

# 栄養だより

平成22年 7月 NO.182



盛夏の候。皆様ご容態はいかががでしょうか

## 牛乳の種類 について

皆さんが口にしている牛乳には実は色々な種類があります

### 牛乳のみの使用

#### 成分無調整牛乳(牛乳)

酪農家から集乳した生乳を殺菌し、そのまま詰めた牛乳です。  
水などを加えることは、法律で禁止されている。

#### 成分調整牛乳

生乳から、乳成分(脂肪・無脂乳固形分・水分等)の一部を取り除いたもの。

#### 低脂肪牛乳

成分調整牛乳のひとつで、生乳から脂肪分のみを除去し、脂肪分を 0.5～1.5%にしたもの。

#### 無脂肪牛乳

成分調整牛乳のひとつで、生乳から脂肪分を除去し、脂肪分を 0.5%未満に調整したもの。

### 牛乳 + 乳製品

#### 加工乳

脱脂粉乳、バター、クリームなどの乳製品のみを生乳に加えて、濃厚タイプや低脂肪タイプにしたもの。

### 牛乳+乳製品+乳製品以外(ミネラル、ビタミン、果汁など)のもの

#### 乳飲料

生乳、乳製品を主原料に、乳製品以外のものを加えたもの。ビタミンやカルシウム、コーヒーや果汁を加えたものなどです。



種類名称	牛乳
商品名	東毛酪農低温殺菌牛乳
無脂乳固形分	8.3%以上
脂肪分	3.5%以上
乳原材	生乳 100%
殺菌内消保	75℃ 15秒間
容量	1000ml
消費期限	上部に記載
開封後の取扱	10℃以下で保存して下さい。 開封後は消費期限にかかわらずできるだけお早めにお召し上がりください。
製造所所在地	群馬県太田市 新田市野井町 741-1
製造者	東毛酪農協同組合



牛乳の種類や成分は、乳業業界が規定した「乳飲料の表示に関する公正競争規約」という基準をもうけ正しい表示を厳しく義務づけています。牛乳の容器に表示されている『公正マーク』がその基準をクリアした証です。