

ミルク教室で学びました！

～9/26に取手センターにて開催されました。

大人11名、子供2名参加～



パス乳のここがすごい！



1. 餌はすべて非遺伝子組み換え・ポストハーベストフリー（収穫後農薬散布していない）
市販品はほとんど遺伝子組み換え



2. 提携酪農家から質の良い原乳を調達 ⇒なので72℃のパスチャライズド殺菌が可能
市販品は高温殺菌してしまうので、多少質が劣っても平気



3. パスチャライズド殺菌なので機能性たんぱく質が熱変性せず残っている

超高温殺菌ではラクトフェリンはほとんど残っていません！！

↓
・ラクトフェリン＝抗菌作用・整腸作用・鉄分の調整作用
・免疫グロブリン etc.



4. 消化・吸収されやすい→イオン状のカルシウムが残っている
ので、胃の中の酵素と結びついて凝固し吸収されます。

センターで実験すると市販品は凝固しづらいことがわかりました。



いろいろ勉強し、同じ牛乳を飲むなら断然パス乳だと皆感じたところで、試飲タイム。

お馴染みのパスチャライズド牛乳。新しく仲間入りするノンホモ牛乳。そして低脂肪牛乳。牛乳好きのお子ちゃまはどの牛乳もごくごく！ 違いわかったかなあ（笑）

ノンホモ牛乳が10月から始まりました。ノンホモ牛乳は製造過程で脂肪球を砕かない、生乳に近い牛乳です。その分、生乳に近く、人によっ

てはクリーミーに感じます。試飲した人の感想は様々。あなたも、是非、飲み比べてみてください！

その後にはアイスクリームのお楽しみ♪「おいし〜！！」と歓声があがりました！余計な物が入っていないので牛乳の美味しさを味わえます。この美味しさを味わえるならアイスクリームメーカーを買おうかとも思いましたが、そんなことをしなくても生活クラブのバニラアイスを買えば新生酪農さんの美味しいミルクアイスが食べられます。ミルク教室へ来られなかった方はこちら是非♪

私たちが飲み続けることで質の良いパスチャライズド牛乳を生産し続けられる環境が守られます。

生産者が安定した生産を行うことができるよう、また私たちが飲み続けることができるよう定期的に牛乳を飲む方は是非よくをしましょう！（よくしていても申込み書でお休みすることもできます）

班での週2回配達のリズムも守っています。

