

地場産生乳で生産された低温殺菌乳

中頓別町で生産された生乳を原料とした低温殺菌牛乳
奥村 幸広・能登 裕子

- 6次化による乳製品製造への新規参入に協力しました。
- 飲用牛乳の製造における衛生管理や賞味期限設定について支援しました。
- この成果は、中頓別町での低温殺菌乳の商品化に活用されました。

背景と目的

北海道で生産される生乳のほとんどは、大手乳業メーカーの地域拠点工場で飲料乳や乳製品（チーズ、ヨーグルト等）に加工されて全国各地に出荷されています。そのため、生乳生産地域の住民が地場産生乳から作った飲用乳・乳製品に触れる機会は限定されています。

中頓別町では、地場産生乳の町内消費を進めるために、町内に小規模ミルクプラントを新規導入し、地場産生乳を原料とした牛乳・乳製品づくりを開始しましたので、ミルクプラントの衛生管理や飲用乳製造に関する技術支援を行いました。

成 果

中頓別町の小規模ミルクプラントの稼働と飲用乳製造に関して、以下の技術支援を行いました。その結果、平成28年度より、町内向け飲用乳製品の製造を開始しました。

- (1) ミルクプラント内の加工機器の洗浄・殺菌方法の提案
- (2) 乳等省令に基づく殺菌条件の検討と飲用牛乳の製造における工程管理や衛生管理
- (3) 飲用乳製品の賞味期限の設定



研究担当部

食品開発部 食品開発グループ
011-387-4118