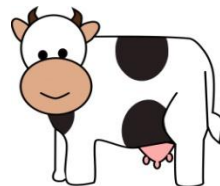


消費生活ちょっとした知識

食品表示 牛乳編



牛乳のこと ご存じですか？



《牛乳》と表示できるのは、
生乳100%を原料とした商品だけです！

★《生乳》と《牛乳》の違いは？

生乳

乳牛から搾ったままのもの

牛乳

生乳を加熱殺菌したもの

生乳を原料に牛乳が作られるのですが、生乳の使用割合や成分規格などで牛乳類の種類は細かく区分されています。

種類別の名称

① 牛乳

② 特別牛乳

③ 成分調整牛乳

④ 低脂肪牛乳

⑤ 無脂肪牛乳

⑥ 加工乳

生乳(牛乳)を主原料に、脱脂粉乳、クリーム、バターなどの乳製品を加えたもの
※加工乳には17品目の限られた乳・乳製品しか使用できません

⑦ 乳飲料

生乳や乳製品を主原料に、カルシウムや果汁やコーヒーなどを加えたもの
※原材料に乳製品以外ものが使われているのが加工乳との違い

生乳の使用割合が100%

成分(乳脂肪分や無脂肪固形分)割合などで5種類に分類

《牛乳》と表示されます

7種類を総称して
《飲用乳》
と言います

商品表示欄の
【種類別名称】を
見てみましょう

※《牛乳》や《加工乳》
などの種類別名称が記載
されています

※《牛乳》の【原材料名】
欄には《生乳100%》と
記載されています

《牛乳》には必須アミノ酸やカルシウムなどが豊富に含まれています

契約などのトラブルの相談は・・・

●厚木市と清川村にお住まいの方は

厚木市消費生活センターへ

相談日 月～金曜日(年末年始、祝日を除く)

相談時間 9:30～16:00

所在地 厚木市栄町1-16-15

厚木商工会議所4階

相談専用電話 ☎046-294-5800





牛乳類の豆知識

☆7種類もある、牛乳類の違いは？

- | | |
|---------|--|
| ①牛乳 | 搾ったままの牛の乳(生乳)を加熱殺菌したもの
成分無調整で、水などを加えることは法律で禁じられています |
| ②特別牛乳 | 生乳に含まれる細菌が少なく、熱殺菌処理しなくても飲用できるもの。許可を受けた特別な施設で搾乳し処理されています。 |
| ③成分調整牛乳 | 生乳から水分、脂肪分、ミネラルなどの一部を除去し、成分を調整したものの。 |
| ④低脂肪牛乳 | 生乳から脂肪分を除去し、低脂肪(0.5%以上1.5%以下)にしたもの。 |
| ⑤無脂肪牛乳 | 生乳から脂肪分を除去し、無脂肪(0.5%未満:ゼロでない)にしたもの。 |
| ⑥加工乳 | 生乳に脱脂粉乳、クリーム、バターなどの乳製品を加えたもの。 |
| ⑦乳飲料 | 生乳や乳製品を主原料に、ビタミンやミネラルなどの栄養分やコーヒーや果汁などを加えたもの |

☆乳飲料の商品って、いろんな種類がありますね？

※乳飲料は「白物乳飲料(見た目が白いもの)」と「色物乳飲料(それ以外)」と言うことがあります。

白物乳飲料
脂肪分を減らしてカロリーを下げた「機能性牛乳」や「低脂肪牛乳」(低脂肪乳)とも言われ、鉄分やカルシウム、ビタミンなどを付加したものがあります

色物乳飲料
いわゆる「コーヒー牛乳」「フルーツ牛乳」「いちご牛乳」などがあります。コーヒー利用のものを「コーヒー系乳飲料」という事があります。

☆牛乳の栄養は、殺菌方法で違ったり、加熱で壊れたりするの？

- ・殺菌方法が違って、牛乳の栄養には差がありません
- ・調理で加熱しても、牛乳の栄養はほとんど変わりません

かしこい
豆知識

≫コーヒーフレッシュ:ポーション液状タイプ

コーヒーにミルクといえば、小容器に小分けされて便利な、通称「コーヒーフレッシュ」(和製英語)が定番ですね。 ※「(ホイップ)クリーム」や「(コーヒ-)ミルク」なんて呼ばれることもあるようです。このコーヒーフレッシュは、菜種油など植物性油脂と水に乳化剤を加えクリーム状にした後、着色料や香料で色や香りをつけて、白く濁らせミルク風に仕立てたものがほとんどです。喫茶店やレストランなどの店によっては山積みの使い放題、スーパーなどでも安く売られているので、生クリームだと勘違いしている人も多いと思います。

≫クリームパウダー:粉末タイプ

・乳由来を売りにする「M社の商品Kを除いて」、原材料は「コーヒーフレッシュと同じようなもの」です

= どちらも ≪生乳(牛乳)由来の商品とは呼べないものが多い≫ ようです =