

本土起司生產起步

加工組 / 郭卿雲

國產生乳生產現況

台灣的酪農事業早期在政府推動之下，獲得許多專家在育種、管理及生產的大力協助，使得酪農事業獲得迅速的發展，國內的生乳產量也大幅度的增加，目前國產生乳年產量為30.5—31萬噸。牛乳具有高營養價值及良好的風味特性，為國人獲取均衡營養的良好食材。依照乳牛的生理特性，牛乳的生產是夏天少而冬天多，但是國人習慣將牛乳當成冷飲，在牛乳的消費上反而是夏天多而冬天少，造成夏季乳的供應吃緊，而冬季乳較乏人問津。其實在冬季時的氣候對乳牛而言是舒適的，在此時，牠們會吃得較多，相對的牛乳中的營養分也會比較多。若是能利用冬季多餘的牛乳，不僅是造福酪農也是佳惠消費者。

鹽水酪農集資購買設備及訓練

起司是一種營養價值高的發酵乳製品，含豐富的蛋白質、脂肪、多種維生素及礦物質等。在台灣，起司多由國外進口，顯少有國人自製的商品，依國貿局統計，起司+凝乳的進口量為13,500公噸。製作起司時，10公斤的牛乳約可生產1公斤的起司，因而酪農認為此為解決冬季剩餘乳的良好方法之一。鹽水鎮十三酪農戶集

資五百多萬元購買整套起司生產設備，為學習起司之生產實作，於94年派代表赴阿根廷食品大學學習起司的製作流程，並於95年起司設備在鹽水農會裝配後，特於3/29至4/7聘請任教於阿根廷之講師Cersar Mellano 來台指導適合在台灣發展的起司產品之實際操作訓練，並請本所加工組郭卿雲博士加強學理上之輔導及說明。

本土起司生產現況

初步展現的起司產品包括1.新鮮起司，適合直接食用，或搭配水果、餅乾一起食用。2.莫札列拉起司(Mozzarella)，適合用於焗烤、披薩。3.再製起司，是經由添加調味品製作出各種口味的起司，除了直接食用外，也可以製成抹醬或切片食用。在未來，製造出多樣化口味及型態的本土起司以符合國人期待並喜愛，是本土起司需要努力的方向。

新鮮起司成品

