

広告

中日教えてナビでは
様々なジャンルの専門家が
皆さんの相談にお答えします。



その道の専門家にきく 中日 教えてナビ

中日教えてナビ

検索



お問い合わせ・運営
株式会社中日アド企画 中日教えてナビ運営事務局
TEL.052-239-1226
〒460-0001 愛知県名古屋市中区三の丸1-5-2 中日新聞社北館5F

東海エリアの専門家を紹介するWebサービスです。あなたの悩みや疑問を相談したり、専門家を探すことができます。

浮嶋 昌久
(株)ソレア
愛知県名古屋市



太陽光発電の専門家

米津 晋次
よねづ税理士事務所
愛知県名古屋市



ビジネス・キャリアの専門家

飯田 資浩
こまき矯正歯科
愛知県小牧市



医療・健康の専門家

紙面出張 Q&A

酪農の専門家



酪農関係に携わり38年間

東海酪農業協同組合連合会

河合 講吉

愛知県名古屋市



牛乳パックの
数字

牛乳のパッケージに書かれてある「3.6」や「3.7」は何を意味しているのですか。数字で何か違いはありますか？



数字が高いほど、コクのある
味わいが楽しめます。

「3.6牛乳」「3.7牛乳」は乳脂肪分を数字で表しています。この数字が高ければ高いほど、乳脂肪分が高く、その分コクのある味わいが楽しめます。

夏場は暑さのため食欲が減退し採食量も減りま

すし水分を多く摂取します。それでも3.6を維持するように酪農家は努力しています。その分、冬の乳脂肪分は高めになり、4.0%を超える事もあります。牛乳の成分表示は季節ごとに替えるわけではなく、年間を通じて同じものが使われます。そこで、夏場の乳脂肪分を維持するため、冬場はどうしても高めとなっています。

おいしい牛乳を飲むためには、産地を意識することが大事です。遠くから運ばれてくる牛乳は、それだけ運搬時間が掛かります。牛乳は生鮮食品ですので、できるだけお近くの産地のもの、鮮度の高いものを選ぶのがおすすめです。