


かながわ畜産まめ知識

牛乳の豆知識

5月9日 **アイスクリームの日**
 明治2年、横浜の馬車道通りで、町田房蔵が日本ではじめてアイスクリームを販売したことによる。日本アイスクリーム協会が設定。




5月15日 **ヨーグルトの日**
 ヨーグルトを研究したロシアのメチニコフ博士の誕生日にちなんで明治乳業が設定。




6月1日 **牛乳の日**
 世界的に「World Milk Day(世界牛乳の日)」とされていた日を、日本でも合わせる形で、日本酪農乳業協会が制定。



9月6日 **生クリームの日**
 生クリームの需要が高まる季節で、9と6で「クリーム」と読む語呂合わせから、中沢フーズが設定。



11月11日 **チーズの日**
 飛鳥時代、文武天皇がチーズの元祖といわれる「蘇」の製造を命じた月に由来し、日本輸入チーズ普及協会とチーズ普及協議会が設定。



牛乳が日本に伝来
 7世紀中頃 善那が牛の乳をしばって孝徳天皇に牛乳を献上しました。これが日本の牛乳飲用の始まりとされています。



日本酪農の発祥
 1727年 8代将軍徳川吉宗がインド産の白牛3頭を輸入し、千葉県嶺岡で飼育を開始。それが日本酪農の発祥となりました。



牛乳製造販売を開始
 1863年 前田留吉がオランダ人から搾乳や処理の技術を学び、横浜で日本最初の牛乳製造販売を開始しました。



●消費期限と賞味期限

消費期限	賞味期限
<ul style="list-style-type: none"> ■長くは保存がきかない食品に表示されています。 ■開封していない状態で、表示されている保存方法で保存したときに、食べても安全な期限を指します。 ■その日までに食べきってくださいという表示。開封後は期限前でも、できるだけ早めに食べましょう。 <p><食品例> お弁当・パン・豆腐・洋生菜子など</p> 	<ul style="list-style-type: none"> ■冷蔵や常温保存がきく食品に表示されています。 ■開封していない状態で、表示されている保存方法で保存したときに、品質とおいしさが保たれる期限を指します。 ■賞味期限を過ぎても食べられなくなるとは限りません。ただし、なるべく早めに食べるようにしましょう。 <p><食品例> ハム・ソーセージ、スナック菓子、缶詰など</p> 

■現在の牛乳の殺菌方法

温度	時間	殺菌方法
63~65℃	30分	低温保持殺菌 (LTLT)
75℃以上	15分以上	高温保持殺菌 (HTLT)
72℃以上	15秒以上	高温短時間殺菌 (HTST)
120~150℃	1~3秒	超高温瞬間殺菌 (UHT)

LTLT=Low Temperature Long Time/HTLT=High Temperature Long Time
 HTST=High Temperature Short Time/UHT=Ultra High Temperature

