

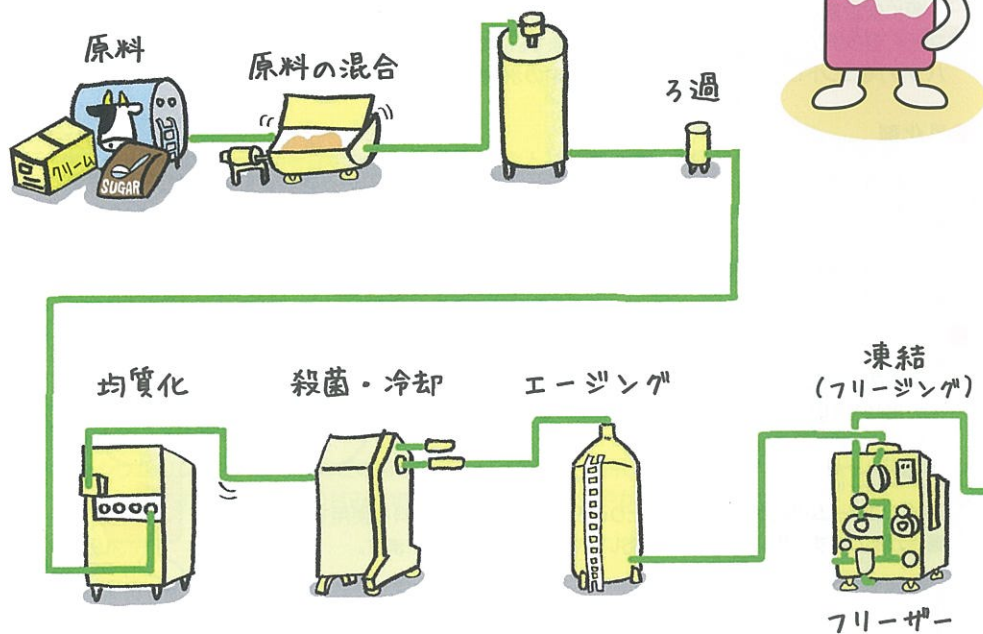
G アイスクリームはどうやって作るの？

A 法律で定められた基準と厳しい品質管理で とっても安全に作られているんだ

アイスクリームは、食品衛生法の乳及び乳製品の成分規格に関する法令による厳しい品質規格や製造基準をクリアしたもののだけが、市場に出荷されます。

1 原料の配合

アイスクリームの原料と水を混ぜ合わせます。原料は、牛乳やクリームなどの乳製品、砂糖、油脂など、厳しい基準に適合したものだけを使用します。



2 原料の混合・溶解

原料を30~70℃に加温しながら溶かします。この工程でできるものを「アイスクリームミックス」と呼びます。

3 ろ過

原料の混合時に混入する可能性のある不純物を取り除くために、アイスクリームミックスをろ過します。

4 均質化 (乳化)

アイスクリームミックスに含まれる油脂を細かくしたり、アイスクリームミックスに含まれる成分を完全に混合させ均一にします。

5 殺菌

アイスクリームミックスを68℃で30分間の殺菌、またはこれと同等以上の殺菌効果を有する方法で殺菌し、有害な菌を死滅させます。

6 冷却

アイスクリームミックスを0~5℃に冷やします。

7 エージング

0~5℃でしばらく貯蔵します。アイスクリームの質感を滑らかにします。

8 凍結 (フリージング)

アイスクリームミックスを高速で攪拌しながら、急速に冷却し凍結します。これを「フリージング」と呼びます。凍結速度が速いほど、アイスクリームミックスの水分が細かい氷の結晶となり、なめらかな食感になります。

9 充てん・包装

フリージングが終わったアイスクリームを、カップやコーンなどの容器につめます。

10 冷凍硬化

-30℃以下の強い風が吹く給食凍結室で連続的に凍結させ、水分の大部分を凍結させます。

11 検査

不良品がないかどうかチェックします。また、成分や微生物等の検査も行います。

12 保管

製造されたアイスクリームは、-25℃以下の冷凍庫で保管されます。

13 出荷

冷凍庫内が-18℃以下に保たれた冷凍車で配送されます。

