

南部地区

生活クラブ 南部地区
12月22日～ 配布



「紙上」牛乳学習会ですよ

こんにちは! 10月から新しく登場した1ノホモ牛乳と、そしておなじみの他脂肪牛乳、飲んで下さっていますか? 今回は10月(新登場前)に行った牛乳アンケートの結果(抜粋)や、同時に寄せられた質問、マメ知識をご紹介します!

Q. あなたやご家族の方は牛乳をよく飲まれますか?

はい 6名、すこし 5名、飲まない 0名、無回答 1名

Q. どこで牛乳を買いますか?

生活クラブ 7名、その理由: おいしいから 6名、栄養 3名、他生協や市販のもので「おいしい」という方もぜひ生活クラブの牛乳を試してみてください!、栄養・安全... こだわりがちがいます!、お答えいただいた12名の皆様、ありがとうございます!

つもん!

1. 結局、牛乳って体にいいの? 悪いの?

食べ物に対する考え方や体質も人それぞれ... Jミルク(日本酪農業協会)では「牛乳の気になるウワサをスッキリ解決!」というホームページで、牛乳に関する様々な質問に答えています。牛乳悪玉説(!)が気になる方は、ぜひ一度チェックしてみてください。

気になるウワサをスッキリ解決 検索

市販品のほとんどは、120~130℃・2~3秒殺菌。これに対して、

生活クラブの牛乳は 72℃15秒。

熱に弱いたんぱく質が「変性」せず、

ラクトフェリン等の機能性たんぱく質*が残っています!

*免疫力UP、ウイルスの体への侵入を抑える等の働きがあります。

※ この紙面は、飲用牛乳の取組みが分かりやすく解説されていた地区広報でしたので、全体で共有していきたいと考え「ぎゅうニュース2」で抜粋して配布しています。

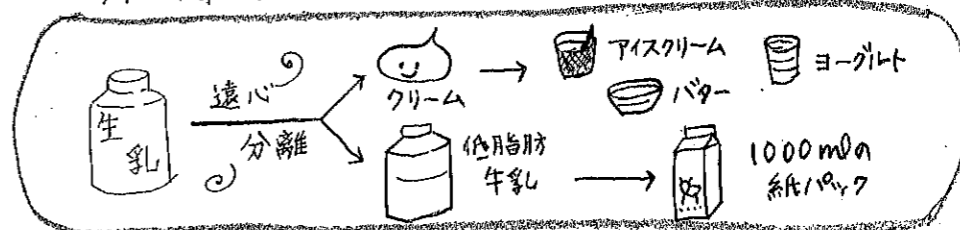
*地区配布原稿の「2月の地区の呼びかけと提出用紙の部分」を割愛しています。 ※

つもん!

2. 低脂肪牛乳だけがなぜ紙パックなの?

お答えします!
(株)新西酪農に聞きました

低脂肪牛乳は、ビン入りのパステライズド牛乳、1ノホモパステライズド牛乳(安曇野工場産)と違い、千葉工場で作られています。千葉工場では低脂肪牛乳を作る際に取り除いたクリームをもちに、バターやアイスクリーム等の乳製品を作るからなんです。



そして、1ノホ牛乳のビンの「印字」をご覧ください!



種類別名称: 牛乳
商品名: パステライズド牛乳
乳脂肪分: ビンキャップに記載

← これは、中身が「牛乳(乳脂肪分3.0%以上)」の表示なので、このビンに「低脂肪牛乳(生活クラブは乳脂肪分1.4%)を入れて供給することはできません!

▲ 法律・省令で定められた表示です

低脂肪牛乳用に新しいビンを導入するコストと、導入したとしても、従来のビンとの分別にかかる手間等が膨大なことから、ビンでの供給が理想ではありましたが、今回は紙パックを採用することになりました。

まめちしき



牛乳のRビンは、およそ50~60回、くり返し使われています。この表示は、2013年8月製造のびんであることを表しています。ビンが白っぽくなるのは、牛乳のせいではなく、洗浄のため外側のコーティングが剥げてくるからなんです!