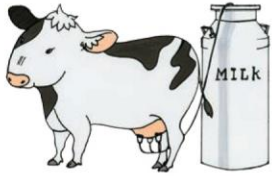




牛乳が  
やって来る

# おいしい牛乳がみんなへ届くまで



## 乳をしぼる

牛さんの乳房にミルカーを取り付け自動でしぼる



## 乳をおつめる

冷やしてタンクローリーで工場へ運ぶ。午前、午後2回。

- カルシウム(227mg):骨や歯をつくる
- ビタミンA(80 $\mu$ g):目やの健康を保つ
- ビタミンB2(0.31 $\mu$ g):成長を助ける
- たんぱく質(6.8g):血や肉をつくる



- 炭水化物(9.9g):エネルギーになる
- 脂質(7.8g):ビタミンの吸収を助ける

## いざ工場へ



### ①重さをはかる

集めた乳の重さをはかる



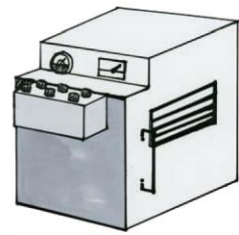
### ②検査をする

顕微鏡やミルコスキャンを使い、色やにおい・細菌の数など検査する



### ③清浄機

目に見えない小さなゴミまでとる



### ④均質機(ホモジナイザー)

圧力をかけて脂肪を細かくし、乳の脂肪の粒をそろえる



### ⑧品質確認

成分や殺菌の数など検査する



### ⑦容器につめる

充填包装機をつかって容器につめるよ



### ⑥貯乳(サージタンク)

5℃以下に保って冷やして牛乳を貯めるよ



### ⑤殺菌機

75℃で15秒殺菌する



## 出荷

牛乳ってこんなに  
ていねいにつくられて  
いるんだね。

