

岡山県の原料乳について

化学的組成の部

岡山大学農学部 今村 経明
岡山県衛生研究所 鈴木 聖明 外

本稿は岡山大学今村助教授の好意により寄稿されたもので、結論のみを転載したものです。

詳しくは岡山大学農学部学術報告、第12号を参照願います。 編 者

昭和31年8月から32年6月にわたり、岡山県南部にて集めた約170個の試料について、その化学的組成を調べた。その結果、岡山県の牛乳について次の如き結論を得た。

一. 全般的には同年度における全国平均を僅かに上廻るが、脂肪は若干高く、乳糖は低い。成分別にみると、

酸度0.13~0.16%, pH6.5~6.8, 比重10,300~10,325, 脂肪3.20~3.70%, 蛋白質2.60~3.30%, 乳糖4.14~4.40%の範囲にあるものが多い。

二. 夏季の牛乳についてみると蛋白質の低下が顕著であり、乳糖にもこの傾向が認められるが、脂肪は年間を通じ殆んど変化がない。

三. 地域的には、古い酪農家の乳に若干優れているものが多いと思われる。特にマス買いの行われている地方に一考を要する牛乳が認められた。