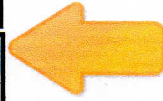


東毛酪農 牛乳屋の低温殺菌牛乳

63～65℃が低温殺菌といわれているなかで東毛酪農は一番低温の63℃殺菌を実施しています。それは東毛酪農が、より生乳本来の風味や味にこだわっているからです。

温度	時間	殺菌方法
63～65℃	30分間	低温保持殺菌
65～68℃	30分間	連続式低温殺菌
75℃以上	15分間以上	高温保持殺菌
72℃以上	15秒間以上	高温短時間殺菌
120～150℃	1～3秒間	超高温瞬間殺菌



東毛酪農の低温殺菌牛乳は
63℃30分殺菌なのでココ！！

牛乳は65℃以上で加熱すると成分が変性し始めます。低温の中でも63℃で殺菌することで変熱性を最小限に抑えカルシウムやタンパク質の成分を破壊することなく牛乳本来の美味しさを味わうことができます。

低温殺菌の中でも一番低い63℃殺菌！！

63℃30分間による低温殺菌牛乳は殺菌による変熱性が少ないため、お母さんの母乳と同じ様に、飲んだ後お腹の中でやさしく固まり成分吸収力が高いのが特徴です。また、口当たりがさらっとして臭みの少ない自然な甘みのする牛乳です。

生乳本来の味にこだわった牛乳！！

東毛酪農の低温殺菌牛乳は、低温殺菌に加え、さらにノンホモなのでより生乳本来の風味を感じることができます！



クリームライン
ができます！！

生乳は本来、静置すると二層に分かれる性質です。脂肪球はたんぱく質や脂質の膜に覆われており、結集し比重が軽いので上部に浮いてきます。浮いているのは本物の生クリームです。コーヒーやお料理にどうぞ。

(クリームラインが浮くには24時間程度の静置が必要となる場合もあります。)

ノンホモジ
ナイズド！

ホモジナイズドとは、高温高圧下で脂肪球を細かく砕き均質処理を行うことです。この製法では生クリームが浮く牛乳は作れません。この牛乳はホモジナイズ処理をしていません。

オシモトミルクセンター

春日部市梅田本町1-10-19

電話 048-752-1309

FAX 048-752-9053

<http://oshimoto.sakura.ne.jp/>

製造者

東毛酪農業協同組合 群馬県太田市新田田野井町741-1