

この商品ってどんな味??

みんなで試飲! ～「牛乳(乳飲料)」の巻～

今回は、3種類の乳飲料を、飲み比べしてみました。
はたして、その違いは??? あくまで品質保証部内での感想です。

	生協牛乳	生協低脂肪乳	大内山つよくん
製造元 大内山酪農農業 協同組合 産地：三重県			
種類別名称	牛乳	成分調整牛乳	乳飲料
原材料名	生乳 100%	生乳 100%	牛乳、脱脂粉乳、炭酸カルシウム、クリーム、ピロリン酸鉄、レシチン(大豆由来)、ビタミンD ₃
乳脂肪分	3.4%以上	2.0%	1.0%
カルシウム (200ml中)	227mg	217mg	418mg
特 徴	大内山酪農協の産直で育てられた、良質の成分の牛乳。 ならコープ産直	生乳から乳脂肪だけを40%取り除いた低脂肪乳。 ならコープ産直	毎日しっかり取りたいカルシウムと鉄分を強化。ビタミンD ₃ 配合。
品質保証部内での ☆ 感 想 ☆ 	♥ コクがある ♥ 濃くて飲み易い ♥ 甘味がある ♥ 牛乳らしいにおいがする	♥ さらっとした感じ ♥ あっさりしている ♥ 牛乳らしさは残っている	♥ 牛乳にはない甘味がある ♥ 脱脂粉乳のようなおい ♥ 生クリームの風味



簡単! 牛乳もち

優しい甘さの 簡単おやつ。
小さいお子様のおやつにも♥

材料〈2～3人分〉

牛乳	300cc
片栗粉	50g
砂糖	50g
きな粉	適量

— 作り方 —

1. フライパン（テフロン加工のもの）に牛乳・片栗粉・砂糖を入れ、均一になるよう混ぜ合わせる。
2. 木べらで混ぜながら中火にかける。全体がまとまった後も、少しの透明感とかなりの粘り気がでるまで練り続ける。
3. バット等にきな粉を敷き（砂糖は入れない）、その上に②のもちを広げ、上にもきな粉をかける。
4. 粗熱がとれたら適当な大きさに切り分け、切り口にもきな粉をまぶして出来上がり。

*冷蔵庫で保存すると固くなるので、粗熱が取れたらすぐにいただく。



『生協牛乳』の賞味期限が以前より長くなったけど… どうしてなの??

賞味期限の延長については、食品ロス削減などの数多くのご要望があり、メーカーと協議をおこない、メーカーで充填機を変更することなどで、殺菌処理レベルの向上が図れるようになり、実現しました！

そこで 2015 年 11 月におこなった 工場点検の様子をご紹介します！



※ 変更内容：製造日を含め10日 → 製造日を含め15日（配達の場合：お届け日を含め13日）

対象商品：生協牛乳 1000ml・500ml、生協牛乳ミニ 200ml × 3本

変更日：2015 年 5 月 16 日 製造分から



～ 賞味期限の延長に大切な事 ～

賞味期限を延長するには、きちんと殺菌された牛乳を、殺菌された容器に、汚染されない状況で充填することが大切です。

【生協牛乳の殺菌方法】

原料の牛乳が、ステンレスプレートの中を 125℃ で3秒間通ることによって殺菌しています。

【カートン(牛乳パック)の殺菌方法・充填方法】

充填前にカートンをUVランプで殺菌します。

UPN-65型というUV殺菌機能がついた充填機を使用します。



三重県度会郡大紀町大内山にある「大内山酪農農業協同組合」の入り口です。



こちらが『UPN-65型充填機』です。



UPN-65型充填機でのUV殺菌工程。
ここでカートンを殺菌します。

※賞味期限とは、決められた保存温度で、未開封で保存した場合に品質が保てる期限のことです。

特に牛乳は、栄養価が高いため、開封後に空気中の細菌等が侵入した場合など、冷蔵庫に入れていても早く腐り始めることがあります。開封後は、賞味期限に関わらずお早目にお召し上がりください。