

食品製造（3A）

生乳から製造される乳製品のレポート作成について

教科書169ページの「図4 生乳から各種乳製品への経路と加工操作」中に示されている下記の乳製品5品目の「①製品の特徴」「②製造工程、製造方法」「③加工の原理」についてそれぞれ教科書やインターネット等を活用して具体的に分かりやすくノートにまとめなさい。

【乳製品6品目】

- ①牛乳（教p170～173）
- ②ヨーグルト（教p176～178）
- ③アイスクリーム（教p183～185）
- ④クリーム（教p186）
- ⑤バター（教p187）

【作成例】

牛乳

①製品の特長

牛乳を加熱殺菌したもの。水や他の原料は入っていない。

乳脂肪分3%以上、無脂乳固形分8%以上が含まれていなければならない。

.....など

②製造工程

どのような工程で、どのような機械を使い、どのような方法で、どのような点に注意しながら製品になるのかまとめる。

③加工の原理

なぜそのような加工処理を行うのか。また、そのような加工処理をすることでどのような効果が得られるのかをまとめる。

・均質化

ホモジナイザー（均質機）で生乳中に含まれる脂肪球を細かく砕くと同時に、原料乳中の成分を均等な分布状態にする。

均質化をすることによって以下の三つの効果を得ることができる。

効果①クリームラインが形成され、成分が不均質になるのを防ぐ。

効果②.....など

・加熱殺菌

