



長野県松本家畜保健衛生所
〒390-0851 松本市島内西川原 6931
TEL:0263-47-3223 FAX:0263-47-0101
E-mail: matsukachiku@pref.nagano.lg.jp
中信家畜畜産物衛生指導協会
TEL: 0263-47-6789

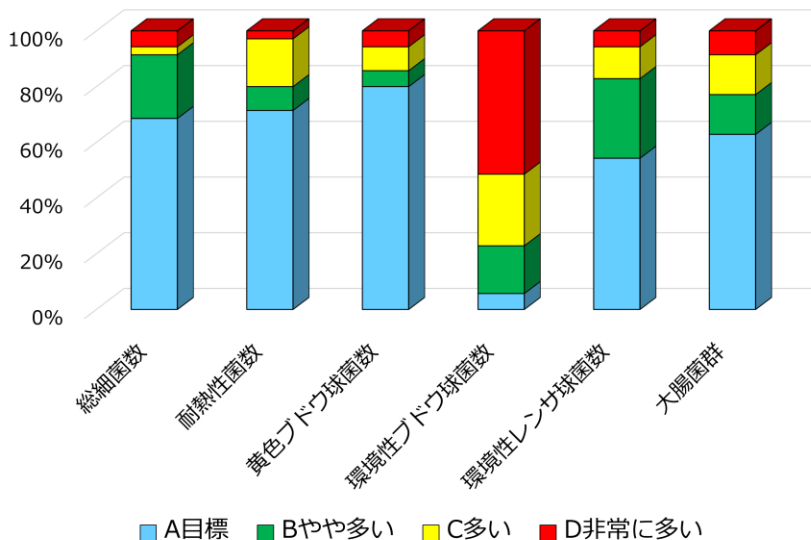
後期バルク乳検査の成績について

令和6年10～11月に実施した管内酪農家32戸(35検体)の後期バルク乳検査(酪農生産性向上対策事業)の集計結果をお知らせします。

令和5年後期と比較して、黄色ブドウ球菌のA判定農家の割合が11.7ポイント増加し、大腸菌群のA判定農家の割合も16.6ポイント増加しました。しかし、環境性ブドウ球菌のB, C, D判定農家の割合は94%超であり、環境性レンサ球菌のB, C, D判定農家の割合は16.4ポイント増加していました。

無乳性レンサ球菌、BVDウイルス、マイコプラズマは全検体で検出されませんでした。
採材等にご協力いただきありがとうございました。

各細菌数の判定別農家の割合



R5年後期との比較(単位:%)*

※B, C, D判定農家の割合

項目 \ 年度	R6	R5
総細菌数	32	32
耐熱性菌	29	24
黄色ブドウ球菌	20	32
環境性ブドウ球菌	94	95
環境性レンサ球菌	46	29
大腸菌群	37	54

(参考) 判定基準(酪農生産性向上事業実施要領に係るバルク乳スクリーニング検査マニュアルより)

		判定基準			
		A	B	C	D
		目標	やや多い	多い	非常に多い
生菌数	CFU/ml	3,000 未満	～5,000	～10,000	10,000 以上
耐熱性菌		50 未満	～150	～500	500 以上
黄色ブドウ球菌		0	～100	～200	200 以上
無乳性レンサ球菌		0	～100	～200	200 以上
環境性ブドウ球菌		100 未満	～200	～400	400 以上
環境性レンサ球菌		700 未満	～1,200	～2,000	2,000 以上
大腸菌群		0	～100	～400	400 以上

乳房炎感染牛の特定や、搾乳方法の検討についてご相談等ありましたら、家畜保健衛生所までお問い合わせください。

生乳の風味異常と低温細菌について

生乳の風味異常とは？

異常風味の種類	原因	主な対策
酸化臭	粗飼料不足 濃厚飼料多給 ビタミンE不足 など	飼料給与の見直し ビタミンEの給与
脂肪分解臭 (ランシッド臭)	バルク乳の過冷却/攪拌 低温細菌の増加	バルクタンクの点検 バルクタンクへの生乳 追加時の攪拌と冷却
塩素臭	高濃度の殺菌剤の混入	洗浄・殺菌方法の点検
腐敗臭、果実臭、麦芽臭	高度の細菌汚染	衛生的な搾乳の実施 洗浄・殺菌方法の確認 バルククーラー点検

低温細菌とは？

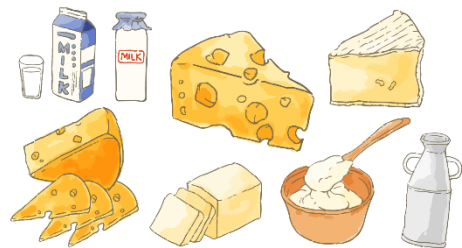
低温細菌の特徴

7℃以下でも増殖できる細菌のことを指し、シュードモナス属菌や、環境性レンサ球菌、環境性ブドウ球菌の一部が含まれます。

低温細菌は、冷蔵中でもタンパク質や脂肪を分解する酵素を産生します。この酵素の一部は耐熱性が非常に強いため、殺菌後も活性を保持し、生乳そのものや乳製品等の加工品の品質を劣化させてしまいます。

低温細菌が増えると

乳汁中の脂肪が分解されることで、ランシッド臭と呼ばれる古いバターのような匂いがしたり、タンパク質が分解されることで、乳製品に加工した際の歩留まり低下が引き起こされます。



低温細菌は、土壌中や水などの環境中および乳房炎乳から分離されます。牛体を綺麗に保ち、搾乳機器の適切な洗浄と殺菌を実施し、搾乳衛生を徹底することにより、バルク乳に混入する細菌数を減らすことを心がけましょう！

