

# タンクローリードライバーのための オンライン研修

## 生乳の異味異臭体験 プログラム

### この研修で学べること

#### 官能評価の基礎知識

- 異味・異臭とは何か
- 集乳時に確認すべき事項
- 生乳品質管理のポイント

#### 実際に体験できる異味・異臭(6種)

- 酸化臭
- 麦芽臭
- 青草臭
- 牛舎臭
- 塩素臭
- ランシッド

### 研修プログラム (所要時間 35分)

	時間	研修テーマ	内容
準備	5分		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	15分	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	ブラインド/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



### オンライン研修概要

01 対象者	生乳集荷業務担当者、運行管理者、農協職員等
02 研修目標	牛乳の異味・異臭に関する基礎知識を習得し、実際の異味・異臭試料を体験することで、集乳時等に生乳の異常を早期に察知できる能力を身につける。
03 研修方式	・オンライン研修(職場のパソコンから受講)      ・受講者の都合の良い時間に実施可能 ・異味・異臭試料を使用した官能評価体験を実施      ・パソコン利用不可の場合は印刷資料・DVDを送付 ・試料到着後、翌日までに受講
04 送付物	・異味・異臭試料 6種類(酸化臭、麦芽臭、青草臭、牛舎臭、塩素臭、ランシッド) ・比較用普通牛乳    ・紙コップ    ・手指消毒用ウェットティッシュ    ・ミネラルウォーター
05 受講後対応	アンケートを記入し、乳技協へ提出。

#### 注意事項

- ・試料は冷蔵でお届けします。受け取り後は冷蔵保管してください。    ・開封後は速やかにご使用ください。
- ・異味・異臭の感じ方には個人差があります。



お申込みはこちらの  
フォームから

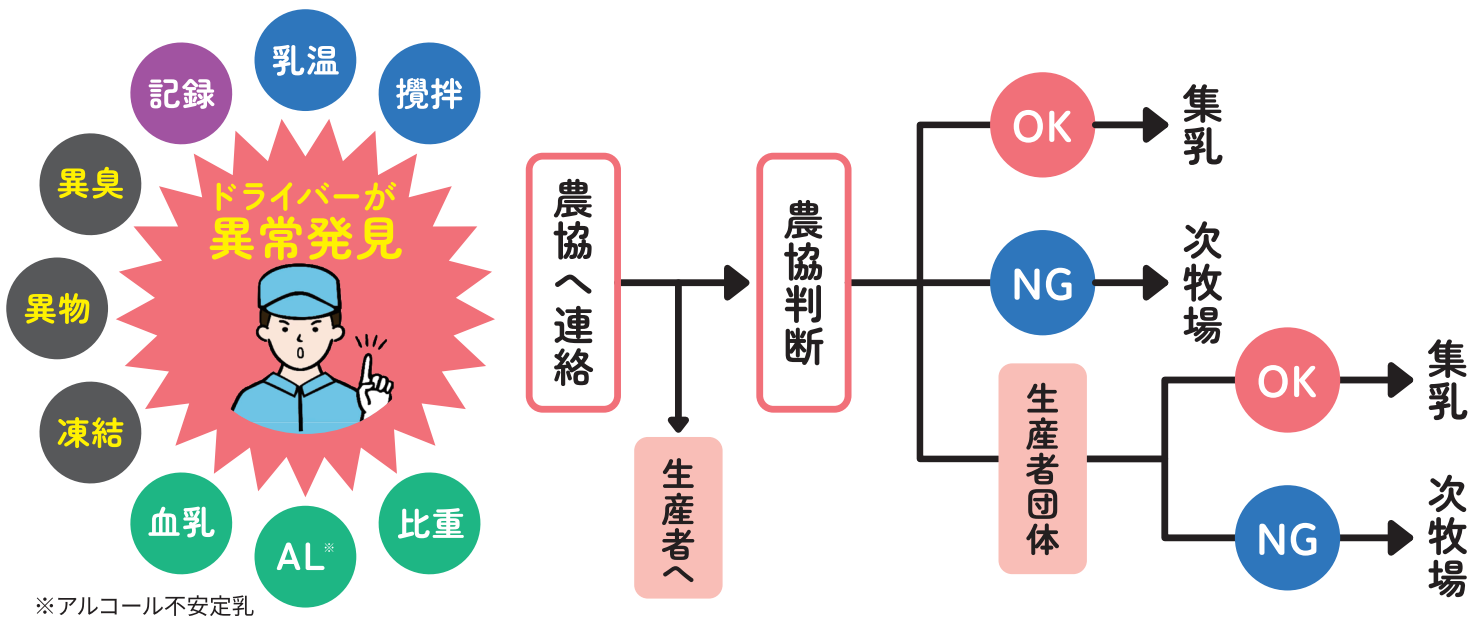
<https://forms.gle/1duyrtFJkUZZrVg6>



# 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

## 異常発生時の連絡体制 ～地域で異常時の連絡体制を構築～



### 【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丁目14番19号(乳業会館)

URL: [www.jdta.or.jp](http://www.jdta.or.jp) E-Mail: [info@jdta.or.jp](mailto:info@jdta.or.jp)



日本中央競馬会  
特別振興資金助成事業