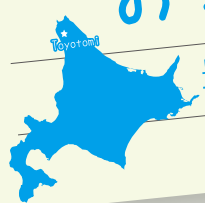


ヨーグルトがみなさんのお手もとに届くまで。

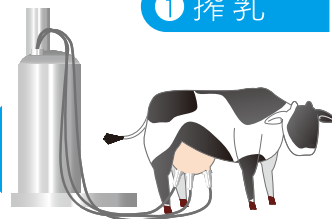


豊富牛乳公社 ヨーグルト工場では
豊富町産の生乳のみを使用しています。

豊富町の乳牛たちは広大な牧草地で
海からのミネラルをたっぷり含んだ
牧草を食べて育ちます。



① 搾乳



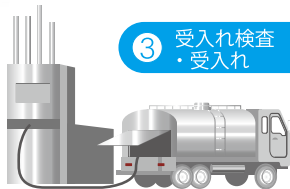
生乳はミルカーで衛生的に搾られ 10℃以下のバルククーラーで冷却貯乳されます。

② 集乳



酪農家からタンクローリーで集乳した生乳が直接搬入されます。

③ 受入れ検査・受入れ



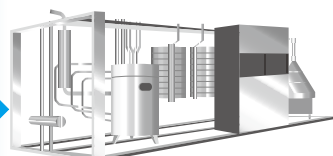
風味検査・アルコール検査・外観検査と同時に乳脂肪分・無脂肪固形分・比重・酸度・抗菌性物質・体細胞・細菌検査に合格した生乳だけを受入れます。

④ 清浄化



遠心力で生乳に含まれる微細な不要物を除去します。

⑧ 殺菌・冷却



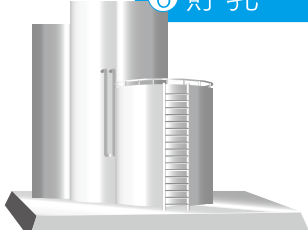
生乳を 95℃・5 分間殺菌し、冷却します。熱を加え殺菌した生乳をミックスと言います。

⑦ 均質化



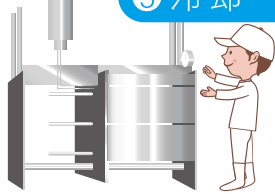
生乳に圧力を加え（150 バール）小さな乳から押し出すことにより脂肪球やたんぱく質をより微細にします。これにより風味をまろやかにして消化吸收されやすい生乳になります。

⑥ 貯乳



生乳は常に 10℃以下になるように管理されています。タンク 20,000 L × 2 基。

⑤ 冷却



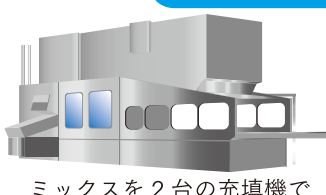
波型プレートを重ね合わせ、1 枚おきに生乳と冷却液を流し、効率的に熱交換し、生乳を 10℃以下まで冷却します。

⑨ 貯乳・乳酸菌添加



ミックスを貯乳タンクに移しタンク内で乳酸菌を添加します。タンク 5,000L × 2 基、2,000L × 2 基。

⑩ 充填



ミックスを 2 台の充填機で容器に充填します。大型容器用 1 台（1 時間あたり 2,700 個）、小型容器用 1 台（1 時間あたり 6,000 個）。

⑪ 発酵・冷却



製品を一定の温度に保たれた発酵室に入れ発酵させた後、急速冷蔵庫で 10℃以下まで冷却します。

⑫ 検査



理化学検査と微生物検査で厳しくチェック。法律では乳酸菌の基準が 1ml あたり 1 千万個以上とされていますが、さらに厳しい自社基準に合格した製品を出荷しています。

⑬ 出荷・配送



輸送中もヨーグルトの鮮度を保つため、冷蔵トラックを使い独自のルートによりお店へ速やかに輸送しています。

お客様の
お手もとへ



豊富牛乳公社
Secoma