

目的 昭和60年7月8日 乳及び乳製品の成分規格等に関する省令改正により、販売される様になった。常温保存可能牛乳(LL牛乳)が、現在、首都圏の消費者にどの様に認識、利用されているか、又、味の点でLL牛乳は超高温殺菌牛乳(UHT牛乳)と比較してどうかを調べる。

方法 消費者側(調査対象として、主として本学食物コース学生、首都圏在住の主婦)流通側調査対象として、首都圏の販売業者へのアンケート、味に関しては、LL牛乳とU.H.T.牛乳の三点嗜好法による味覚検査を行った。

結果 ①約半数の人がLL牛乳を1回以上購入していた。その理由として、普通の牛乳が売り切れていたからという人が47%、本来の目的である長期保存可能だからという人は34%であった。

②買わない又は、継続して買わない人の理由は、あえて長期保存可能なものを選ばなくても普通のものが充分だからと回答した人が77%であった。

③流通側では75%強がLL牛乳を販売しているが、95%以上が冷蔵ケースの中で販売し、内84%の店がその理由を、冷蔵ケースに入れている方が客が安心して買うからと答え、常温保存可能というメリットは、生かされていない状態である。又、売れ具合についても、60%の店が悪いと答え、理由を、消費者が知らない、値段が高いと考えている。

④味覚検査の結果は、かなり高い水準で両者を識別可能であった。又、LL牛乳を好む層32%、好まない層62%、二階層存在する。