

出國報告（出國類別：考察）

赴義大利考察天然起司產業政策及
產業鏈推動發展情形

服務機關：農業部

姓名職稱：郭曉鳳秘書、葉瑞涵助理研究員

派赴國家/地區：義大利

出國期間：民國 113 年 11 月 28 日至 12 月 07 日

報告日期：114 年 3 月 6 日

摘要

義大利南部的起司產業在當地牛乳加工及飲食文化中占有重要地位。在自然環境及傳統製作工藝的組合下，發展許多著名起司，如：莫札瑞拉(Mozzarella)卡丘卡瓦羅(Caciocavallo)及佩科里諾(Pecorino)，其中又以口感柔軟清新的水牛乳莫札瑞拉起司最具盛名。當地起司產業與農業生活密切相關，部分業者獲得原產地名稱保護認證(Denominazione di Origine Protetta, DOP)，保證品質與傳統，在國際市場上享有盛譽，成為義大利飲食文化的重要代表。

臺灣氣候和農業背景與義大利南部相似，且義大利南部的起司多為新鮮起司或輕度熟成起司，產業型態較為手工化，製程相對簡單，因此，可以做為臺灣牛乳多元應用之參考。本次實地拜訪義大利起司業者(La Stella di Amaseno、La Dispensa di San Salvatore、Tenuta Vannulo、Barlotti、Società Agricola Fattoria Pagliuca、Agricola Casearia Lupara、L'Oca Bianca)及高端食品零售商 Eataly，與當地製酪師、專家、經營人員及行銷人員進行面對面訪談與交流，瞭解各家業者經營概況、經營理念、特色產品及起司製程，參考本次參訪內容並從中發展出適合臺灣的特色化產品、產業結構，以健全臺灣乳製品的多元化發展。

目次

壹、考察目的.....	4
貳、行程說明	
La Stella di Amaseno.....	5
La Dispensa di San Salvatore	6
Tenuta Vannulo	7
Barlotti	7
Società Agricola Fattoria Pagliuca	11
Agricola Casearia Lupara	13
L'Oca Bianca (Farm Goose White)	14
Eataly.....	17
參、心得及建議事項	21

壹、考察目的

目前國內乳牛飼養戶數為 554 戶，飼養頭數超過 12 萬頭，2023 年生乳產量達 47.2 萬噸。國產生乳主要以液態乳形式銷售，其中鮮乳為最主要的製品。面對國際貿易自由化及進口液態乳競爭的挑戰，如何強化「地產地銷」的概念並有效傳達，藉由多元化開發高附加價值的特色乳製品，將是提升產業競爭力的關鍵之一。天然起司作為一種需使用生乳製作的產品，不僅品類多樣，還能展現當地風土特色，具備發展潛力。然而，臺灣的天然起司產業及市場仍處於起步階段，亟需投入資源，評估並建構發展天然起司產業的基礎設施與發展規劃。

2023 年義大利生乳產量 1,286 萬公噸，生乳產值近 65 億歐元，占整個農業產值近 10%，另其生乳價格高於歐盟 27 國的平均價格；生乳透過供應乳製品加工廠、區域性合作社、直接銷售和自有品牌等方式流通，其中約有 49% 生乳製成起司，為歐盟第三大起司生產國。起司在義大利飲食文化中占有重要地位，是日常餐桌和高端餐廳中不可或缺的元素，無論在披薩、意大利麵、沙拉或地方美食中，起司的多樣性和風味能豐富每道料理。不同地區的起司反映了當地的風土、工藝和傳統，成為地方文化和身份的象徵。其中臺灣氣候和農業背景與義大利南部相似，且義大利南部的起司多為新鮮起司或輕度熟成起司，產業型態較為手工化，製程相對簡單，因此，可以做為臺灣牛乳多元應用之參考。

本計畫係行政院國家科學技術發展基金管理會補助計畫項下之「食安農業技術創新與推廣」，由財團法人食品工業發展研究所(以下簡稱食品所)執行，參訪團成員包含本司草食產業科、畜產試驗所，於 113 年 11 月 28 日至 12 月 7 日期間，透過實地拜訪義大利起司業者(La Stella di Amaseno、La Dispensa di San Salvatore、Tenuta Vannulo、Barlotti、Società Agricola Fattoria Pagliuca、Agricola Casearia Lupara、L'Oca Bianca)及高端食品零售商 Eataly，與當地製酪師、專家、經營人員及行銷人員進行面對面訪談與交流，瞭解各家業者實際經驗、經營理念、技術交流及設施建置，作為臺灣未來在地特色化乳製品發展、政策研擬及業者投入之參考。

貳、行程說明

參訪行程為 113 年 11 月 28 日至 12 月 7 日共 10 天，內容說明如下：

時間	行程	考察
11 月 28 日 (星期四)	啟程(臺灣至義大利) 臺灣桃園國際機場-義大利羅馬法林明高機場	
11 月 29 日 (星期五)	Amaseno 阿馬塞諾 起司業者 La Stella di Amaseno	<ol style="list-style-type: none"> 1. 此為義大利知名起司業者之一，旗下設立 3 家畜牧場，飼養水牛約 1500 頭，以天然穀物及牧草飼養，每日擠乳 2 次，供應並製作莫札瑞拉起司。也引進其他起司供消費者選購。(圖 1、2、3、4) 2. 80%乳製品以宅配方式運送至消費者，10%供應至超市，10%供應至餐廳。 3. 簡介莫札瑞拉起司製程：水牛乳於控溫 38°C 下添加乳清輔助發酵物及凝乳酶。凝乳後截切為小塊狀並回收多餘乳清。回收的乳清可作為隔天的乳清輔助發酵物。將凝乳塊發酵酸化至 pH 5.2 後，將凝乳塊細切並以 90°C 以上熱水進行加熱拉伸。最後將起司進行鹽水醃漬及包裝。(圖 5、6、7、8) 4. 乳清可用於製作瑞可達起司、餵牛或是生產沼氣。



圖 1. 以天然穀物餵飼水牛。



圖 2. 飼養 1500 頭水牛。



圖 3. 機器塑形之莫札瑞拉起司。



圖 4. 以莫札瑞拉為主，但也引進其他起司。



圖 5. 凝乳用的不鏽鋼槽。



圖 6. 凝乳塊切碎機。



圖 7. 莫札瑞拉起司之機器塑形設備及其金屬模具。



圖 8. 卡丘卡瓦羅起司及浸泡的鹽溶液。

11 月 30 日
(星期六)

Paestum 培斯圖姆
起司業者 La Dispensa di
San Salvatore

1. San Salvatore 集團為產製葡萄酒供應旗下餐飲，於種植葡萄樹等待收穫期間，透過水牛牧場經營，以周轉資金運用。
2. 飼養 769 頭水牛，每頭乳量 8-10 公升/天，並種植多種當地農作物，以

此生產起司、水牛奶、優格、奶油、布丁等乳製品及各式餐點。除了產品獨特性，此業者也注重可持續生產及環境的關注。(圖 9、10、11)

3. 簡介莫札瑞拉起司製程：簡介內容與 La Stella di Amaseno 相似。凝乳塊加熱拉伸的熱水會回收，隔天再離心分離乳脂。製作時產生的乳清或懸浮油脂可作為提升風味的輔助發酵物。現場可體驗加熱後軟化的凝乳塊。(圖 12、13)

4. 配合政府進行水牛牛隻登記，以植入晶片控管，並定期抽血檢測牛隻健康情形。牛糞尿部分用於堆肥，其餘用於沼氣生產。(圖 14)



圖 9. 自行種植農作物。



圖 10. 莫札瑞拉起司、煙燻莫札瑞拉起司、瑞可達起司及自製果醬。



圖 11. 水牛乳優格與奶油。



圖 12. 將前一天乳清或乳脂作為輔助發酵物。



圖 13. 現場體驗加熱後軟化的凝乳塊。



圖 14. 自建沼氣生產廠，但不提供參觀。

12 月 01 日
(星期日)

Paestum 培斯圖姆
起司業者 Tenuta Vannulo
及 Barlotti。

1. Tenuta Vannulo

- (1) 為複合式觀光休閒牧場，飼養 600 頭水牛，為有機飼養，採人為規劃自然配種的繁殖方式。以瑞典自動設備配合晶片進行搾乳(3 次/日)，並日產 400-500 公斤起司。以高品質產品、手作工藝(水牛皮革製品)、環境可持續性及動物福利而聞名。(圖 15、16)
- (2) 簡介莫札瑞拉起司製程：簡介內容與 La Stella di Amaseno 相似，加熱拉伸熱水溫度達 100°C。約降溫至 70-80°C 再以手工塑形。(圖 17)
- (3) 簡介瑞可達起司製程：收集莫札瑞拉起司製程中的乳清，加熱至 90°C 10-15 分鐘後，再加熱至 100°C 10-15 分鐘。以模具收集凝乳塊並塑形後即完成。成品可冷藏存放 4-5 天。

2. Barlotti

- (1) 飼養 350 頭水牛，使用自產草料穀物及外購的首蓿餵飼。每日搾乳 2 次，每頭產

		<p>量 6-8 公升/天。採自然配種繁殖方式。公牛使用 5 年更換一次，避免發生近親繁殖。以傳統、高品質乳製品聞名，除了莫札瑞拉起司之外，亦生產硬質起司、白黴起司...等熟成起司。(圖 18、19、20)</p> <p>(2) 簡介莫札瑞拉起司製程：簡介內容與 La Stella di Amaseno 相似，但使用生乳做起司，且會擠壓凝乳塊促進乳清排出。加熱拉伸時會觀察拉伸長度以判斷起司質地。若要進行較複雜的手工塑形，可使用 40-50°C 溫水槽。每日手工生產 40-50 公斤，機器生產 500-600 公斤。因為產品有原產地名稱保護 (Denominazione di Origine Protetta, DOP)，因此若要外購生乳需要注意產區。於中餐時，一邊介紹一邊品嚐起司。(圖 21)</p> <p>(3) 為了保護產業，所以有規定製作起司的乳量，因此將多餘乳用於發展各種熟成起司。Bonfiore crosta fiorita 是質地偏硬的白黴起司，需 10 天熟成，最多可存放 3 個月，而其他硬質或半硬質起司可存放 1 年。</p>
--	--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------



圖 15. 自動擠乳設備。



圖 16. 水牛皮革。



圖 17. 由觀景窗簡介莫札瑞拉及瑞可達起司製程。



圖 18. 簡介水牛飼養。



圖 19. 多樣化的起司產品-1。



圖 20. 多樣化的起司產品-2。



圖 21. 品嚐莫札瑞拉、煙燻莫札瑞拉、瑞可達起司、白黴起司及半硬質起司。

12 月 02 日
(星期一)

Alvignano 阿爾維尼亞諾
起司業者 Società Agricola
Fattoria Pagliuca

1. 飼養水牛約 500 頭，該牧場設立之初僅生產生乳，為因應貿易自由化及義大利當地乳業環境變遷，進而投入乳品加工。該地區以自然資源和農業而聞名，此業者以當地原料來製作多種起司，並重視可持續發展和環保。水牛採放養，有利於動物健康及牛乳風味。(圖 22、23、24、25)
2. 參訪莫札瑞拉起司製程：以生牛乳為原料，經濾網濾除雜質及泡沫後，升溫至 38°C 加入乳酸菌(前一天的乳清輔助發酵物，添加量約 4-5%)。牛乳 pH 值由 6.5 降至 6.42 後，添加凝乳酶。靜置 40-45 分鐘凝乳後，pH 值約至 6.2，然後進行截切。截切後靜置 5 分鐘使凝乳塊沉澱，並回收乳清做瑞可達起司。後續製作方式與 La Stella di Amaseno 相似。(圖 26、27、28、29、30)
3. 參訪瑞可達起司製程：於 200 公升乳清加 200 克鹽進行調味。以鍋爐蒸汽加熱至 62°C 後再添加牛奶(100 公升乳清加 4 公升水牛乳)。加完牛奶後，繼續加熱並撈除浮沫，直至 83°C 後靜置 10 分鐘後，

以模具撈起凝乳塊塑形。(圖 31、32)



圖 22. 水牛放牧。



圖 23. 多元的起司產品-1。



圖 24. 多元的起司產品-2。



圖 25. 多元的起司產品-3。



圖 26. 將凝乳截切成凝乳塊。



圖 27. 取出乳清。



圖 28. 凝乳塊切碎。



圖 29. 凝乳塊加熱拉伸。



圖 30. 凝乳塊加熱拉伸後塑形並浸泡鹽溶液。



圖 31. 乳清以蒸汽加熱。



圖 32. 凝乳塊以模具塑形，製作瑞可達起司。

12 月 03 日
(星期二)

Pastorano 帕斯托拉諾
起司業者 Agricola
Casearia Lupara

1. 為水牛莫札瑞拉起司 DOP 創始者之一，飼養水牛約 1200 頭，每頭乳量 8 公升/天，每日平均生乳產量 8,000-9,000 公升。此區鄰近火山及溪流，土地肥沃，是重要水牛養殖區。此業者採用全自動擠乳系

統、人工授精技術並研發冷凍莫札瑞拉起司產品，是當地勇於創新的業者。以自行栽種農作物作為水牛日糧，並提供良好飼養活動場地。(圖 33)

2. 簡介莫札瑞拉起司製程：簡介內容與 La Stella di Amaseno 相似。獸醫檢查水牛健康情形。牛乳於低溫殺菌後冷卻至 38°C，再添加乳清輔助發酵物(由 1945 年使用至今)及凝乳酶並靜置 20-25 分鐘。凝乳塊以 98°C 熱水拉伸。1 公斤起司需要以 4 公升水牛乳製作。乳清可用於製作瑞可達起司、保養品、動物飼養或是堆肥。(圖 34、35、36)
3. 莫札瑞拉起司冷凍技術：可冷凍保存 2 年，關鍵在水牛健康、乳品質及浸泡起司的溶液技術。冷凍莫札瑞拉起司已經於 20-30 年前開始出口，目前已佔起司總產量的 70%。
4. 業者長期在地經營，在場地設置、簡介歷史、食農教育、餐飲方面非常有經驗，累積了充足的觀光能量。(圖 37、38、39、40)



圖 33. 簡介莊園特色。



圖 34. 凝乳塊加熱拉伸的工具。



圖 35. 簡介莫札瑞拉起司製程。



圖 36. 由製酪師親自示範加熱拉伸。



圖 37. 場地氛圍自然舒適。



圖 38. 業者提供 QR 碼以回應訪客照片。



圖 39. 與小水牛互動。



圖 40. 提供自製的特色餐飲。

12 月 04 日
(星期三)

Cave 卡韋
起司業者 L'Oca Bianca

1. 飼養 150 頭泌乳綿羊，設有酒窖及磨坊等設施，於 2003 成為農莊並提供住宿。有葡萄園及農場，可產紅白酒、蔬菜、堅果、橄欖及小麥，蔬果自給率達 90%。是慢食協會的一員，曾接受台灣廚藝學校拜訪學習披薩製作。提供訪客 QR 碼以提

供訊息。會製作新鮮起司、新鮮鹽起司、熟成半硬直、藍黴起司、絲綢乳酪、優格等乳製品。(圖 41)

2. 綿羊乳新鮮起司及半硬質起司製作簡介：使用樺木枝及銅鋁製凝乳鍋的傳統製程製作起司。生乳加熱至 36.5°C ，再添加小羊胃萃取之凝乳酶(亦可使用朝鮮薊的植物凝乳酶)，添加量為 40 克/100 公升羊乳，約 20-30 分鐘即凝固。凝乳塊截切後加熱至 38°C 促進排除乳清，若欲製作半硬質起司則加熱至 42°C 。將凝乳塊以模具塑形。半硬質起司塑形後，以 30°C 蒸煮進一步排除乳清，而後浸泡於 23% 鹽水(1 公斤起司浸泡 5 小時)。(圖 42、43、44、45、46)

3. 瑞可達起司製作簡介：100 公斤乳清(添加 4% 綿羊乳調整風味)可產 8 公斤瑞可達起司。將乳清加熱至 78°C ，加熱會使凝乳塊往上浮，若加熱已經無法使凝乳塊上浮，則停止加熱，並靜置 2-3 分鐘。再以塑膠模具撈出凝乳塊並塑形。(圖 47)



圖 41. 飼養綿羊。



圖 42. 簡介綿羊乳新鮮起司及半硬質起司製程。



圖 43. 小羊胃萃取之凝乳酶。



圖 44. 正在修建搾乳室及起司製作工場。



圖 45. 品嚐半硬質起司。



圖 46. 以模具對凝乳塊塑形-新鮮起司。



圖 47. 以模具對凝乳塊塑形-瑞可達起司。

12月05日
(星期四)

Roma 羅馬
Eataly

1. 結合購物、餐飲體驗及各式課程之場域，消費者除了購買產品，亦能實際接觸生產者，加深情感連結，並透過餐廳的食農教育之

		<p>料理及相關課程，刺激消費者買回家動手烹煮的樂趣。</p> <p>2. 義大利因緯度和地形差異，產生多元農牧產品，Eataly 協助潛力的小農獲取認證並開拓市場。於 2007 年開始營業，至今已是高品質商品代表。除了販賣農牧產品，Eataly 有食農教育及推廣的功能，每週或每月有課程教育消費者，包含有品酒及廚藝課程，課程的材料，皆可直接在此購得，包含蔬果、香料、乳製品、肉製品。起司是義大利重要食品，在此可購得不同乳源、製程及熟成期的起司。(圖 48、49、50、51、52、53、54、55、56)</p> <p>3. 簡介莫札瑞拉起司製程：簡介內容與 La Stella di Amaseno 相似。凝乳塊發酵 5 小時後，以 100°C 熱水加熱拉伸。每天使用水牛乳 400 公升，製作過程不加鹽，僅於包裝的水溶液中添加少量食鹽。(圖 57、58)</p> <p>4. 簡介帕馬森起司：試吃 24 月熟成起司。此種起司可存放 10 年於。西元 1600 年開始生產。選用放養草飼牛乳並於地窖中熟成至少 18 個月。起司外表會標示乳牛品種及相關訊息。經由專家以小錘試音判斷品質後，再進行表面烙印。每 240 公升牛奶可做 40 公斤起司。(圖 59、60)</p>
--	--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------



圖 48. Eataly 外觀。



圖 49. 多種起司產品-各種硬質或半硬質熟成起司。



圖 50. 多種起司產品-新鮮起司。



圖 51. 多種農產品-蔬果。



圖 52. 多種農產品-辣椒。



圖 53. 各種在地香料。



圖 54. 餐飲-披薩熟食攤位。



圖 55. 餐飲-麵包攤位。



圖 56. 餐飲-卡丘卡瓦羅起司攤位。



圖 57. 可由窗台觀賞莫札瑞拉起司製作。



圖 58. 販售瑞可達起司、新鮮起司、莫札瑞拉起司及斯卡莫札起司。



圖 59. 帕馬森起司簡介-1。



圖 60. 帕馬森起司簡介-2。

12月06日 (星期五)	<p style="text-align: center;"> 返程(義大利至臺灣) 義大利羅馬法林明高機場-臺灣桃園國際機場 </p>
12月07日 (星期六)	

參、心得及建議事項

一、政策輔導面

(一)強化多元國產乳製品產銷鏈鏈結與價值推廣：義大利的生乳流向，約以 50%製成起司，43%生產其他乳製品，其餘加工成飲用乳，其產業結構型態，與國內生乳以製成鮮乳為大宗有很大差異，因不同的飲食文化，影響消費者對於乳製品需求，進一步反應於乳業產業結構上。近年國內生乳產量持續攀升，自 2014 年 37.9 萬公噸成長至 2023 年 47.2 萬公噸，國產生乳近八成五產製鮮乳，在乳業政策上，除了穩固液態乳之原有市場，亦需積極鼓勵生產者投入與創新，借由觀摩義大利起司的製作技術、產品開發及經營模式，觸發國內乳品業者或有意投入的酪農，投入國產生乳產製多元乳製品開發及運用，未來亦同步強化國產乳製品在地、新鮮、特色等價值推廣措施，串聯生產與消費運用端，促進國產乳業跨域跨業合作，強化產業韌性，維持永續發展。

(二)深根食農教育，提升乳品知識，促進在地消費：義大利食品零售業者，結合購物、餐飲體驗及各式課程的模式，透過消費者五感體驗，以提升對於乳品知識及起司興趣，進而培養對於國產乳製品之認同感，以促進在地生產在地消費，得以借鏡義大利經驗，運用於食農教育推廣上。

二、技術面

(一)多元教學管道及豐富技術人才：多元教學管道和技術人才，對義大利乳品加工發展起著關鍵作用。除了專業機構提供課程，當地起司工坊亦結合傳統工藝與現代技術，確保技術傳承和創新。技術人才不僅保留傳統製作技巧，還

能與地方特色與新穎經營理念結合，提升產業競爭力。教育和人才資源共同推動義大利乳品加工的發展，維持其在全球市場中的競爭力與品質。

- (二)新鮮成為優勢：莫札瑞拉起司要求牛乳的新鮮度、加工時間和手工技巧，以確保其口感與質地。獨特口感、清新風味與較短的賞味期，組合出優勢而難以取代的產品。這種技術不僅提升義大利乳品國際競爭力，也支持小型乳品業者發展。
- (三)新穎技術：新穎加工技術對義大利乳品加工發展有重要影響。莫札瑞拉起司冷凍技術能延長保存期限，進而擴展出口市場。而自動化技術則提高了生產效率並降低了人力成本。這些技術創新使義大利起司業者能在保留傳統工藝的同時，增強其在全球市場的競爭力。

三、行銷面

- (一)當地起司業者：業者專注於傳統製作方法和高品質乳製品，強調手工製作、地域特色和獨特性。每款起司背後都有故事，涉及產地、製作工藝和乳源，吸引注重品質和可持續性的消費者。這些產品通常具備稀缺性和差異化優勢，讓業者在市場上脫穎而出。透過地方市集和合作夥伴渠道，小型業者能向消費者提供優質乳製品，並建立品牌忠誠度。
- (二)Eataly：作為義大利高級食品零售商，將起司業者的產品推向更廣泛市場。透過全球銷售網絡，將地方特色起司帶給國際消費者，強調產品質量、來源和可持續性。Eataly 在店內展示小型業者的背景故事，增強消費者的情感聯結，並創造結合食品、文化和教育的購物體驗，提升義大利乳製品的認知度。這樣的行銷策略增強了消費者對產品的認同感與忠誠度。

四、產品開發之心得紀要

(一)莫札瑞拉起司技術

- 1.莫札瑞拉起司賞味期僅為 4-5 天，然而其清爽風味與極致口感難以取代。超過賞味期限、保存不當或長途運輸，起司的結構會損壞而軟爛，是名符其實的當地特色產品。賞味期短反而成為優勢，值得思考。
- 2.起司製作由製酪師控管並隨機應變，似乎製程並不嚴謹，如：未定量發酵菌量、加熱拉伸溫度不同...等。然而當地人民對製作方法及產品差異的接受度高，各別業者擁有自己的消費族群。
- 3.當地業者表示，手工塑形或機器塑形的產品品質差異不大，但本次參訪所有業者在初期的加熱拉伸階段皆為手工方式，推測此階段是起司良好口感的關鍵，而後續的塑形僅是賦予產品形狀。
- 4.起司浸泡的鹽溶液可能是影響口感的另一關鍵。鹽溶液需要控溫(15°C)，避免影響鹽份滲透效率。鹽濃度約為 10%並添加酸製劑(如乳酸)。因參訪業者不便透漏鹽溶液技術，因此有待進一步研究探討。

5.以高溫熱水(90°C以上)加熱拉伸後，可短暫於較低溫熱水(40-50°C或70-80°C)中塑形，降低人工操作時的高熱負擔。

(二)技術學習管道及發展

- 1.義大利起司技術的學習管道很多元，除了教學及訓練機構之外，成為起司工坊的學徒亦是主要的學習管道，此與該國豐富的起司文化底蘊有關，現階段臺灣仍需要專業的起司技術教學研究機構。
- 2.起司具有多元化及特色化的特性，應避免研發創意被侷限，如：Bonfiore di Barlotti 雖具有白黴起司的外觀，但熟成期較短，質地較硬，具有部分半硬質起司的特性。
- 3.莫札瑞拉起司在當地類似小吃的概念，或許臺灣或許可開發簡易的、免發酵的、具有現場表演性的半成品起司，然後與小吃攤結合。例如：凝乳豆花、拉伸型起司搭配蚵仔煎。
- 4.本次參訪各家業者精製度及品質不同，不應被這些細節混淆，應考量自身能做到的部分(製程邏輯、材料、設備)，再以自身及市場喜好調整產品特色(質地、風味、保存性)。
- 5.本次參訪的起司多是水牛奶或綿羊奶製作，因此參訪資料需另外研究調整。

(三)其他起司技術

- 1.本次參訪中有許多白黴起司、硬質起司和半硬質起司，尤其後二者最常見。這些產品製程邏輯與文獻上相似，但發展出各自的特色及產品名稱。
- 2.L'Oca Bianca 製作半硬質起司時，會將裝有凝乳塊的模具於30°C蒸煮，據說可減少起司內部產生孔洞。半硬質起司因凝乳塊質地較硬，且降溫後會更硬，進而可能使凝乳塊中間殘留乳清，最終水分於熟成期間揮發後形成孔洞。以上可能是L'Oca Bianca選擇蒸煮加熱的原因，此技術可供未來硬質起司及半硬質起司參考應用。
- 3.不同業者的瑞可達起司製程條件差異甚大，如：加熱溫度(最終溫度78°C、83°C或100°C)、加熱次數(1次或2次)、是否加鹽...等。雖然製程條件差異大，但製程原理皆為高溫凝乳。除了使用不同乳源(水牛乳或綿羊乳)導致上述差異之外，亦可能業者刻意藉由不同條件，建立自己產品風味及口感的特色。

(四)食材搭配

- 1.起司和食材如何搭配，比起向專家尋求建議，更應該建立自身的品味喜好。分享自身體驗，比單純的知識分享更容易打動消費者。可參加臺灣起司品評活動，然後記住搭配原則後，再建立自身的品味喜好。
- 2.紅酒白酒的品味門檻其實較高，茶、氣泡飲、啤酒、咖啡更貼近臺灣人。若欲進行酒類與起司的搭配，應先了解如何品酒。

(五)副產物乳清

乳清會用於製作瑞可達起司，藉此回收乳清中的蛋白質，但即使如此，仍需面對廢棄問題。乳清可餵飼牲畜，或由環保業者回收後生產沼氣。未來

臺灣或許可建立區域性的處理單位，避免因距離太遠而提升成本或增加碳排放。