

・・・ 食品の表示 ・・・

「牛乳」と「乳飲料」とはどう違うの？

今の季節、まだまだ暑い日が続きます。前回のアイスクリームの主な原料は新鮮な牛乳と乳製品です。そこで今回は牛乳について、食品表示はどう違うのか見ていきましょう。

普段、「牛乳」として購入しているものは次のように分けられます。大きくは牛乳、加工乳、乳飲料ですが、この他に部分脱脂乳、脱脂乳などもあります。

「牛乳」・・・無脂乳固形分 8.0%以上および乳脂肪分 3.0%以上の成分を含有するものと定められています。使用できる原料は「生乳」だけで、水や他の原料をまぜてはならない（乳等省令）

例) ○○牛乳、○○3.6牛乳など。

現在は生乳100%だけが「牛乳」と表示できます。生乳の乳脂肪分量は調整できますが、しぼったまま調整していないのが「成分無調整」であり、「3.6牛乳」と表示があれば乳脂肪分が3.6%以上含まれているという意味になります。

「加工乳」・・・牛乳に脱脂乳、全粉乳、無塩バター、濃縮乳、クリームなどの乳製品をまぜたもの。

例) 低脂肪乳、ローファットミルクなど

生乳または脱脂粉乳などの乳製品を原料につくられたものです。乳脂肪分3.0%以上・無脂乳固形分8.0%以上の成分を含むもの（生乳の使用割合による制限はありません）で「種別 加工乳」になります。脂肪分が0.5%以上・1.5%未満の低脂肪乳や通常の牛乳より脂肪分を高くした濃厚ミルクなどがあります。商品名に「○○牛乳」などの言葉は使用できません。

「乳飲料」・・・牛乳、乳製品を主原料とし、これに乳以外の成分を配合して加工した飲料です。乳以外の成分とは糖類、着色料、香料、果汁、コーヒー、ビタミン、ミネラル、酵素類です。

例) ラクトコーヒー、ラクトフルーツ、乳糖分解乳など。

以前はコーヒー牛乳、フルーツ牛乳とっていましたが、「牛乳」、「ミルク」と表示できなくなったので、コーヒー乳飲料、フルーツ飲料と表示されています。

乳飲料の中で目立つのは低脂肪・カルシウム強化のもの。脱脂濃縮乳や脱脂粉乳を主原料として、カルシウム（貝カルシウム、卵殻カルシウムなど）を添加しています。

私たちが普段飲んでいる牛乳にもいろいろありますね。また、牛乳パックの上部に半円形の切り欠けがあるのをご存知でしょうか？ これは視覚障害者が軽く上部に触れるだけで「牛乳」を識別できるように、注ぎ口と反対側についています。すべての牛乳パックについているわけではありませんが、牛乳以外には禁止されています。

(記 今野 勇)