



今年9月,你喝到的鲜牛奶中,将只能以生牛乳为原料,不再允许使用复原乳。9月16日起正式实施的《食品安全国家标准灭菌乳》第1号修改单明确,我国生产灭菌乳只能以生乳为原料,不再允许使用复原乳。复原乳是假牛奶吗?不再使用复原乳,牛奶的价格会上涨吗?

# 灭菌乳新国标正式发布 牛奶价格会上涨吗?

>>>巴氏杀菌乳、灭菌乳、调制乳、复原乳如何区分?

生乳是不能直接饮用的,必须先进行热处理,去除致病菌等有害微生物。

巴氏杀菌乳:是指仅以生牛(羊)乳为原料,经巴氏杀菌等工序制得的液体产品。巴氏杀菌乳的保质期较短,需要冷藏储存。

灭菌乳:是我们常说的纯牛奶,分为超高温灭菌乳和保持灭菌乳。灭菌乳可以常温储存,保质期通常在1-6个月。

调制乳:就是在牛奶基础上加了食品添加剂“外挂”的奶,比如各类酸奶和含乳饮料。

复原乳:是干燥后的奶粉加水复原而成的牛奶。例如,我们常喝的旺仔牛奶就是复原乳牛奶。如果你分不清这些牛奶的区别,可以查看包装盒上的以GB开头的“产品标准号”。以645结尾的是巴氏杀菌乳,以190结尾的是灭菌乳,以191结尾的是调制乳。

牛奶中已知的营养成分有280多种,其中大多对热很



敏感。在杀菌灭菌的过程中,活性营养成分或多或少有损失,损失程度与热处理

强度直接相关。

在不考虑酸奶的情况下,按最大限度保留乳中活

性营养成分排序:鲜牛奶 > 高温杀菌乳 > 纯牛奶 > 调制乳。

>>>牛奶会涨价吗?

消费者最关心的是,牛奶会涨价吗?农业农村部奶及奶制品质量检验检测中心主任王加启表示,灭菌乳新国标发布对乳制品价格的影响有限。因为目前我国生鲜乳的价格偏低,足以支撑乳制品加工企业使用生鲜乳为原料生产灭菌乳,并不会额外增加成本。另外,绝大多数乳品加工企业已经使用生鲜乳为原料生产灭菌乳,能够顺利落实新标准。

同时,灭菌乳新国标正式发布后,确立了以生鲜乳为原料的奶业产业体系,对生产者和消费者都将发挥重要的正向引导作用,生产端,新标准实施,将扩大生鲜乳的用量,有利于稳定养殖业的发展;市场端,有助于提振消费信心,扩大乳品消费,最终实现产销良性循环,推动产业健康发展。

>>>如何挑选营养价值高的牛奶?

《中国居民膳食指南(2022)》中提到,居民需要多吃各种各样的奶制品,每日摄入量应约等于300g到500g。

选购液态奶时,首先通过产品标签辨别液态奶种类,如鲜牛奶、高温杀菌乳、纯牛奶、调制乳、酸奶等名称标识;再查看配料表中生牛乳比例等关键要素,确认是用生乳生产的,还是添加了复原乳。建议优先选择由生乳生产的液态奶产品。

从营养价值角度看,鲜牛奶能够最大程度保留牛奶的营养成分。而纯牛奶在超高温灭菌过程中,使牛奶中包含的天然活性因子与风味因子等造成了一定的损失。如果对营养成分与口感比较重视,可以优先选择鲜牛奶。

(科普滨州)

>>>复原乳是假牛奶吗?

其实,复原乳是指将干燥或者浓缩的乳制品与水按比例还原后获得的乳液,是国际上普遍使用的乳制品原料,并非假冒伪劣产品,其同样可以为人体提供蛋白质和钙等营养素。

2010年12月1日起实施的《食品安全国家标准灭菌乳》规定,允许在灭菌乳生产中使用复原乳。而今年9月16日实施的《食品安全国家标准 灭菌乳》第1号修改单要求,灭菌乳中明确禁止添加复原乳。

从营养角度看,添加了复原乳的牛奶,经受了多次热加工,活性钙、乳铁蛋白等营养成分损失较多,口感风

味、营养价值也会大打折扣。

新标准实施后,纯牛奶必须100%以生牛乳为原料加工,也就是说喝的纯牛奶营养、品质将更上一层楼。

当然,复原乳也绝非一无是处,在过去,它更像万能且百搭的“经济适用奶”,方便、易运输且经济实惠,也常用于含乳饮料、酸奶等产品中。

这次国家修改灭菌乳标准,主要是因为现在国内奶牛养殖水平提高了,鲜奶产量足够多,质量安全更不必担心,完全能满足加工纯牛奶的需求。

新规实施后,灭菌乳产品包装将只标注“纯牛奶”或



■图片来自某电商平台截图

“纯牛奶”,不再标注复原乳相关内容;酸奶、奶酪、冰激

凌等产品仍可合法使用复原乳,但必须明确标注。