 제품들의 특징을 파악하고 나아가 적절한 활용법을 찾아보도록 하자. <취재·허미경, 사진·안성철>



## 치즈의 유래

치즈의 유래에 관한 이야기는 유럽 각지에서 떠도는 많은 것들이 있는데, 그 중에서 치즈 제조의 원리를 가장 알기 쉽게 한 것이 고대 아라비아의 민담에 나오는 다음과 같은 이야기다. 오랜 옛날, 한 아라비아 상인이 낙타를 타고 여행을 하고 있었다. 상인은 물과 식량을 겸하여 먹을 요량으로 우유를 송아지의 위장을 건조시켜 만든 물통에 넣어 낙타 등에 매달았다. 강렬한 태양빛이 내리쬐는 사막을 장시간 동안 횡단하던 그는 잠시 쉬면서 우유를 마시려고 멈췄다. 그러나 물통에서 나오는 것은 흰색 우유가 아니라 맑은 물뿐. 이상하게 여긴 상인이 물통을 칼로 찢자 안에서 하얗고 부드러운 덩어리가 나오는 것이었다. 뜨거운 태양빛에 데워진 우유가 물통의 재료인 송아지의 위장벽에서 나온 효소와 섞여 흔들리면서 치즈로 새롭게 태어난 것. 이것이 치즈를 만드는 가장 기본적인 공정인 커드(curd)가 만들어지는 내용을 설명하는 이야기다.

## 치즈의 제조과정

치즈의 주재료인 원유는 소젖이 가장 일반적이지만 양, 염소, 물소의 젖으로 만드는 치즈도 있다. 치즈를 만드는 공정은 <응고→수분 제거 및 성형→가염과 세척→균 주입 및 숙성> 등 크게 4단계로 구분할 수 있는데, 제조 직후 장기간 보존하지 않고 바로 사용하는 프레시 치즈는 숙성 과정을 거치지 않는다. 그밖에 우리가 알고 있는 대부분의 치즈들은 숙성 과정을 거친다.

■ **응고** : 우유를 따뜻한 곳에 두면 자체적으로 젖산균에 의해 자연적인 산화 현상이 일어나 응고되는데, 이때 응고된 카세인 덩치가 커드(curd), 분리된 액체가 웨이(whey)다. 치즈는 이 중에서 커드를 주성분으로 해서 만드는데, 대부분 대단위로 생산되기 때문에 자연적인 응고가 아닌 인위적인 응고법을 사용한다. 이때 첨가되는 것이 응고 효소인 레닛(rennet)인데, 송아지의 위에서 추출한 이 효소를 원유에 넣으면, 카세인을 화학적으로 변화시켜 균일한 형태의 커드를 얻을 수 있다.

■ **수분 제거 및 성형** : 응고된 커드에서 웨이를 제거하면 가장 단순한 형태의 치즈인 프레시 치즈가 된다. 숙성시키지 않은 상태의 프레시 치즈에 생크림을 첨가하거나 일정 공정을 거치면 크림치즈, 마스카포네 치즈, 모짜렐라 치즈 등이 만들어진다.

■ **가염과 세척** : 수분을 제거하고 일정한 크기로 성형한 커드를 전체 중량의 1~3% 정도에 해당하는 소금으로 가염처리를 한다. 이는 치즈의 맛을 강화할 뿐만 아니라 건조 과정을 촉진시키고 외피를 형성하는데 도움을 주며 미생물 번식도 억제한다.

■ **균 주입 및 숙성** : 치즈는 주입하는 곰팡이의 종류에 따라 각각각색의 모양과 맛을 형성하게 되는데 균을 주입한 후 숙성을 거치면 커드가 발효된다. 발효를 통해 당은 가스과 젖산으로 변하고, 지방은 지방산, 단백질은 아미노산으로 변한다.

## 치즈의 분류

현재 지구상에서 제조되고 있는 치즈의 종류는 수백여 가지 이상으로, 사용하는 원유와 단단한 정도(硬度), 숙성 여부, 생산 국가 등에 따라 매우 다양하게 분류된다. 그 중에서도 국내에 유통되고 있는 치즈는 수입산 숙성 치즈와 국내산 가공 치즈(Processed Cheeses)가 대부분이다. 먼저, 숙성 여부를 비롯해 제조 방법으로 치즈를 구분하면 프레시 치즈와 숙성 치즈로 나눌 수 있다. 프레시 치즈는 치즈 제조에서 나온 커드를 그 상태에서 숙성 과정을 거치지 않고 만들기 때문에 겉질이 없고 안팎의 색과 조직이 같으며, 수분 함량이 높은 것이 특징이다. 프랑스의 가장 대중적인 치즈 '프로마주 블랑'은 이러한 프레시 치즈를 총칭하는 표현으로 원유에 레닛을 첨가해 수분만 빼낸 상태의 것이다.

숙성 치즈는 프레시 치즈를 짚게는 한달에서 몇년까지 발효시킨 것으로, 균을 주입하거나 발효 환경을 각기 조성해 흰색 또는 푸른색의 곰팡이가 표면에 생



기기도 하고, 건조해 형태가 변하기도 한다.

한편, 가장 보편적으로 소비되는 슬라이스 치즈는 여러가지 자연 치즈를 혼합, 가열 용해한 가공 치즈로 프로세스 치즈라고도 한다. 가공 치즈는 자연 치즈와 비교해 보관이 용이하며 일반적으로 균일한 맛을 유지할 수 있다. 즉, 가격과 맛의 안정성을 위해 자연 치즈를 가공한 것으로 체다 치즈를 비롯해 에멘탈, 브리 등 2개 이상의 치즈를 혼합해 만드는 경우가 대부분이다. 조직의 경도(硬度)에 따른 분류는 연질, 반경질, 경질, 초경질의 4가지 타입으로 나뉘는데, 치즈케이크, 아이스크림, 수플레 등에는 숙성시키지 않은 프레시 타입의 연질 치즈가, 샌드위치에는 반경질, 경질 치즈가 많이 사용된다. 산악 지대인 스위스와 언덕, 계곡이 많은 영국에서는 경질 치즈가 발달되어왔고, 그와 반대로 프랑스와 이탈리아에서는 연질 치즈가 더욱 발달됐다.

## 치즈의 보관

치즈의 이상적인 보관 온도는 10°C이다. 특히 경도가 낮은 연질 치즈일수록 낮은 온도에서 치즈 본래의 성격이 변할 수 있으므로 냉동고 등에서는 보관하지 않도록 한다. 여름철을 제외하면 실온에 가까운 상태에서 보관해도 좋다. 또한, 한번 개봉한 치즈는 짧은 시간 동안이라면 비닐랩으로 싸서 보관해도 상관없지만 장시간 보관할 경우는 원래의 포장박스에 넣어 보관하거나 뚜껑이 딱맞는 플라스틱 용기 등에 넣는 것이 좋다. 이는 너무 오랜시간 동안 비닐랩에 보관하면 치즈에서 습기가 빠져나와 끈적이는 물기가 생길 수 있기 때문이다. 또

한 각각의 치즈는 서로 다른 향을 갖고 있으므로 따로 싸서 보관하는 것이 좋다. 보관 시기는 치즈의 유형에 따라 다르지만, 연질 치즈일수록 기간이 짧고, 경질 치즈일수록 길다. 혹시 보관 중에 치즈에서 곰팡이가 피거나 말라버리면 전체를 모두 버리지 말고 그 부분만을 잘라내 사용하면 된다. 마지막으로 치즈 보관을 더욱 철저히 할 수 있는 방법으로는 치즈를 케팅할 때 살균이 잘 된 나이프를 사용하는 것과 커팅 및 랩핑할 때 손이나 이물질이 닿지 않도록 하는 방법 등이 있다.

# 치즈의 종류와 특성

치즈를 제대로 사용하기 위해서는 각각의 맛과 특징을 이해하는 일이 필요하다. 그러나 수백여종에 이르는 모든 치즈를 파악하는 것은 어려운 일. 그 중에서 제과 분야에 적절하게 사용할 수 있는 제품에는 어떤 것들이 있는지 특성과 용도를 살펴본다.

■촬영협조 : 구르메 F&B코리아(주) 02-790-1717  
(주)하모니푸드 031-794-0018

## 크림치즈 Cream Cheese



생크림과 우유를 혼합해 만드는 치즈. 산미가 약간 있으면서 부드러운 풍미가 특징인 버터와 같은 느낌의 치즈. 지방 함유량은 보통 33% 정도로 플레인을 비롯해 갈릭, 파인에플, 딸기 등의 맛을 첨가한 제품들이 판매되고 있다. 국내에는 미국산과 프랑스산 제품들이 수입돼 공급되고 있다.

## 모짜렐라 Mozzarella



원래는 물소의 젖으로 만들었으나, 현재는 대부분 소젖으로 만드는 이탈리아 치즈. 생치즈는 수분이 다량 함유됐으나, '피자 치즈'의 이름으로 유통되는 것은 이를 가공 및 고형화시켜 슈레드(Shred) 타입으로 분쇄한 것이다. 숙성을 시키지 않아 냄새가 거의 없으며 강한 탄력성을 갖고 있는 것이 특징이다.

## 마스카포네 Mascarpone



이탈리아의 롬바르디아 지방에서 제조하기 시작한 치즈로 프레시 치즈의 대표로 일컬어진다. 우유로부터 크림을 분리시켜 만들기 때문에 지방 함유량이 60~80% 정도로 매우 높다. 입안에서 녹는 식감이 특징으로 '티라미수'의 재료로 널리 알려져 있다. 산미가 있는 과일과도 잘 어울린다.

## 카망베르 Camembert



프랑스 북부 노르망디 지방의 카망베르 마을에서 유래한 치즈로 프랑스를 대표하는 치즈. 수분 함유량이 50~70% 정도로 높아 연질 치즈에 속한다. 일본에서 인기가 좋은 치즈 종류로 조리빵을 비롯해 페이스트리, 일반빵 등 빵 제품에 많이 사용된다.

## 브리 Brie



프랑스가 원산지인 '치즈의 여왕'이라고 불리는 연질 치즈로 전 세계적으로 가장 널리 알려진 치즈 중 하나이다. 크리미한 맛이 독특하며 하얀 곰팡이가 겉을 싸고 있다. 와인 과 가장 잘 어울리는 치즈로 알려져 있으며 크래커, 빵, 샐러드 등에 잘 어울린다.

## 고다 Gouda



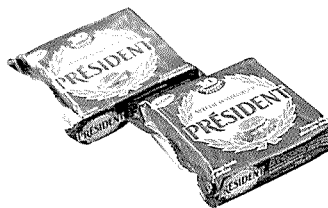
네덜란드 고다 지방이 원산지인 치즈. 우유와 저지방우유를 만들어 지방 함유량이 29% 정도로 다른 치즈에 비해 적다. 3~4개월 정도 숙성한 것은 부드럽고マイル드한 풍미가 있고, 1년 이상 숙성시키면 밤과 같은 향과 색이 생긴다. 네덜란드 치즈 생산량의 60%를 차지하는 대표적인 치즈다.

## 파마산 Parmesan



이탈리아 북부 파르마 지방에서 생산되기 시작한 초경질 치즈의 대표. 스파게티, 피자 등에 뿌려먹는 것으로 널리 알려져 있는데 이는 생치즈를 건조시켜 분말화한 가공 치즈. 숙성 기간이 매우 긴 것이 특징으로 최소 1년에서 7년 동안 숙성시킨다.

## 체다 Cheddar



전 세계적으로 소비량이 가장 많은 치즈. 영국의 서머셋 지방 체다 마을에서 제조하기 시작한 영국의 대표적인 치즈이나, 현재는 미국에서 이를 가공한 제품을 대량 선보이고 있다. 약간의 산미와 산뜻한 맛을 가지고 있으며 너츠류와 비슷한 풍미를 지니고 있다.

## 에담 Edam



네덜란드의 암스테르담 근처 에담 지방이 원산지인 치즈. 보존기간을 늘리기 위해 겉면을 코팅한 붉은색 파라핀이 특징. 장기 보존이 가능한 편으로 무난한 맛과 향으로 샌드위치의 재료를 비롯해 폭넓게 사용된다. 호밀빵과 맛이 잘 조화된다고 알려져 있다.

## 에멘탈 Emmental



스위스의 대표적인 치즈. 커드가 발효과정을 거쳐 숙성되면서 가스가 발생하고 이로 인해 치즈에 구멍이 송송 뚫려있는 것이 특징이다. 부드럽고 약간 단 맛이 나면서 강한 향을 갖고 있다. 스위스의 대표적인 요리인 풍류를 비롯해 샐러드, 샌드위치 등에도 사용할 수 있다.