

気がついたことはメモしてね。



Blank lined area for taking notes.

生乳は細菌などの微生物にとっても栄養がいっぱい。だから生乳を空気にできるだけ触れさせないように、生乳が機械から機械を移動する時は、ステンレスのパイプの中を通っていきます。そしていつも冷やされているのです。



6. 加熱殺菌・冷却

7. 充填・包装

8. 製品検査

安全を確認する検査で、合格したものだけが出荷されるんだよ。



9. 冷蔵保存

10. 出荷



熱を加えて、細菌をやっつけて、その後すぐに冷やすのね。

冷やされた牛乳を紙パックやビンにつめるんだ。

6の殺菌機の中はどうなってるの？

図のようにステンレス板の中の熱い蒸気で、悪い細菌を殺すんだよ。



11. 学校・スーパー・牛乳販売店

12. 学校給食・食卓



牛乳は、学校で飲むものも家庭で飲むものも、同じなんだね。