

学校給食用牛乳ができるまで



さくにゅう
搾乳

げんにゅう
原乳

じゅにゅう げんさ
受乳検査

細菌・成分・味覚・抗生物質・アルコール



きんじゅうか
均質化

80℃で予熱した後均質化

じょうか れいきやく
浄化・冷却

クラリファイアー（ゴミ、体細胞等の除去）
10℃以下にプレートクーラーで急冷

ちよにゅう
貯乳

6℃以下で

生乳の中の脂肪球

細かくくだかれた脂肪球

生乳をそのまま置いておくと、乳脂肪分が浮上して上部にクリーム層を作ります。これを防ぐために脂肪球を細かく砕く均質化という処理をします。



きつぎん れいきやく
殺菌・冷却

殺菌/130℃ 2秒(UHT殺菌)
冷却/10℃に急冷

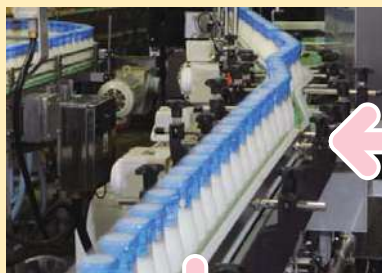
げんさ
検査

タンクで検査
(細菌・成分・味覚)



せんじょう
ビン洗浄

げんさ
ビン検査



かんぼう
冠帽

ビンにキャップ

じゅうてん
充填



せいひん げんさ
製品検査

製品検査(細菌・成分・味覚)

れいそう
冷蔵

10℃以下で



しゅうか
出荷

