



## 牛乳・乳製品について

牛乳や乳製品は、食品衛生法に基づき「乳及び乳製品の成分規格等に関する省令(乳等省令)」で次のように分類されています。

### ◆(牛乳)◆

牛乳とは、牛から絞ったままの生乳に何も加えず、成分を調整せずに殺菌したものをいいます。生乳の成分を調整したものは「成分調整牛乳」といいます。

牛乳の成分には、水分・タンパク質・脂肪・炭水化物・カルシウムなどの無機質のほかに、ビタミンなど、その他の微量成分が含まれています。

牛乳の脂肪は、とても小さい球状の「脂肪球」として乳濁質の形になって含まれ、牛乳の重要な成分で風味にも大きく影響します。市販の牛乳は、脂肪球を細かく粉砕して均質化されていますが、絞ったままの牛乳は、静置するとクリーム層として分離します。

### ●低脂肪牛乳●

生乳から脂肪分を除いて、乳脂

肪分を0.5〜1.5%に成分調整したものです。

### ●無脂肪牛乳●

脂肪分を0.5%以下に成分調整したものです。

### ●加工乳●

生乳や牛乳のほかに、バターや脱脂粉乳などの乳製品を原料として製造したものです。

### ◆(乳製品)◆

乳製品は大きく分けて、乳脂肪を原料とするもの(クリームやバターなど)と、無脂肪乳成分と呼ばれる脂肪以外の乳固形分を原料とするもの(脱脂粉乳など)、また、その両方を含むチーズや発酵乳、アイスクリームなどに分類されます。

### ●クリーム●

クリームは、牛乳を遠心して作られ、バターやアイスクリームの原料となるだけでなく、種々の形のクリーム製品として、ケーキや菓子などにも広く利用されています。乳等省令では乳脂肪分18%以上としています。

### ●バター●

バターは、クリームを攪拌かくはんして、乳脂肪を塊状に練り上げたものです。乳等省令では乳脂肪80%以上としています。

### ●チーズ●

チーズは、牛乳のタンパク質を、レンネットという酵素などで凝固させ、脂肪とその他の成分を固めた食品です。硬さ・凝固のさせ方・発酵期間・発酵時に使用する菌やカビなどの違いにより、様々な種類のチーズがあり、世界には500種以上のチーズがあるといわれています。

### ●発酵乳●

牛乳を特定の細菌や酵母で発酵させた製品の総称で、代表的なものが、乳酸発酵させたヨーグルトです。

### ●アイスクリーム類●※

アイスクリームは、牛乳・クリームを主体にシヨ糖・香料などを原料として、成分規格では乳固形分15.0%以上、うち乳脂肪分8.0%以上のものをいい、冷やしながら空

気を含むように攪拌かくはんしてクリーム状にし、これを凍らせた菓子です。そのうち、柔らかいものは「ソフトクリーム」と呼ばれています。アイスマルクは、乳固形分10.0%以上、うち乳脂肪分3.0%以上のものをいい、ラクトアイスは、乳固形分3.0%以上のものです。成分がこれ以下のものは氷菓になります。アイスクリームは前述の成分を満たしていれば、チョコレートやフルーツ系などの味や香りを自由につけられるので、多種多様の製品があります。

※アイスクリーム・アイスマルク・ラクトアイスは、すべて乳等省令でアイスクリーム類と総称されます。

