

乳固形分・乳脂肪分に銘柄差

～ソフトクリームの成分テスト～

酪農の盛んな北海道の加工食品の1つに、アイスクリームなどの乳製品があります。アイスクリーム類は、「乳等省令（乳及び乳製品の成分規格等に関する省令）」で定義があり、成分規格も定められていますが、対面販売のソフトクリームについては定義がなく、成分規格もありません。そこで、乳固形分、乳脂肪分、糖組成等についてテストしました。



テストしたソフトクリームの一つ

【乳等省令の成分規格による分類】

区分	種類別名称	乳固形分	うち乳脂肪分
ク ア イ ス 類	アイスクリーム	15.0%以上	8.0%以上
	アイスマルク	10.0%以上	3.0%以上
	ラクトアイス	3.0%以上	—

(注) 乳固形分=乳脂肪分+無脂乳固形分

脂肪分を算出したところ、No.19が18.0%と最も高く、No.11が0%で、20銘柄の平均は6.5%でした。

④無脂乳固形分

No.4が14.5%で最も高く、No.15が8.8%と最も低く、平均は10.7%でした。

⑤乳固形分

乳等省令では、乳脂肪分と無脂乳固形分との和を乳固形分としています。No.19が29.4%と最も高く、No.11が9.5%と最も低く、平均は17.3%でした。

テスト品目

- 対面販売のソフトクリーム20銘柄

テスト結果

①粗脂肪分（食品中の総脂肪分）

No.19が18.0%で最も高く、No.15が3.4%で最も低く、平均は7.0%でした。「五訂増補日本食品標準成分表」では、ソフトクリーム（コーンカップを除く）の粗脂肪分は5.6%で、今回テストしたソフトクリームは全体的に高い傾向でした。

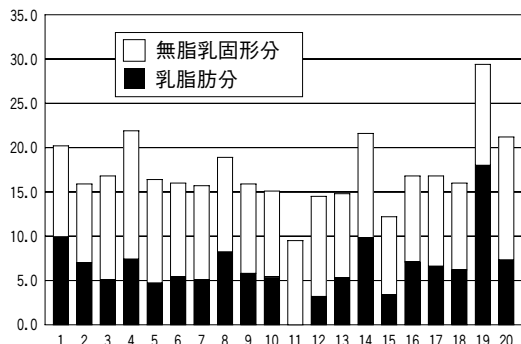
②粗脂肪中の乳脂肪の割合

粗脂肪中の乳脂肪の割合は、No.11が0%、No.12が50%で、それ以外の18銘柄は100%でした。

③乳脂肪分

粗脂肪分と粗脂肪中の乳脂肪の割合から乳

乳固形分 (%)



⑥乳等省令による分類

乳等省令の成分規格を参考にすると、アイ

テスト品目と結果

No.	商品名	製造または発売元	粗脂肪分 (%)	乳脂肪分 (%)	無糖乳固形分 (%)	乳固形分 (%)	乳糖省令による成分規格での区分け	糖分合計 (%)
1	北海道ミルクソフト	北海道・十勝 花畑牧場	9.9	9.9	10.3	20.2	アイスクリーム	15.0
2	ソフトクリーム	まちむら牧場	7.0	7.0	8.9	15.9	アイスマルク	16.2
3	山中牧場ソフトクリーム	クイーンズソフトクリームカフェ	5.1	5.1	11.7	16.8	アイスマルク	14.4
4	北海道牛乳ソフトクリーム	くりーむはうす札幌店	7.4	7.4	14.5	21.9	アイスマルク	17.9
5	シングルソフトクリーム	MILKHOUSE	4.7	4.7	11.7	16.4	アイスマルク	14.7
6	ミルクソフト	そふと工房	5.4	5.4	10.6	16.0	アイスマルク	13.8
7	ソフトクリーム	(株)ミッシュハウス	5.1	5.1	10.6	15.7	アイスマルク	12.7
8	牛乳ソフト	(株)雪印パーラー	8.2	8.2	10.7	18.9	アイスクリーム	15.0
9	ソフトクリーム ミルク	□アモンド	5.8	5.8	10.1	15.9	アイスマルク	15.0
10	牛乳ソフト	パナッシェ	5.4	5.4	9.7	15.1	アイスマルク	10.1
11	ソフトクリーム	(有)ルベ・ブラウン	6.7	0.0	9.5	9.5	ラクトアイス	16.7
12	ソフトクリーム	ミルク村	6.4	3.2	11.3	14.5	アイスマルク	15.3
13	もりもとソフトクリーム	Morimoto	5.3	5.3	9.5	14.8	アイスマルク	12.0
14	ソフトクリーム	(株)くるみや	9.8	9.8	11.8	21.6	アイスクリーム	14.8
15	生乳ソフトクリーム	自然のまんま	3.4	3.4	8.8	12.2	アイスマルク	12.9
16	生ソフト	(株)チーズブリーズ北海道	7.1	7.1	9.7	16.8	アイスマルク	18.6
17	牛乳ソフト	ルタオ	6.6	6.6	10.2	16.8	アイスマルク	15.4
18	ソフトクリーム	CAT'S EYE	6.2	6.2	9.8	16.0	アイスマルク	13.6
19	ソフトアイス	Family Mart	18.0	18.0	11.4	29.4	アイスクリーム	16.2
20	ソフトクリーム	□オーソン	7.3	7.3	13.9	21.2	アイスマルク	15.7
平均			7.0	6.5	10.7	17.3		14.8

スクリームに分類されるのは、No.1、8、14、19の4銘柄、アイスマルクに分類されるのは15銘柄、ラクトアイスに分類されるのはNo.11の1銘柄でした。

⑦糖組成

全銘柄からショ糖と乳糖が検出されました。そのほかに果糖、ブドウ糖、麦芽糖を少量含むものもありました。糖分の合計は、No

16が18.6%と最も高く、No.10が10.1%で最も低く、平均は14.8%でした。

「五訂増補日本食品標準成分表」ではソフトクリーム（コーンカップを除く）の糖分は20.1%で、今回テストしたソフトクリームは全体的に低い傾向でした。

まとめ

- テストの結果から、ソフトクリームの品質は銘柄によって差がありました。ソフトクリームには基準がないため、乳等省令のアイスクリーム類の規格を参考に分類すると、大半の銘柄はアイスマルクに分類されました。
- 「五訂増補日本食品標準成分表」のソフトクリームと比較すると今回のソフトクリームは、脂肪が多く濃厚で、糖分が少なく、甘さを控えた傾向にありました。

糖分 (%)

