

今月の技術対策

留萌農業改良普及センター・JA るもい

留萌地区農協酪農畜産対策協議会

(畜産編 FAX 情報)

TEL : 0164-62-1779 FAX : 62-2474

E-mail: rumoi.nakanoukai1@pref.hokkaido.lg.jp

その他情報も
HP で公開中!

衛生的乳質について

先月の FAX 情報において、衛生的乳質改善の取組みを強化する旨をお知らせしました。

そこで今回は「衛生的乳質とは何か」について改めて振り返ります。

(1) 衛生的乳質とは

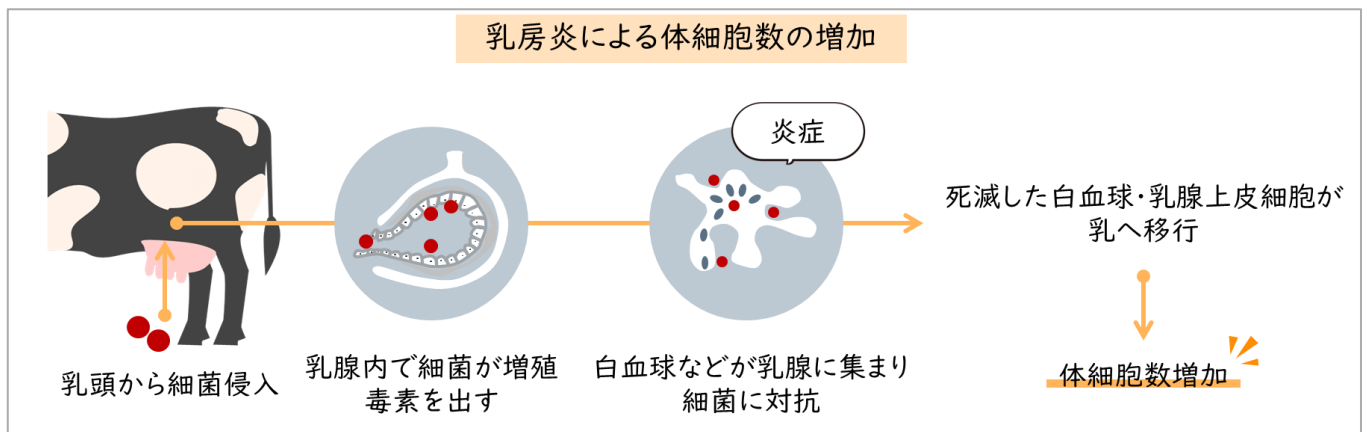
乳質とは生乳の品質のことであり、その評価項目は「成分的乳質」「衛生的乳質」「風味」の3つに分類されます。このうち、衛生的乳質の良否は、主に生乳中の体細胞数および生菌数によって評価されます。

乳質の評価項目	主な評価方法
成分的乳質	乳脂肪分・無脂固形分 など
衛生的乳質	体細胞数・生菌数 など
風味	味・におい など

(2) 体細胞数とは (基準値 30.4 万/ml以下 → 留萌管内では合乳で 30 万/ml以下の割合が低い)

体細胞数とは、生乳中の乳腺上皮細胞と白血球の合計数を指し、乳房炎の発生により増加します。

乳腺上皮細胞は乳汁生産を担う細胞であるため、これを脱落させる乳房炎は、衛生的乳質の低下だけでなく乳量の減少も引き起こします。



(3) 生菌数とは (基準値 1.4 万/ml以下)

生菌数とは、生乳中に含まれる生きた菌の総数を指し、日々の衛生管理状況を把握する指標となります。生菌数が増加する主な要因は以下の通りです。

- ① バルククーラーの冷却不足
- ② 搾乳システムの洗浄不良
- ③ 不衛生な搾乳手法
- ④ 乳房炎乳の混入
- ⑤ 不衛生な飼養環境