

B2 王老吉能成凉茶新老大吗

当加多宝还在为“换装”困扰之时，王老吉却悄然北上，在加多宝的地盘成立了北方总部，直指占领北方市场。分析人士认为，如王老吉能借此渗透北方市场，凉茶市场的现有格局将发生根本改变。

B3 奶业巨头迎政策利好图谋规模化

连续多年的“奶价过山车”让乳制品行业疲于应对，在今年的全国“两会”上，“是时候结束这种恶性循环”的呼声越来越高。有业内人士透露，国家已经制定了相关政策，有望近期对外公布。

B4 地方酒企上演逆袭战

日前，一家山东酒企牵头成立了国内首个白酒并购基金，想通过“小吃小”，在行业低谷期迅速做大影响力。在业内人士看来，大酒企的品牌效应以及不断下探的价格成为地方酒企的逆袭障碍。

储存条件为2-10℃ 常温保存易引发变质

“常温”养乐多味全随意码放批发市场

为人们所熟识的低温乳酸菌饮料养乐多、味全，如果是长期常温储藏后的，你还会喝吗？北京商报记者日前走访市场时发现，部分批发市场的商贩将需要低温储藏从而保证活性乳酸菌数量的养乐多、味全等活性乳酸菌饮品放置在常温条件下销售。尽管养乐多、味全的相关工作人员均表示，从产品的冷链配送到终端销售的储藏条件审核企业都有严格要求，但批发市场上出现的这一幕，还是暴露出了企业在监管上存在一定漏洞。



北京的批发市场，养乐多、味全被随意码放在店内，没有任何低温冷藏设备，此时北京气温已升至15℃以上。

说好的2-10℃冷藏呢

在北京城北回龙观商品交易市场，专门批发乳品的几家店铺地上堆满了各式各样的乳品饮料。北京商报记者注意到，这些产品中除了有可以直接在常温条件下存放的牛奶以及常温乳酸菌饮品外，一些应该冷藏的养乐多、味全等活性乳酸菌饮品也被直接放置在常温下销售。

据养乐多官网上的产品小贴士介绍，养乐多产品需要2-10℃冷藏保存。乳业专家王丁棉此前也曾告诉北京商报记者，养乐多、味全等产品的最大特点是富含活性菌群，这些活性菌群正是此类产品促进肠道功能的关键所在，而活性菌群只会在低温下存活，如果长时间在常温状态下存放，活菌会大量死亡。

北京商报记者走访市场当日，北京白天最高气温已升至15℃以上，已不符合低温乳酸菌产品2-10℃的冷藏条件。当北京商报记者向批发市场的商贩询问为什么明明标注了2-10℃冷藏的活性乳酸菌饮品被随意放在常温下时，得到的却是“都一样，无所谓”的回复。

活菌最长存活20余天

不过，活性乳酸菌饮品真如批发市场商贩所说，在常温条件下储存、销售也无所谓吗？

一位不愿具名的微生物专家向北京

商报记者介绍，以国家标准所规定的1×10⁸CFU/ml的活菌数量为例，常温条件下保存的第3天，活菌数量会消灭至1×10⁶CFU/ml，每隔3-4天活菌数量会下降一个数量级，以此推算在超过20天时活菌几乎全部死亡，而产品还未到30天的保质期。

值得注意的是，在国家现行的《乳酸菌饮料》国家标准里，对于活性乳酸菌饮料出厂时的活菌数量提出了大于等于1×10⁸CFU/ml的要求，但是考虑到流通环节中活菌数量损耗的可能，多数企业会大幅提高出厂时的活菌数量，例如味全出厂时的活菌数量就高达300亿/ml，这被看做是企业应对流通环节活菌损耗的措施之一。

但是乳业专家也着重指出，除了活菌数量减少以外，高温储存更大的隐患在于产品变质。如果储藏条件温度较高，产品很容易滋生细菌，一些易染杂菌繁殖较快，产品组织状态也会发生变化，从而影响产品质量。

“如果产品滋生大肠杆菌等其他物质，那么已不是活菌数量减少的简单问题了，而是演变成为产品变质，此时润肠道的功能无从谈起不说，消费者食用或还将引发不同程度的食物中毒现象。”上述专家如是说。

对于该说法养乐多在回复北京商报记者采访时也承认，将养乐多放置在2-10℃的环境下进行储藏，其目的为抑制

后酸的产生，不让产品的口感发生改变。一般乳酸菌的最适宜发酵温度为37℃，当温度高于37℃时，乳酸菌开始快速繁殖，直至60℃以上逐渐失去活性。

企业质量监管存漏洞

正是由于活性乳酸菌饮品产品质量的保证依赖于对温度的严格把控，所以对生产此类产品的企业而言，冷链运输以及终端销售条件的要求也十分严格。

北京商报记者致杭州味全食品有限公司，向工作人员询问流通环节的产品质量把控时，该公司工作人员表示：“通常情况下，味全主要向大型商超直接供货，并且会事先考核产品的存放条件，审核通过后，才会签订供货协议。”但是对于批发市场的存放乱象，该工作人员表示还需进一步核实情况，但是截至发稿前还未回应。

据回龙观部分批发商介绍，他们的产品都是厂家直供的。对此，养乐多向北京商报记者否认了该说法，“经实地调查，尽管回龙观批发市场店铺中售卖的是正品养乐多，但均不是养乐多公司路线员工直接进行配送的，没有该店信息和销售记录，其具体的进货渠道还在调查中”。

虽然养乐多否认了批发市场的供货来源，但是北京商报记者进一步调查发现，在流通环节该公司对于产品储存条件的监管同样存在漏洞。

北京商报记者以普通批发商的身份

拨打了养乐多北京分公司电话，该公司相关人士表示，北京各大超市及批发商都可从该分公司进货，但是前提条件是具备相应的冷藏条件和设备，并补充说在供货前会有相应考核，审核通过后才可签订供货协议。

北京商报记者进一步询问发现，养乐多北京分公司只对销售商存货条件进行提前考核，却不会对销售过程进行监测，这也为上述批发商的不规范储存提供了可乘之机。

“对于养乐多直接开拓和配送的店铺，如发现不符合冷藏条件的店铺，养乐多会马上停止供货，满足条件后再次配送，对于不是由养乐多直配的无冷藏商店铺，发现后会与销售店铺沟通，并调查供货源进行监管。如果发现属于养乐多公司自行配送的店铺不符合销售规范，将会对其直接进行断货、关店处理。”养乐多方面表示。

据食品饮料战略定位专家徐雄俊介绍，养乐多、味全等企业会对下游销售商提出储藏的条件，但是却缺少了对经销商资质的严格考核和监管。“不管企业是否该为产品储放不规范承担主要责任，但消费者认可的是这些大品牌的品质，所以一旦影响到产品品质，最受影响的还是这些大品牌本身。而企业也有维护自己品牌形象的义务。”一位不愿具名的业内人士坦言。

北京商报记者 钱瑜 张茜岚/文并摄