

牛乳200ccのカロリーに相当する 食品の比較



牛乳200cc = 187.5グラム
となみ乳業協業組合

まると牛乳

小矢部 長 販売所	小矢部市今石動町	TEL 670924
庄 東 示野販売所	砺波市宮森	TEL 70256
福 野 石畠久栄舎	福野町二日町	TEL 2568
鷹 栖 多田販売所	砺波市鷹栖	TEL 22204
砺波 砺波販売所	砺波市山王町	TEL 22731

まると牛乳のおすすめ

食品衛生優良施設



 **まると牛乳**

これまでの低温殺菌法は牛乳を殺菌機に入れ65℃-30分間加熱殺菌する方法でしたが、一回殺菌が終わったら出して冷却機にかけ殺菌機にあらたに原乳を入れて加熱殺菌するというように断続的にしか殺菌することが出来ませんでした。

牛乳が高速度で流れる間に加熱殺菌、保持、冷却が連続的に出来130℃-2秒間という瞬間的に完全殺菌されるので生乳そのままの栄養風味があります。

■衛 生 的 製造は完全にオートメーション化され原乳から製品までの全行程が密閉式であるため牛乳は直接外気に触れず清潔で衛生的です。

■牛乳の鮮度 牛乳の鮮度は品質の良しあしを大きく左右するのでこの点を重視して原乳の集荷のすべてを至近の酪農地帯に求めていることは他に類例がなく鮮度が極めて高い牛乳であることを最も誇りとしています。





まるとウルトラ牛乳《超高温瞬間連続殺菌装置》は130℃・2秒

まると牛乳の
できるまで……

●原乳

富山県一帯が良い牧草に恵まれているため新鮮な牛乳がたくさんしぼりだされ集乳車で工場に運ばれます。

●品質検査

受入れた牛乳は鮮度、脂肪率、比重、細菌、味覚等厳重に検査されます。製品についても常に厳重な検査をしています。

●秤量装置

検査に合格した牛乳は自動秤で正確に秤られます。

●清浄冷却

牛乳の中にもしごみがあってもすべて取り除かれ直ちに3℃に冷却されます。

●貯乳タンク

冷却されてパイプに送り込まれた牛乳は一時タンクに貯えられます。

●バランスタンク

牛乳の流れる量を調節します。

●超高温瞬間連続殺菌装置

130℃2秒間に完全に殺菌され冷却されます。万一殺菌不完全な時はコントローラーの働きにより自動的にもう一度殺菌されます。

●真空式自動壺詰打栓機

洗壺機から送られてきた空壺に自動的に真空として牛乳を詰め栓をします。

●冷蔵庫

出来上がった牛乳は箱につめられ出荷されるまで5℃の冷蔵庫に保存されます。

●自動洗壺機

集められた空壺は理想的に洗滌殺菌されます。

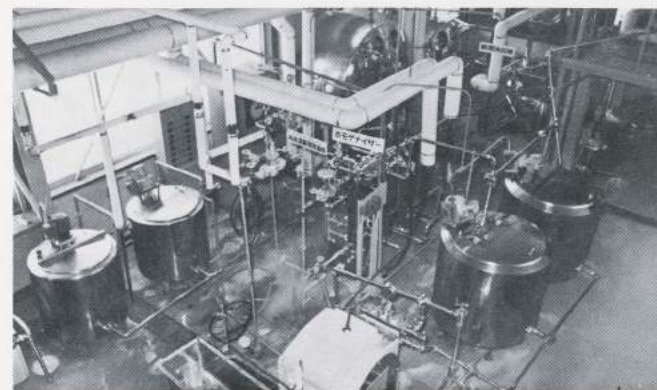
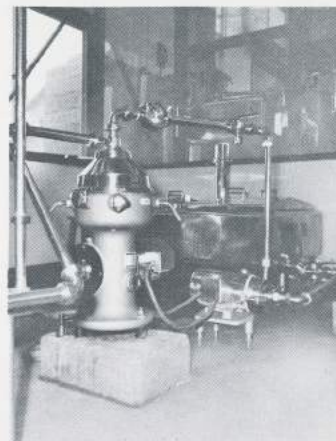
●自動日付打栓機

これまでの販売予定日ではなく製造日を自動的に印刷します。ですからお客さまに安心して新鮮な牛乳を召し上っていただけます。

品質を保証する 3つのカギ

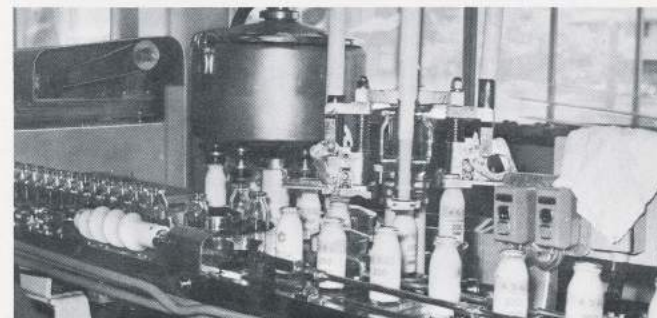
自動乳成分標準化機
(スタンダーダイザー)

脂肪・蛋白など成分を標準化して栄養分を均一にいたします (図解⑤)



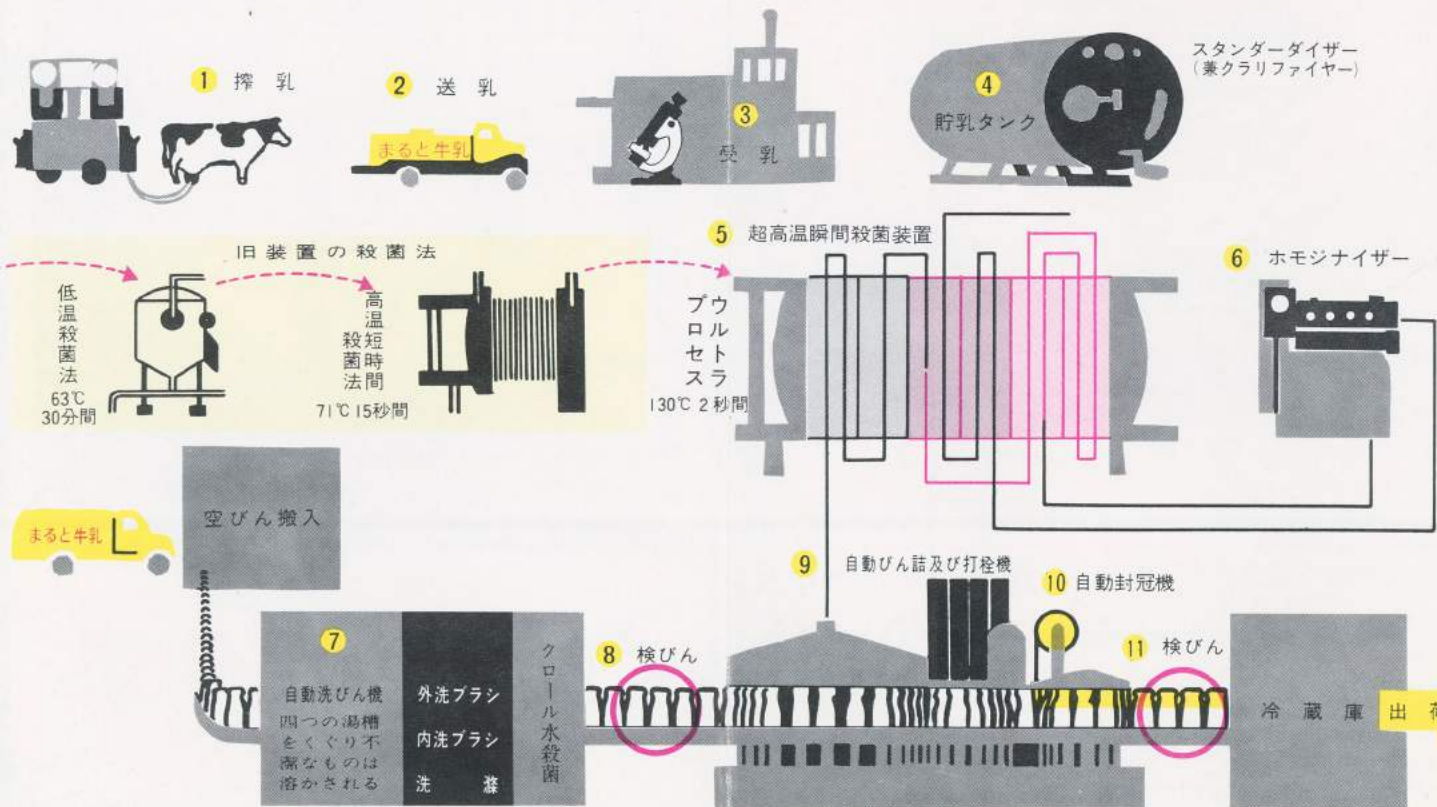
超高温瞬間殺菌装置 (ハイ・テンペラチュア・ヒーティング・プラント)

130度で2秒間に牛乳を完全に殺菌します。蛋白が消化・吸収し易い形になり、新鮮な風味が持続します (図解⑥)



自動封冠機 (オート・フーディング・マシン)

工場で牛乳に紙栓をした直後にポリエチレンのフードをかぶせ、ホコリやバイ菌からまもります (図解⑦)



ご家庭に健康をおとどけする
となみ乳業協業組合



となみ乳業協業組合