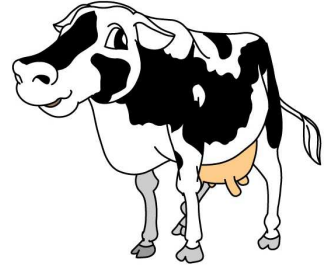


牛乳ができるまで

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。