

先生・保護者の皆様へ

【種類別「牛乳」】の味について

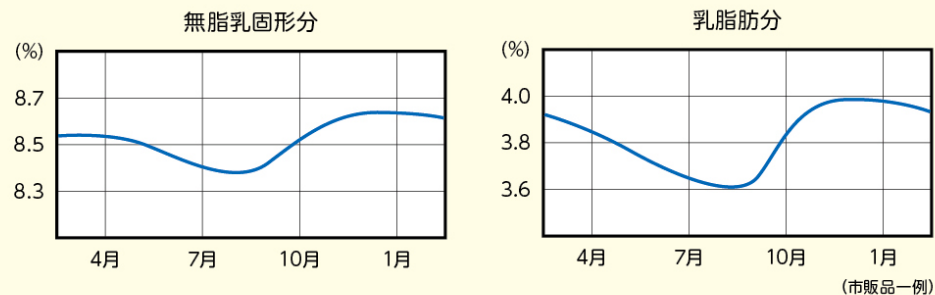
【種類別「牛乳」】は牛から搾ったままの生乳を加熱殺菌し容器に入れます。乳脂肪、たんぱく質、乳糖などが牛乳の味を決めると言われていますが、季節や飼料（旬の牧草、貯蔵のため乳酸発酵させた保存飼料：サイレージなど）によって牛乳の「味」は変化します。また、製造工程での殺菌温度や殺菌機械の違いにより、同じ牛乳でも「風味」が変わることもあります。

そして、工場では官能検査を実施し、風味などに異常が無いかを調べ、検査に合格したものが出荷されます。

成分変化の例（無脂乳固形分*・乳脂肪分）

生乳の成分は乳牛の品種、個体、飼料、地域、季節、泌乳期などにより変動があり、特に冬のほうが夏より乳脂肪分や無脂乳固形分の割合が高くなる傾向がみられます。

下のグラフは、季節による平均的な成分変化を表したものです。



※無脂乳固形分とは、牛乳から乳脂肪分と水分を除いた成分

一般社団法人 日本乳業協会

〒102-0073 東京都千代田区九段北1-14-19 乳業会館4F

乳協

検索

牛乳・乳製品に関するご質問、ご相談がありましたら、お気軽にご連絡ください。

東京相談室 TEL.03-3261-8821 FAX.03-3261-9175

関西相談室 TEL.06-6350-3664 FAX.06-6350-3665

え？

ぎゅうにゅう

あじ

牛乳の味って かわることがあるの？



なるほど! 牛乳の味って、変わることがあるんだね。

エサ

牛の主食は草。春や夏は青草、
冬は干し草やサイレージ*など
食べたものによって牛乳の味も
変わるんだ。

*サイレージ: 牧草を発酵させたもの

干し草

サイレージ

青草

牛

牛の種類、飼い方や
過ごしている場所でも
味が変わるんだ。

季節

牛は暑い夏が苦手なんだ。だから季節が
変わると牛乳の成分や味も変わるんだよ。



飲み方

牛乳を温めると香りが強くなるよね。
温度で味の感じ方が違うんだ。



なるほど!

そう
なんだ!



食事

一緒に食べたもので、
牛乳の味が変わったように
感じることもあるよ。

体の調子

元気な時と疲れている
時では、味が違うように
感じることもあるよ。

