

'चीज़' बड़ी है मस्त-मस्त

बिमल श्रीवास्तव

भ्रमवश कई लोग चीज़ तथा पनीर को एक ही वस्तु समझते हैं। वास्तव में ऐसा है नहीं। यह बात सच है कि दूध को फाड़कर बनाए गए दोनों पदार्थ एक-दूसरे से मिलते-जुलते हैं। किन्तु जहां पनीर दूध को फाड़कर बड़ी आसानी से तुरंत तैयार की जा सकती है, वहीं चीज़ को तैयार करने की प्रक्रिया काफी जटिल होती है। चीज़ को पूर्ण रूप से तैयार होने में कई-कई महीने तक लग जाते हैं (कभी-कभी तो 5 महीने तक)। इसके अलावा पनीर और चीज़ के स्वाद और गुणों में बहुत अन्तर होता है। पहले हमारे देश में चीज़ का इतना चलन नहीं था, किन्तु धीरे-धीरे यह यहां भी लोकप्रिय हो रहा है। आज अनेक दुग्ध उत्पाद कम्पनियों इसका निर्माण करके बाज़ार में बेच रही हैं।

वैसे चीज़ उत्पादन के मामले में स्विट्ज़रलैण्ड का नंबर विश्व में पहला है। स्विट्ज़रलैण्ड के उत्तर-पूर्वी भाग में स्थित अपेन्ज़ेल नामक नगर इसके लिए मशहूर है। इस क्षेत्र में स्टाइन नामक स्थान पर बनी चीज़ अपेन्ज़ेलर के नाम से जानी जाती है और पूरी दुनिया में अपने स्वाद तथा गुणों के लिए विख्यात है। अपेन्ज़ेलर चीज़ आज अमरीका, कनाडा से लेकर ऑस्ट्रेलिया, अफ्रीका तथा एशिया व यूरोप के बाज़ारों में आसानी से उपलब्ध रहती है। पिछले दिनों मुझे अपेन्ज़ेलर जाने का मौका मिला। यहां मैंने चीज़ फैक्टरी में इनके निर्माण की रोचक विधि देखी।

अपेन्ज़ेलर में चीज़ उत्पादन के लिए बहुत ही उत्तम श्रेणी के दूध का उपयोग किया जाता है। इसके लिए गायों को उच्च कोटि की घास तथा चारा विशेष रूप से खिलाया जाता है। इस बात का भी ध्यान रखा जाता है कि केवल प्राकृतिक रूप से उत्पन्न घास व चारे का उपयोग किया जाए तथा कृत्रिम रूप से सिलो में रखे हुए चारे का उपयोग न किया जाए। सिलो में घास को एयरटाइट कमरे में रखा जाता है ताकि उसका उपयोग भविष्य में किया जा सके।

इन चीज़ फैक्टरियों में प्रतिदिन लगभग 8000 लीटर ताज़ा दूध निकटवर्ती दूध फार्मों से आता है। इसके अलावा 8000 लीटर दूध टैंकरों द्वारा बाहर से लाया जाता है। इस प्रकार कुल मिलाकर 16,000 लीटर दूध आता है। इसका विधिवत परीक्षण किया जाता है। इस दूध को ठंडा किया जाता है और बड़ी-बड़ी टंकियों में भर दिया जाता है जिनका तापमान 10 डिग्री सेल्सियस से कम होता है। चीज़ के निर्माण से पूर्व दूध को गर्म किया जाता है।

चीज़ उत्पादन के लिए ज़रूरी होता है कि उसमें वसा की मात्रा कुल पदार्थ का कम से कम पचास प्रतिशत हो। इसके लिए दूध को पहले बड़ी-बड़ी टंकियों में घुमाते हुए मथा जाता है। इस प्रकार से उसकी क्रीम निकाल दी जाती है। अब मथे हुए दूध तथा बगैर मथे दूध को निश्चित अनुपात में मिलाकर वांछित वसा वाला दूध तैयार किया जाता है। बची हुई क्रीम को अन्यत्र मक्खन बनाने के लिए प्रयुक्त किया जाता है।

चीज़ उत्पादक टंकी में लगभग 6000 लीटर दूध आ सकता है। इस दूध को निरन्तर मथते हुए इसका तापमान 31 डिग्री सेल्सियस तक पहुंचा दिया जाता है। तत्पश्चात् इसमें रेनेट तथा लैक्टिक एसिड बैक्टीरिया मिलाया जाता है जिससे दूध को फटने में सहायता मिलती है।

गौरतलब है कि रेनेट से दूध को फाड़ा जा सकता है। लगभग 30-40 मिनट बाद दूध फट कर दही में बदल जाता है और तब उसे तार द्वारा मक्के के आकार के छोटे-छोटे टुकड़ों में काटा जाता है। इससे बचे हुए मही (छाछ) को अलग करके निकाल दिया जाता है, जिसे सुअर तथा अन्य पशुओं को खिलाया जाता है।

इसके बाद दही चीज़ के टुकड़ों को गर्म करते हुए निरन्तर हिलाया जाता है ताकि उसमें आवश्यक कड़ापन आ जाए। फिर इन टुकड़ों को सांचे में ढाला जाता है और

