地場産生乳を原料としたアイスクリーム

中頓別町で生産され生乳を原料としたアイスクリーム
奥村　幸広・能登　裕子

○カップ詰アイスクリームやソフトクリームミックス製造における基本レシピについて支援しました。
○この成果は、中頓別町でのカップ詰アイスクリームやソフトクリームミックス・レシピ開発に活用されました。

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カップ詰アイスクリームやソフトクリームミックス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カップ詰アイスクリームやソフトクリームミックス製造に関して、以下の技術支援を行いました。その結果、平成29年度より、カップ詰アイスクリームとソフトクリームミックス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アイスクリームミックス製造における工程管理や衛生管理

（3）カップ詰アイスクリームおよびソフトクリームミックスのレシピの提案

研究担当部
食品開発部　食品開発グループ
011－387－4118