

牛乳の風味がいつもと違う！？ 消費者の皆様へ安全・安心な牛乳を提供しましょう。

昨年12月、大阪市で小中学校の給食で提供された牛乳から「苦い」、「味がおかしい」など異味異臭疑いの事案が発生。このほか、2019年10月には異味異臭事案での調査の結果、生乳に飼養管理時の臭気が移行した可能性があり、異臭を感じた市販牛乳から牛舎と関連する可能性のある原因物質*が検出された事例が報告されています。

牛乳の異味異臭の発生防止を図るため、あらためて生産段階での衛生管理に注意をお願いします。

* 2-ヨード-4-メチルフェノール：分子内にヨウ素が含まれ、ヨウ素系の消毒剤が発生源に関係している可能性が指摘されています。

牛乳の品質・異常風味防止のポイント

- ① 畜舎・通路および搾乳施設の換気
- ② 牛舎内の清掃、排泄物の適正管理、牛体を清潔に保つ
- ③ 搾乳機器の定期点検
- ④ バルククーラーの適正な乳温管理
- ⑤ 飼料の品質・成分を確認し適切な飼料設計による飼養管理
- ⑥ 動物用医薬品や消毒剤の用法・用量を遵守した適正な使用と処理



牛乳の異常風味の要因

種類	臭気	要因
生理的な異常	乳牛臭	ケトosis(エネルギー不足など)
	飼料臭	サイレージ・青刈飼料の多給与
	雑草臭	キク科・アブラナ科・ユリ科・セリ科等の給与
	牛舎臭	牛舎内の糞尿処理、換気、清掃などの不足による不衛生な環境
化学的な異常	酸化臭	濃厚飼料多給、ビタミンE不足による脂肪球膜の酸化
	金属臭	搾乳機器、バケツ、銅・鉄イオンで汚染された器具の使用
	加熱臭	市乳の加熱処理
	日光臭	直射日光
酵素による異常	脂肪分解臭	濃厚飼料多給(粗飼料不足)、低栄養状態による乳中リパーゼなどの活性因子の増加による脂肪分解 生乳の激しい攪拌と泡立て
細菌による異常	不潔臭	搾乳器具の洗浄不良・バルククーラーの能力不足・定期的な部品の交換不足・汚物等混入による細菌汚染(大腸菌の増加と低温細菌の増加)
	腐敗臭	
	麦芽臭	
	酸臭	
機械的又は偶発的な異常	洗剤臭	洗剤濃度が異常に高い場合、排水機能不良
	塩素臭	殺菌剤濃度が異常に高い場合、排水機能不良
	ペンキ臭	牛舎内・外壁のペンキ塗りたてや作業服への付着

細菌数・体細胞数・抗菌性物質の混入に加えて異常風味にも十分に注意してください。