

食品工場での、品質管理の取り組み

安全でおいしい牛乳が届くまで、「生協牛乳85」でおなじみの高木牧場で行っている取り組みを紹介します。

搾乳



滋賀県内(主に湖東～湖南地域)の酪農家が毎日、乳牛からミルクを搾ります。搾ったミルクを工場ですぐ牛乳にします。

受乳検査

受け入れ時に、菌数や抗生物質について検査を行います。



毎日、検査、加熱温度、冷蔵庫温度、洗浄…、たくさんの記録を記入し、安定した品質を維持しています。

清浄・均質化

目に見えないような小さなゴミを取り除く。生乳の脂肪の粒を細かくする。

殺菌

85℃15秒で殺菌します。加熱殺菌は重要な工程ですので、しっかり記録して、確認しています。



充填

製品検査

できあがった製品について、菌数や風味などの検査を行います。

生協による点検



工場に出向き、衛生管理の状況などを確認しています。生協でも牛乳の検査をしています。

製品出荷

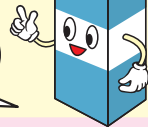


牛乳がドロドロになって、すっぱいにおいがします。どうしてでしょうか。



牛乳は栄養価が高いため、品質の劣化が早くすすみます。

このようにならないために、



- ①長時間、室温に放置しない。
- ②冷蔵庫の開け閉めは、短時間、最小限にしましょう。
- ③開封後は、消費期限にかかわらず、早めに飲み切りましょう。