

(参考：日本乳業協会HPより)

LL 牛乳 (ロングライフミルク)

Q 「常温保存可能品」と表示された牛乳は、要冷蔵の牛乳とどこが違うのですか。なぜ、常温で長期間もつのですか。

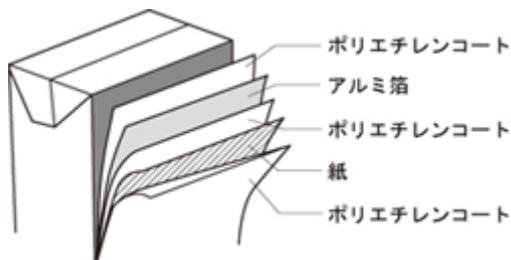
A LL 牛乳ともよばれる「常温保存可能品」は要冷蔵の牛乳と栄養には差がありません。保存料などの添加物は、一切使われていませんが、加熱殺菌や充填の工程に次のような違いがあります。

殺菌温度が高いこと

要冷蔵の牛乳は、120～130℃、1～3秒間殺菌しますが LL 牛乳は 130～150℃、1～3秒間で滅菌します。

容器が違うこと

LL 牛乳は紙容器にアルミ箔を貼り合わせ、光と空気を遮断しています。



無菌的に充填すること

清浄エアを送り込み、無菌状態で充填します。

それ以外にも、生乳の細菌数、アルコール試験、容器の破裂強度など、常温で保存できるように「乳及び乳製品の成分規格等に関する省令」（略して乳等省令）により基準が定められています。

LL 牛乳は 1985 年 7 月に乳等省令が改正になり、常温保存できるようになりました。賞味期限までは、常温保存でおいしく飲めますので、レジャーなど屋外への携帯や保存用にも適しています。

なお、開封後は普通の牛乳と同様、10℃以下で冷蔵保存し早めに飲んでください。

常温とは

厚生労働省の「常温保存可能品に関する運用上の注意」では「常温とは、夏期において外気温を超えない温度」としています。