

酪農家向け研修会 生乳の異味異臭体験 プログラム



公益財団法人日本乳業技術協会は生乳の異味異臭体験プログラムを実施しています。
研修動画を見ながら、送られた異味異臭試料を体験する30分のプログラムです。

今なら、日本中央競馬会の補助により無償で参加できます。地域での勉強会などでぜひご利用ください。
ご要望があれば、講師派遣もいたします。お気軽にお問合せください。

体験プログラムに関して

必要なものは宅配便で

6種類の異味異臭を付けた牛乳と5種類の味
(甘味、塩味、酸味、苦味、旨味)を付けた牛乳(左)を
一人分ずつダンボール箱(右)に入れ、
クール宅急便で送ります。



研修プログラムに沿って体験 (30分)

		研究テーマ	内容
準備	5分		テキストと実習用試料を手元に準備してください
講義	10分	生乳の官能評価	官能評価と異味異臭
実習	10分	5味識別体験	5味(甘味、塩味、酸味、苦味、旨味)と対照
		異味異臭体験①	6種類の異味異臭と対照
		異味異臭体験②	ヒント／解答／確認
片付け	5分		実習試料や容器は適切に廃棄してください



実施例：2024年12月らくのう新潟新発田支所 講習会

生乳の異味異臭についての知識を、
試料と動画を併用することによってより深めることができます。

生乳の主な異味異臭

異味異臭	特徴	原因
青草臭	青草の臭い 葉野菜の臭い	・牧草や雑草など生青草を含む飼料を多く与えることにより肺や消化管から血液に入って生乳へ移行します
麦芽臭	刺激的な臭い シナモンのような臭い	・温度管理不適による微生物の増殖 ・冷却装置の故障やスイッチの入れ忘れ
酸化臭	紙のような臭い 生クリーム香	・光や酸素などで脂肪球被膜が酸化 ・紫外線、金属との接触や過度な攪拌等による
塩素臭	次亜塩素の臭い 乳香の減少	・バルクや処理機器類の塩素殺菌 ・塩化ビニール製品等の塩素殺菌
ランシッド	酪酸の臭い 不快臭/渋味	・脂肪球膜の破壊による酵素分解臭 ・給餌不足、乳房炎、低温細菌、凍結
牛舎臭	乳牛の臭い 糞尿の臭い	・糞尿臭が呼吸により肺から血液へ ・飼養管理や牛舎等の衛生管理不適

【問い合わせ先】

公益財団法人 日本乳業技術協会

〒102-0073 東京都千代田区九段北1-14-19

URL: www.jdta.or.jp E-Mail: info@jdta.or.jp

