

# 牛乳ができるまで

牛乳は、元気なわたしたちのエネルギー



工場へ



じゅにゅうけんさ  
**受乳検査**

細菌・成分・味覚・抗生物質・アルコール



ちょ にゅう  
**貯乳**

5℃以下で



きんじつか  
**均質化**

85℃で予熱した後、150kg/cm<sup>2</sup>で均質化



ちょ にゅう  
**貯乳**

5℃以下で



じょうか れいさやく  
**浄化・冷却**

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



さつせん れいさやく  
**殺菌・冷却**

殺菌 / 130℃ 2秒(UHT殺菌)  
冷却 / 5℃ に急冷

けん さ  
**検査**

タンクで検査(細菌・成分・味覚)



せんじょう  
**ビン洗浄**  
けんさ  
**ビン検査**



じゅう てん  
**充填**



せいひんけんさ  
**製品検査**

製品検査(細菌・成分・味覚)



かん ぼう  
**冠 帽**

れい そ  
**冷蔵**

10℃以下で



しゅう か  
**出荷**

学校給食

