

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



げん にゅう
原乳



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



きんしつが
均質化

85℃で予熱した後、150kg/cm²で均質化



ちょ にゅう
貯乳

5℃以下で



じょうか れいせやく
浄化・冷却

ククリファイアー(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 れいせやく
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 そう
冷蔵

10℃以下で



しゅつ か
出荷

学校給食

