

● ナチュラルチーズとプロセスチーズ

ナチュラルチーズとは、乳を乳酸菌で発酵させ、または乳に凝乳酵素（レンネットあるいはキモシン）を加えてできた凝乳から乳清を除去し、固形状にしたもの、またはこれらを熟成したものです。乳酸菌などが生きてそのまま含まれているチーズであり、長期保存ができないのが特徴です。ナチュラルチーズは組織の硬さ、熟成法、脂肪含量などにより分類されます。

プロセスチーズは、種類や熟成程度の異なるナチュラルチーズを混合し、融解塩（乳化剤）を加えて加熱溶解させてから成型して作られるもので、乳固形分が40 %以上のものです。加熱することで熟成を止めてあるので、ナチュラルチーズと比べると風味は一定で、保存性も高くなります。



【参考】食べ物と健康 I（2007）、独立行政法人 国立健康・栄養研究所、(株)南江堂、p26-27
QBB お客様相談室, <http://www.qbb.co.jp/support/faq.html>, 2017/8/25 参照