



エルエルぎゅうにゅう なん LL 牛乳 って何なの

ロングライフ 牛乳 のこと

おうちの方とお買い物に行くと、牛乳には、いろいろな種類のものがあることに気づくでしょう。

スーパーマーケットなどで売られている牛乳のほとんどが、高温殺菌牛乳といわれるものです。これが全体の約90パーセントをしめています。この牛乳は、120～130度、約2秒間だけ殺菌して作られたものです。

これに対して、LL牛乳、つまりロングライフ牛乳は、135～150と、さらに高い温度で殺菌し、完全無菌状態で密封されている牛乳のことをいいます。

LL牛乳は、中にアルミはくをはったパックを使っているので、光や空気がしん入するのをさえぎります。冷蔵庫に入れなくてもだいじょうぶです。このように外に出したままで保存することを、常温保存といえます。

LL牛乳は、約60日間も保存できるという特長をもっています。

ただし、開けてしまったら、冷蔵庫に入れ、10以下で保存するようにします。

こさが均質化されていないノンホモ 牛乳

牛乳には、ノンホモ牛乳というのがあります。これはホモジナイズ(均質化)されていないという意味です。

牛乳の脂肪は、球状をしていて、大きさにばらつきがあるので、ふつう、この球を細かくくだき、飲みやすくしてあります。この作業をしていないのが、ノンホモ牛乳です。

ノンホモ牛乳は、自然の牛乳にいちばん近い風味があるといわれています。

(監修・青木 国夫)

