

もっと知って、もっとおいしく

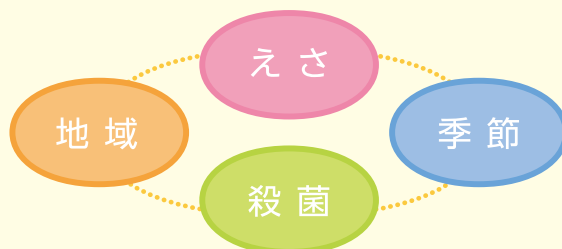
牛乳は生きている

～乳牛の生乳100%である牛乳の風味特性とは～

牛乳はいつも同じ味？

牛乳は、乳牛の生乳100%である農産物。野菜や果物と同じように、同じミルクでも環境や育て方などで風味に違いがあります。さらに乳牛は人間と同じ哺乳動物で、母牛が子牛を出産することでミルクを出します。そんな乳牛という生き物からの恵み「牛乳」だからこそ、風味にも個性があります。

牛乳の風味は、主にどんな要素で決まる？



えさの種類

乳牛は人間が食べない草をはじめ、トウモロコシ、おからやビールかすなどを食べて、ミルクを出します。酪農家は、栄養バランスを考えながら、えさを与えています。えさの種類によって、牛乳の風味にも個性が出ます。



青草



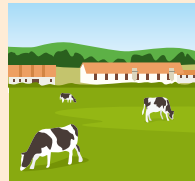
とうもろこし



ビールかす

地域の飼育環境

広大な牧草地や飼料畑がある北海道と土地の狭い都府県では、乳牛に与えるえさや飼育方法などに違いがあります。また、乳牛は暑さに弱く涼しい気候を好む動物で温暖な地域と涼しい地域とでは、風味の特徴である成分に違いがあります。



草地利用型



中山間地域

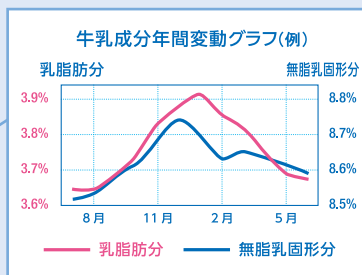


都市近郊

牛乳の風味を決める主要要素

季節による変化

乳牛の快適温度は10～15℃とされ、25℃を超えると夏バテで食欲が減退します。それにより、ミルクが出る量(乳量)や乳成分(乳脂肪分など)が変化し、牛乳の風味も季節によっても変わってきます。酪農家は、牛舎内を涼しくする暑熱対策をして、安心して牛乳を飲んでもらえるように努力しています。



牛乳パックに乳成分の年間変動グラフを表示しています。

殺菌方法による違い

牛乳は、乳牛からしぼったそのままの生乳100%の生ものです。安心して飲んでもらえるように、加熱殺菌をしています。一般的には超高温(120～130℃で2秒)で殺菌しますが、低温で殺菌(63～65℃で30分以上など)する牛乳もあり、殺菌方法によっても牛乳の風味に違いが感じられます。

超高温瞬間殺菌

日本では、超高温殺菌が主流です。一般的に飲み慣れている味がします。

低温殺菌

低温殺菌牛乳は、低い温度で殺菌するため風味が損なわれず、生乳本来の味に近いと言われています。



飲む人の状態でも変化

風味の感じ方は飲む人の状態や環境でも変化します。例えば食べる時間や場所、食事を共にする人などや体調によっても、味の感受性が変わります。

さらに不安や願望による精神的ストレスなど、心の状態も味覚と関係しています。疲れたときやイライラしているとき、甘味や濃い味を好みやすくなるのも、それに起因しているとされています。

詳細は、「牛乳は生きている」の冊子をご覧ください。

ホームページからもご覧いただけます。

<https://www.j-milk.jp>



一般社団法人 Jミルク

〒101-0062 東京都千代田区神田駿河台2-1-20
TEL:03-5577-7492 / FAX:03-5577-3236