

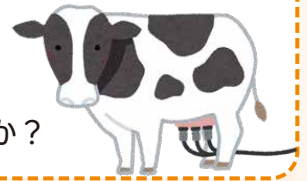
Q

A

牛乳の味はどうして違うのですか？

Q

いろいろなメーカーから販売されている牛乳は、それぞれ甘味やコクなど味わいに違いがあります。原料は同じ生乳なのに、どうしてこのような違いがあるのでしょうか？



A

原料の生乳に含まれる成分や、牛乳の製造方法などの違いによって、牛乳の風味は変わります。

生乳の成分の違い

牛乳とは、乳牛から搾った生乳に何も加えずに、加熱殺菌した飲み物です。牛乳の風味の違いは、生乳にもともと含まれている成分や、殺菌方法の違いによって生じます。

生乳中の成分は、乳牛の種類、与える飼料、季節などによって変わります。例えば、乳牛は一般的に暑さが苦手で、夏は食欲が減ったり水分を多く摂ったりします。その結果、生乳の乳脂肪分などが低くなるので、夏は冬に比べてさっぱりした風味の牛乳ができるようです。

また、日本で飼育されている乳牛の約99%はホルスタイン種という種類ですが、ジャージー種などの別の種類もいます。ジャージー種の生乳は、ホルスタイン種に比べて乳脂肪分が高いという特徴があり、牛乳の風味も濃厚になるようです。



手前左がジャージー種、手前右がホルスタイン種。ホルスタイン種のほうが体が大きく乳量も多い。

5種類の殺菌方法

安全な牛乳を流通させるため、牛乳の殺菌方法には基準が定められています。この基準に合う殺菌方法は、温度や時間の違いで5つに大別されます。

殺菌方法	温度	時間
低温保持殺菌	63～65℃	30分間
連続式低温殺菌	65～68℃	30分以上
高温保持殺菌	75℃以上	15分以上
高温短時間殺菌	72℃以上	15秒以上
超高温瞬間殺菌	120～130℃	2～3秒間

一般的に、低温殺菌だと生乳本来の味に近いと言われ、好まれる方もいます。市販の牛乳では、消費（賞味）期限の長さや製造効率などから、超高温瞬間殺菌が最も多いようです。ちなみに、殺菌温度と殺菌時間は、容器に表示することが義務づけられています。

このほか、メーカー独自の工程を組み入れるなどして、工夫をこらした商品も販売されています。

飲み方でも風味が変わります

温度が違えば味の感じ方が変わります。食べ物をおいしいと感じる温度は、温かい物は60～70℃、冷たい物は5～12℃くらいが基本だそうです。これ以上に温度が高い（低い）と、味を感じにくくなります。

牛乳の場合は、冷たく飲むには10～15℃くらい、温かく飲むには60℃くらいがおいしさや濃厚さが感じられるそうです。好みや体調でも変動しますので、お気に入りの飲み方でお楽しみください。