

知っておきたい牛乳の知識

牛乳類の種類と規格

一般的に牛乳と呼ばれているものは、使用原料や成分規格などで「種類別」として次のように分類されます。(乳等省令等による区分)

● 原材料が生乳100%のもの

「牛乳」…乳牛から搾った乳(生乳)を加熱殺菌しただけのもので、水など他のものは一切混ざっていないものです。
「成分調整牛乳」…生乳から乳脂肪分、ミネラルなどの一部を除去し、成分を調整したもの
「低脂肪牛乳」…生乳から乳脂肪分を除去し、低脂肪分(0.5%以上1.5%以下)にしたもの
「無脂肪牛乳」…生乳から乳脂肪分を除去し、無脂肪(0.5%未満)にしたもの

● 原材料に生乳以外のものが含まれているもの

「加工乳」…生乳に脱脂粉乳、クリーム、バターなどの乳製品を加えたもの
「乳飲料」…生乳や乳製品を主原料にビタミンやミネラルなどの栄養素やコーヒーや果汁を加えたもの



牛乳の賞味期限

賞味期限とは、おいしく飲める期限の目安です。すべての品質の保持が十分に満たされていると認められる期限で、その日を過ぎたら飲めなくなるわけではありません。

牛乳の消費期限

低温殺菌牛乳によく表示されるもので、表示される日までに飲みきってください。

賞味期限も消費期限も、未開封で10℃以下で保存されている場合の期限です。開封すれば日付は無効です。



牛乳の殺菌方法



① 低温長時間殺菌法

牛乳を62～65℃に加熱殺菌し、30分保持する方法です。処理に時間がかかるので大量生産には不向きな方法です。牛乳本来の味が味わえ、サッパリとした口当たりです。

② 高温短時間殺菌法

牛乳を72℃、15秒あるいは60～85℃、10～15秒で殺菌する方法です。低温処理に比べると品質の保存性が向上します。欧米で一般的な方法です。

③ 超高温短時間殺菌法

牛乳を120～130℃、10～15秒で殺菌する方法です。ほとんどの細菌や微生物を死滅させますが、牛乳固有の栄養成分には特別影響はありません。現在、国内の90%以上の工場で採用している方法で、大量生産に向いています。

④ 超高温滅菌法

牛乳を135～150℃、1～4秒間加熱し、滅菌する方法です。ロングライフ(LL)牛乳の処理に用いられる方法で、LL牛乳は、滅菌処理後に無菌状態で容器に充填されるので、常温で60日間の長期保存が可能です。

* 殺菌温度、処理時間は、概ねの範囲を示す数値です。

