

酵母チーズ開発

管内産学官グループ



十勝野フロマーシユが商品化する酵母を使ったフリーチーズ

管内のチーズ十勝や十勝産地食品加工技術センターなどでつくられる酵母グループは八日までに、酵母を使ったチーズを開発した。国内ではチーズ製造に酵母を使う工法は珍しく、今回は帯広産地大が保有している酵母を利用した。同センターは「調味ペブ」が短期間で、風味が増えたと評価。中札内のフリーチーズ工房十勝野フロマーシユが四月にも商品化する。（島津良幸）

チーズ開発は、十勝の農畜。今回、帯広産地の酵母を産物の高付加価値化を目指す。使った実験すると、チーズの文産科学省都市工リア事業の。変色があり目立たなくなったとして実験した。た、さらに同センターは、酵母を使った場合と比べ、酵母を使った場合と比べ、酵母の発酵が速く、香りも格段に濃くなる。帯広産地大の。食べられる期間も長い」としている。

十勝野フロマーシユは、酵母を世界的に販売しているが、日本では変色するなどの理由からあまり使われていない。

管内の他工房にも酵母の利用を働きかける考えで、「酵母が十勝産チーズの、密り」になれは」と期待している。

中札内の工房 香り格段 変色の弱点克服
来月にも発売