

首頁 ▶ 食與育 ▶ 羊乳起司敢吃嗎？畜試所為國產羊乳找出路 獻上在地風味高達起司



羊乳起司敢吃嗎？畜試所為國產羊乳找出路 獻上在地風味高達起司

2019年05月03日

1552



亞泥生態園區

ASIA CEMENT ECOLOGICAL PARK

免費參觀 歡迎預約



50178
原價\$192 **\$105**
55折

限時優惠
即日起至
2019/5/13



文 / 陳儷方 圖片提供 / 畜產試驗所 首圖提供 / 免費圖庫Pixabay

很多人不敢喝羊奶，覺得有特殊味道，但喝新鮮牛奶的人卻愈來愈多，相較之下，羊乳產業似乎是遇到了困境。農委會畜產試驗所設法幫羊乳尋找提高附加價值的加工方式，解決剩餘乳問題，現在已經開發出適合以國產羊乳為原料，且能符合國人口味的高達起司製程。不過，還沒有成功技轉的案例，因為小農還在觀望、酪農缺乏人力、烘焙業者沒有穩定且充足的乳源，只能繼續等待時機成熟。

畜試所助理研究員葉瑞涵指出，起司的品質與風味會受到乳源及菌種的影響，所以以國產羊乳為原料製成的起司，味道自然跟國外的起司風味不同，不過，這點，也正是起司的迷人之處，因為很有在地風味，開發羊乳起司是希望讓國產羊乳的產品項目更豐富及多。選擇製成高達起司的原因，主要是可長期保存，且是屬於硬質或半硬質的起司，流通上也比較方便。

葉瑞涵說，羊乳高達起司的開發過程艱辛，但現在已經能掌握高達司口感與風味間的關連性，如果有條件合適的廠商，就可以技轉出去。與國外的高達起司相比，畜試所研發的是減鹽版，相信不少人都會覺得國外的起司偏鹹，以後如果有機會嚐試這款畜試所製程的羊乳高達起司，應該會覺得很適合。

還有一點不同處，就是乳源的處理。國外的高達起司有牛乳也有羊乳，為了維持傳統，有些業者使用的就是生乳，完全未經處理的生乳，但畜試所認為，未經處理的生乳恐有衛生上的疑慮，因此畜試所的羊乳高達起司製程的乳源，須先經過低溫殺菌，然後再加入菌種發酵。

得愈豐富，這就是熟成的魅力。現在實驗室裡年代最久遠的，是放了1年的起司，沒壞，狀況好得很。

高達起司源自於荷蘭，大多為扁圓輪狀或球狀，葉瑞涵研發的羊乳高達起司是扁平圓輪狀，一顆重量大約3、4百克，手掌大小；高達起司外表會包裹一層蠟，這層特殊材質，並不簡單。研究人員本來以為就是塗上一層蠟，用於封住水分及隔絕外來污染而已，沒想到這層特殊塗料極具技術性，經過多次測試才成功掌握這一層的技术。

國內消費者對於高達起司的接受度算高，因為它不會水水的，看起來不噁，而且聞起來的味道也不會太濃郁，不過，畜試所研發的是羊乳起司，消費者可能會擔心羊臊味的問題。葉瑞涵解釋，腥味來源可能是加工不良所導致，只要是新鮮的乳源加上好的發酵過程，就能把羊臊味降低到一定程度以下，試吃過羊乳高達起司的畜試所同事們，不覺得有羊臊味。



畜試所專為國產羊乳研發高達起司製程，已可掌握口感與風味的關聯性。

品好乳酪 - 獨家蛋糕推薦 - 獨家配方手工烘烤餅乾底

手工自製餅乾底，100%北海道乳酪使用，高達十一種的口味選擇，風味絕佳的美好選擇。 pincheesecake.com

廣告 ▾

開啟

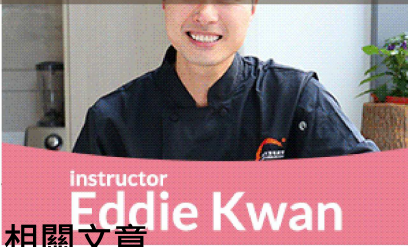


陳儷方

訂閱作者



收藏文章



Instructor
Eddie Kwan

相關文章



立即品嚐

0則留言 排序依據 最新

新增回應.....

Facebook 留言外掛程式

分類文章

- 農業萬象
- 食與育
- 環境與人
- 生活與文化
- 新農鳴
- 影像

快速連結

- 專題報導
- 所有作者
- 熱門標籤
- 會員登入
- 購買雜誌

關於豐年社

- 關於我們
- 聯絡我們
- 隱私權聲明
- 豐年社
- 鄉間小路

關注豐年社

訂閱電子報

