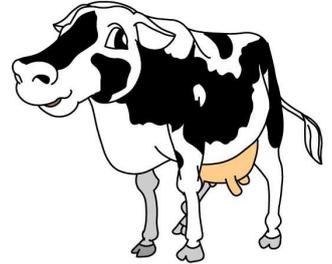


# 牛乳ができるまで

**搾乳**

酪農家が乳牛から生乳を搾ります。



**集乳**

タンクローリーで生乳を集めて運びます。



**牛乳工場**

**受乳**

牛乳工場で生乳を受け入れ、温度や乳脂肪分などを検査します。

**貯乳**

冷却しながらタンクで保管します。

**清浄化**

遠心分離で細かいチリを除去します。



均質機

**均質化**

圧力をかけて生乳中の脂肪の粒を細かくします。

**加熱殺菌**

120～130℃で2秒などの条件で加熱殺菌します。



殺菌・冷却機

**冷却**

殺菌後すぐに10℃以下に冷却します。

## じゅう てん 充填

機械で自動的に紙パックなどに  
充填します。



## 製品検査

整形不良のチェックや  
細菌検査をします。

## 出荷



冷蔵車で各地の  
販売店に運びます。

保健所では、各社の製  
品が基準に適合してい  
るか、成分や微生物の  
検査をしています。



# 牛乳などの分類

## 牛乳

原料は生乳 100%で、他の原料を加えたり、成分を減らしたりしていません。

## 成分調整牛乳

生乳から乳脂肪分などの成分の一部を除去したもの。  
「低脂肪牛乳」や「無脂肪牛乳」などの種類があります。

## 加工乳

生乳にバターや脱脂粉乳など他の原料を加えたもの。  
加えていいのは乳製品と水に限られます。