



牛乳ができるまで

牛乳はどのようにして、みんなに届けられるのかな。

酪農家から牛乳工場に届いた生乳は、検査で合格すると、すぐに5℃以下に冷やされます。また、みんなが安心して牛乳を飲めるように、工場の建物や機械、働いている人もみんな清潔にしています。

※生乳とは、乳牛から搾ったままの、加熱殺菌していない乳のことです。

1. 計量



2. 受入れ検査



3. 冷却・貯乳



4. 清浄化



5. 均質化



車ごと生乳がどのくらい入っているか計るのね。

※牛乳工場によって計上・処理の装置や使用している数値が異なる場合があります。

細菌などの数や風味を検査して、合格した生乳だけが工場に入ります。



生乳を冷やしてタンクに貯めておくんだね。



目に見えないゴミを取り除いているのね。

生乳の脂肪などを細かくしているんだよ。下の図を見てごらん。



4の清浄機の中はどうなってるの？

生乳をグルグル回すと遠心力が働いて、目に見えないゴミまで取れるんだよ。



5の均質機の中はどうなってるの？

生乳に圧力を加えて注射器の針のような細い所を過ることで、脂肪などを細かくして消化吸収をしやすくしているんだよ。

