

# 염지시간을 단축시킨 고다치즈 제조방법

## 연구배경

- 소비자 선호를 반영하여 선택의 폭을 넓힐 수 있는 다양한 제조방법 활용으로 목장생산 유제품 다양화

## 주요 연구성과

- 염지시간을 단축시킨 고다치즈 제조방법 제시
  - 고다치즈 제조과정 중 염지단계에서 일반 소금물이 아닌 조선간장에 담가 30분 간 염지
    - \* 염지과정을 제외한 제조공정은 일반적인 제조공정과 동일하며, 염지 후 3개월 간 숙성
- 염지시간을 단축한 고다치즈의 품질특성
  - 염분이 일반 고다치즈보다 저감(24%)되었고, 관능평가 시 종합적 선호도는 13% 증가
  - 염지시간을 단축(8시간 → 30분)시켜 고다치즈 제조 시 소요되는 시간이 절감

살균(65°C, 30분) → 냉각(~32°C) → 스타터 접종(1.5g, 50분 유지)  
 → 렌넷 첨가(19ml, 40분 유지) → 커드 절단(0.7cm크기)  
 → 교반-가온(20분간) → 유청 배출(전체 양의 40%)  
 → 1차 가수(34 °C 까지, 이후 50분간 교반)  
 → 유청 배출 → 2차 가수(38 °C까지, 40분간 교반)  
 → 압착(허룻밤) → 염지(조선간장 활용, kg당 30분) → 숙성(3개월)



간장염지한 고다치즈의 제조과정

간장 염지

염지시간 단축 고다치즈

## 파급효과

- 고다치즈 제조시간 단축 및 기호도 증진
- 제품 다양화를 통한 목장형 유가공품 판매 활성화

연구자 (소속) 국립축산과학원 (성명) 유자연 T.063-238-7369 E-mail: yjy1172@korea.kr