

ヤギチーズの製造と課題について



有限会社吉田興産
吉田朋美

















ヤギミルクの特徴



春～秋まで

栄養豊富で
母乳に近い

牛乳アレルギーの
人でも飲みやすい

栄養価の高さから
医学面でも注目



120ℓのミルク



1/10



12kgのチーズ

チーズの種類



モッツァレラなどのフレッシュタイプ

カマンベールなどのソフトタイプ



青カビタイプ

塩水などで磨くウォッシュタイプ



ゴーダチーズなどのセミハードタイプ

水分が少なく硬いハードタイプ

ホエーから作るリコッタチーズ



ミルクを受け入れる



低温殺菌



バットへ移す

乳酸菌添加

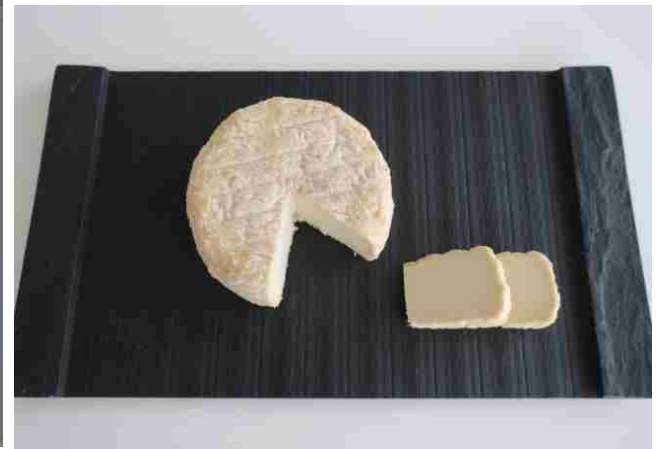


レンネット添加



















Y&CO[®]

YOSHIDA KUMARI

Kurobe, Prefettura di Toyama, Giappone

Mar del Giappone

Oceano pacifico



Giappone

onaf





all'Ombra della Madonnina 2015

onaf
ORGANIZZAZIONE
NAZIONALE
ASSAGGIATORI
FORMAGGI

10° Concorso di formaggi e yogurt di capra

TARGA DI ECCELLENZA

Rilasciata a

YOSHIDA KOSAN

per il formaggio **RICOTTA DI CAPRA**

Casaro: Kuzuya Hinata / Tomomi Yoshida

Milano, 9 maggio 2015





www.y-kosan.com

