

新华社记者 安路蒙

据农业农村部消息,自9月16日起,生产灭菌乳,即常温纯牛奶,只能以生乳为唯一原料,禁止使用复原乳。此举被视为灭菌乳最新修订的国家标准,即《食品安全国家标准灭菌乳》(GB 25190-2010)第1号修改单中的最大亮点,意味着消费者平时喝的“纯牛奶”将更加新鲜和纯粹。

面对市场上琳琅满目的牛奶,消费者怎样选择更科学?

“复原乳”是啥,为啥要禁用?

灭菌乳中为何曾添加复原乳?现在为何又要禁用?

中国农业科学院北京畜牧兽医研究所研究员、奶业创新团队负责人郑楠参与了此次标准修订工作。她介绍,复原乳是指把牛奶干燥成乳粉后,再添加一定的水或牛奶制成的乳液,通俗来说,就是用奶粉勾兑还原的奶。以往在灭菌乳中添加复原乳,主要是为了控制生产成本、应对奶源供应波动。

近年来,我国奶业生产能力强、质量高、价格稳,生鲜乳抽检合格率超99.5%,无需再以复原乳作为替代原料,国内绝大多数乳企已经使用生鲜乳生产灭菌乳。“公司一直使用纯鲜奶作为原料,一方面我们奶源充足稳定;另一方面市场鲜奶质高价低,企业使用复原乳反而会增加成本。”伊利集团高级专家云战友说。

复原乳会完全退出市场吗?记者了解到,本次修订仅针对灭菌乳,不涉及酸奶、调制乳等乳制品,因此这些产品目前仍可使用复原乳。

怎样才算好牛奶?

业内专家表示,添加复原乳的牛奶,经受了多次热加工,口感风味、营养价值会打折扣,新标准实施后,纯牛奶必须100%以生牛乳为原料加工,确保了牛奶品质的进一步提升。在独立乳业分析师宋亮看来,新规的实施对行业发展有积极意义,标志着中国牛奶进一步走向品质化。

在呼和浩特市腾飞南路一家连锁超市的乳制品区,顾客陶女士表示,现在纯牛奶都是100%生鲜奶生产的,购买时不用再费心查看配料表,更加放心、省心了。但她也犯了难,配料表都一样,哪种纯牛奶更好呢?

郑楠表示,消费者还要看产品包装上的营养成分表。根据《食品安全国家标准灭菌乳》(GB 25190-2010),全脂纯牛奶在理化指标上要满足蛋白质含量 ≥ 2.9 克/100克、脂肪含量 ≥ 3.1 克/100克的要求。只要是符合国家标准标准的纯奶,都是合格的产品。

云战友介绍,品质好的牛奶的感官品质也是有共性的。一看色泽,品质好的全脂牛奶应呈乳白色或微黄色,有自然光泽;二看状态,应为均匀液体,无凝块、无沉淀、无肉眼可见异物;三品滋味,品质好的牛奶清香、自然、稍甜。

如何选择适合自己的牛奶?

除了纯牛奶,乳制品的种类还有很多。内蒙古自治区食品质量安全检验检测科学研究院副院长刁娟介绍,按照市场监管总局于2020年修订公布的生产许可分类目录公告,乳制品分为液体乳、乳粉、其他乳制品三大类,其中液体乳是消费者日常接触最多的乳制品,液体乳又细分为灭菌乳、巴氏杀菌乳、高温杀菌乳、调制乳和发酵乳5个品种。

其中,灭菌乳就是常温纯牛奶,其保质期达6个月及以上,可常温储存,是所有牛奶品类中销量占比最高的;巴氏杀菌乳是经过巴氏杀菌后的低温鲜牛奶;高温杀菌乳的杀菌温度介于巴氏鲜牛奶和常温纯牛奶之间,需冷藏保存,不过保质期相较于巴氏鲜牛奶更长;调制乳是在牛奶基础上加上了其他原料或食品添加剂的奶,比如早餐奶;发酵乳是以生牛(羊)乳、食品工业用浓缩乳、乳粉中的一种或多种为原料,经杀菌、发酵后制成的pH值降低的产品,比如酸奶、酸奶油等。

《中国居民膳食指南(2022)》推荐每天应摄入至少相当于鲜奶300克的奶类及奶制品。不同人群可以根

复原乳被请出灭菌乳新国标,牛奶该咋选?



据自身的生理特点、健康状况和营养需求,科学选择适宜的乳制品。

国家乳业技术创新中心营养与健康研究中心执行副

真『纯牛奶』让消费者买到

□ 光明网评论员

据农业农村部消息,自9月16日起,生产灭菌乳(即常温纯牛奶)必须严格遵守《食品安全国家标准灭菌乳》(GB 25190-2010),只能以生乳为唯一原料,禁止使用复原乳。

当前,我国乳制品消费以液态奶为主,据国内乳品加工和贸易数据测算,2023年我国居民液态奶消费约占78.1%。以牛奶为主的液态奶是性价比较高的蛋白质营养食品,我国消费者常常通过饮用液态奶来补充优质蛋白质。

牛奶营养丰富,但其营养成分对温度敏感。而复原乳是把生乳干燥制成乳粉,再加入水还原成液体的牛奶,由于经过多次超高温处理,其营养成分损失较高。

主任段素芳建议,青少年阶段优选高钙奶,以支持骨骼与生长发育;孕妇及哺乳期女性宜选择专用孕妇配方奶粉或全脂高钙奶,以满足孕期及泌乳期较高的能量与矿物质需求;老年人群则可选择高钙奶、高蛋白奶,以及强化维生素矿物质的配方奶粉,以维持骨骼和肌肉健康;乳糖不耐受者可选择舒化奶、酸奶和奶酪等零乳糖或经发酵处理的低乳糖产品,以改善肠道不适;有体重管理需求者可选择低脂或脱脂奶,以及无糖酸奶,以降低能量摄入;无冷藏条件者可选择常温奶或奶粉,以保证产品的安全与品质稳定。

需要注意的是,乳饮料不属于乳制品,其蛋白质含量较低,购买时应仔细区分。

新华社呼和浩特9月17日电

随着我国经济发展,居民收入快速增长,对食物消费的需求早已从“吃得饱”向“吃得好”转变。这一点,从消费者在日常食品消费中,开始注重研究食品营养成分、关注食品配料表构成等行为,就能得到答案。此番国家修改常温纯牛奶国标,是对广大消费者想要“吃得好”的诉求的及时回应。

表面上看,仅仅是一种食品的国家标准被修改,但对消费者而言,这意味着他们以后购买常温纯牛奶就可以“闭着眼睛”“无脑”购入了,不用再因为分不清市场上五花八门的常温纯牛奶产品,提前做功课学习相关知识了。作为强制性标准,乳制品厂商必须严格遵照新国标生产产品,今后市面上的常温纯牛奶就必须是以生乳为唯一原料的营养相对更丰富的产品。

食品管理就应该向着不断精细化迈进。除了液态奶,还有肉类、蔬菜等食品类别,也同样存在着各种各样不同的标准,消费者想要从中挑选分辨,获得自己想要的食品,确实存在诸多不便。我国农牧业技术不断升级迭代,各食品行业产业的生产、运输、存储等多环节技术能力早已处于世界前列,这意味着我们有能力向市场、向消费者提供所需的足够优质的各品类食品。对于食品等关涉民生的消费品,应该通过更为精细化的管理和强制性规定,让消费者便捷放心地购买,这同样也是国家治理体系和治理能力现代化的题中之义。

据光明网