

پنیر بلوچیز کاله، محصولی شگفت انگیز



یکی از محصولات گروه سولیکو(کاله) پنیر بلوچیز است که در این یادداشت با این محصول بیشتر آشنا می شوید.

به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی "اگر وفود نیوز"، بلوچیز (پنیر آبی) نوعی پنیر نرم فرانسوی است که از نظر طعم و بافت مانند پنیر خیکی و کوزه‌ای کشورمان است. در مورد تاریخچه پنیر بلوچیز این باور وجود دارد که به صورت تصادفی کشف شده است.

در زمان‌های گذشته، پنیرها را در غارهایی که دما و رطوبتشان به صورت طبیعی کنترل شده بود، نگهداری می‌کردند. چنین محیطی، مناسب‌ترین محیط برای تولید بسیاری از انواع کپک‌های بی‌ضرر است.

زمانی که پنیرها برای مدتی طولانی‌تر از همیشه در آنجا باقی ماندند کپک‌های طبیعی در آنها رشد کرد. بسیاری تصور می‌کردند که این پنیرها خراب شده‌اند، عده دیگری تصمیم گرفتند تا آن را بچشند و متوجه طعم بی‌نظیر آن شدند.

آنچه بلوچیز را از سایر پنیرها متمایز می‌سازد، همین طعم قوی و بوی تند آن است. هر یک کیلو پنیر بلوچیز ارزش غذایی معادل ۱۲ تا ۱۴ کیلوگرم شیر تازه گاو را دارد. همچنین، این پنیر حاوی پنیسیلیوم راکفورت خوراکی بوده که برای دستگاه گوارش مفید است.

دوره رسیدگی این پنیر ۲ ماه است.

مواد تشکیل دهنده پنیر بلوچیز کاله، مواد تشکیل دهنده شیر پاستوریزه، کلرید کلسیم، مایه پنیر، استارت، کپک پنی سیلیوم راکفورتی، می باشد.

در مورد پنیر رگه آبی بیشتر بدانیم

پنیر رگه آبی یا بلوچیز (پنیر آبی) نوعی پنیر است که با کپک آبی پرورده می‌شود.



پنیر رگه آبی یا پنیر آبی نامی کلی برای انواعی از پنیر است که از شیر گاو، گوسفند یا بز و به کمک کپک خوراکی آبی‌رنگی از خانواده 'پنیسیلین تهیه می‌شود. این نوع پنیر بیشتر در سالادها یا به‌عنوان مزه استفاده می‌شود و طعم مخصوصی دارد. بسته به نوع پنیر، باکتری را می‌توان در زمان دل‌مه بستن اضافه کرد یا اینکه پس از سفت‌شدن پنیر این کار را انجام داد. این پنیر معمولاً در یک روال با دمای کنترل‌شده تهیه می‌شود، مثلاً با استفاده از دستگاه مخصوص. این محصول را می‌توان به‌تنهایی مصرف کرد یا اینکه به‌صورت خردشده بر روی غذا پاشید یا اینکه همراه با غذا گرم کرد تا ذوب شود.

از ویژگی‌های پنیر آبی، گرایش عطر و طعم آن به تیزی و شوری است. بوی این پنیر به نوع باکتری و طرف و قالبی بستگی دارد که در آن

رشد می‌کند؛ مثلاً باکتری *Brevibacterium linens*، عامل بوی اغلب پنیرهای آبی، بوی پا و بوی بدن است.

اعتقاد بر این است پنیر آبی به‌طور تصادفی و زمانی که پنیر در دمای طبیعی و در غارهای با رطوبت کنترل شده‌است نگهداری شده، به محیطی مساعد برای رشد انواع بسیاری با کتری‌های بی‌ضرر تبدیل و کشف شده. بنا به افسانه، رگفرت (Roquefort) زمانی کشف شد که یک جوان با دیدن یک دختر زیبا ناهار خود را که از نان و پنیر شیر میش تهیه شده بود در یک غار رها کرد. وقتی که او پ‌ساز یک ماه بعد بازگشت، قالب (*roqueforti* پنی سیلیوم) پنیر را به رگفرت تبدیل کرده بود.

اغلب ادعا می‌شود که رگفرت توسط پلینی‌پیر (Pliny) در سال ۷۹ میلادی مورد احترام قرار می‌گرفته. با این حال طبق نوشته‌ها، پلینی از پنیری نام برده از طرف قبیله گول‌ها ولی به منشأ و حتی رنگ آبی آن اشاره نشده.

Gorgonzola یکی از قدیمی‌ترین پنیرهای آبی شناخته شده‌است که در سال ۸۷۹ پس از میلاد ساخته شده ولی تا قرن ۱۱ دارای رگه‌های آبی نبوده. *Stilton* نوع جدیدی از پنیر است که در اواخر قرن ۱۸ ساخته شده. انواع جدیدتری از پنیر نیز ساخته شدند که نوع قرن ۲۱ آن *Danablu* و *Cambozola* هستند که به دلیل پر کردن جای خالی پنیر *Roquefort* تولید شدند. پنیر *Roquefort* به دلیل هزینه مواد اولیه و سیاست‌های اقتصادی گران شده بود.

ارزش غذایی پنیر بلوچیز

طبق اسناد USDA، میزان ۱۰۰ گرم پنیر آبی به‌طور متوسط دارای مواد غذایی زیر است

- کالری: ۳۵۳
- چربی: ۲۸٫۷۴ گرم
- فیبر: ۰ گرم
- پروتئین: ۲۱٫۴۰ گرم
- ویتامین B12: ۱٫۱۵ (۵۰ درصد مقدار مورد نیاز بدن)