5. 렌넷 없이 만들 수 있는 치즈와 제조 방법은?

우유를 활용하여 치즈를 만들 때 원료유를 응고시키는 방법은 응유효소(렌넷)에 의한 응고와 산에 의한 응고로 나눌 수 있습니다. 대부분의 치즈 제조 공정은 우유의 카세인(casein) 단백질을 응고시키기 위해 렌넷을 첨가하는 과정을 포함하고 있습니다. 치즈 제조 과정 중 첨가되는 스타터 유산균에 의해 유산이 생성됨으로써 응고를 촉진하고 치즈의 최종적인 조직 발달에 영향을 미칠 수 있으나, 근본적으로 렌넷의 응고 작용으로 인해 우유의 응고가 일어나게 됩니다.

퀘소블랑코(Queso blanco), 리코타(Ricotta) 치즈는 렌넷을 사용하지 않고 우유 또는 유청에 산을 첨가하여 만들 수 있는 대표적인 치즈입니다. 이때 사용되는 산으로는 식초나 레몬즙, 구연산을 활용할 수 있습니다.

퀘소블랑코 치즈(Queso blanco)는 우유를 끓여 산(구연산, 식초, 레몬즙 등)을 첨가, 혼합하여 응고된 덩어리를 취하여 만들게 됩니다. 구워먹는 치즈로 알려진 할루미 치즈와 응고 방식은 다르지만, 두 치즈 모두 열에 녹지 않고 형태를 유지하기 때문에 구워 먹을 수 있는 대표적인 치즈입니다.

리코타 치즈(Ricotta cheese)는 우유가 아닌 유청을 활용하며, 치즈 제조 과정 중에 발생하는 유청을 수집하여 가열 후, 마찬가지로 산(구연산, 식초, 레몬즙 등)을 적정량 첨가하여 응고시킨 고형물을 취하여 만들게 됩니다. 퀘소블랑코와 리코타 치즈의 차이는 아래 표와 같습니다.

〈퀘소블랑코 치즈와 리코타 치즈의 제조 방법 및 특성 비교〉

치즈 명	제조 방법	특 성
퀘소 블랑코	85℃까지 열처리한 원유에 산을 첨가하여 응고시켜 압착	흰색, 산미가 나며 잘 갈라지는 특성을 가지며, 열에 녹지 않아 압착하여 제조한 퀘소블랑코는 구워서 먹기도 함
리코타	유청(또는 우유와 유청 혼합)을 끓여 여기에 구연산을 첨가하여 제조	'리코타'는 이탈리아어로 '두 번 가열한'이라는 의미 – 치즈를 만들기 위해 우유를 열처리하게 되는데, 치즈를 만든 후 나온 유청을 한 번 더 열처리하여 제조

(축산물이용과 / 063-238-7352)