

常温产品无活菌

检测显示,不同于低温产品,常温乳酸菌饮料未能培养出菌群,这也就意味着常温产品中不含任何活性菌群,以促消化。

助消化功能削减

专家分析,低温产品靠活菌润肠,虽然常温产品不含活菌,但仍含有保护肠道的有益物质,但助消化效果却不得而知。

超高利润驱使企业扎堆

受制作工艺、运输条件等因素影响,常温乳酸菌饮品的成本要比低温乳酸菌饮品低25%左右。

常温乳酸菌 一个活菌都没有

随着娃哈哈、好彩头等食品企业的密集加入,常温乳酸菌产品正在成为市场热销饮品品类,但为了延长保质期而经过高温杀菌,同时并不具备接菌种工艺的常温乳酸菌饮品真的与低温乳酸菌产品具有同样效果的促消化功能吗?这种产品又是否适于儿童食用?

北京商报联合北京两家权威检测机构选取市面上铺货率较高的常温乳酸菌产品与畅销低温乳酸菌产品进行对比发现,常温乳酸菌产品中并不含菌群。另有专家介绍,常温乳酸菌饮料不仅不涉及接菌种的工艺,还为了延长保质期杀掉了菌种,虽然该类产品在生产中因采用发酵技术而产生了活性成分,但是其所宣称的“助消化、润肠道”功能已大打折扣。专家提醒,功能不及低温乳酸菌产品却价格相等,常温乳酸菌产品的谎言还需消费者知情并理性购买此类产品。



常温产品 均无菌可言

目前在北京大型超市能够买到的常温乳酸菌产品为娃哈哈乳酸菌饮品、喜乐常温乳酸菌饮料、洽洽新动力乳酸菌以及黑牛旗下仔仔乳酸菌饮品。在采购娃哈哈、喜乐等样品后,北京商报记者又购买了养乐多以及味全两款常见的低温乳酸菌饮品送往专业微生物实验室对上述产品的菌群数量进行了检测对比。

·商报检测·

常温产品检测无活菌

北京商报记者选取的常温乳酸菌产品分别为广州喜乐食品企业有限公司生产的喜乐小人添加葡萄糖酸锌乳酸菌饮品,生产日期为2014年11月15日。另一款产品同样为喜乐的益生元乳酸菌饮品,生产日期为2015年1月2日。此外还有杭州娃哈哈饮料有限公司生产的娃哈哈乳酸菌饮品,生产日期为2014年11月13日。

除了上述三款常温产品外,北京商报记者也选取了由天津养乐多乳品有限公司生产的养乐多活菌型乳酸菌饮品以及由杭州味全食品有限公司生产的味全活性乳酸菌饮品等两款低温乳酸菌饮品送往检测机构对其乳酸菌活菌数量进行对比检测,二者的生产日期分别是2015年2月24日和2015年2月26日。

检测机构人士介绍,从上述产品的包装上可以看到,常温的三款产品已经标注“非活菌型”和“杀菌型”,而养乐多和味全的包装上对其活菌数量作出了标注,由此可以初步判断常温乳酸菌产品中并不含有活性乳酸菌群,但是产品也未标注哪些成分可以促进产品可以实现“常喝常舒畅”的功能。

另一专业细菌实验室工作人员介绍,检测产

品中是否含有活菌,要对产品进行菌群的培养,如果产品在特定的实验条件下生长出了菌落就表明其中所含的物质是活性菌群,如果不含有活菌,耗时多长时间样品也不会有任何变化。

3月2日,北京商报记者将上述采购的样本送往北京某家权威检测机构进行检测,3月9日测试报告出炉,结果为喜乐两款产品以及娃哈哈产品的乳酸菌数量为<1CFU/ml,养乐多中的乳酸菌数量为 6.8×10^8 CFU/ml,味全的乳酸菌数量为 1.6×10^9 CFU/ml。检测机构人士介绍,小于1就意味着无活菌数量。

北京商报在3月3日将同样的样品送往另一家专业实验室进行检测对比。实验室人员分别从5个样品中提取了一定的乳酸菌液体,按照实验要求进行了稀释,并放入专业的培养设备。3月9日将样品从培养设备中取出时,有两款产品上布满了密密麻麻的白色物体,而三款产品则毫无变化。“白色物体就是乳酸菌菌落,生成白色物体的产品分别是味全和养乐多,其余三款常温乳酸菌产品中没能培养出乳酸菌群,这也表明常温乳酸菌产品中没有活菌。”实验室工作人员总结称。



白色物体为乳酸菌菌落,低温产品经实验培养出菌群,而常温产品则无任何变化,表明无活菌成分。