



北京商报产经新闻中心订阅号

B1-B4

2016.11.1

总第250期 今日4版 每周二出版
新闻热线 64101880
主编 李锋 执行主编 阿茹汗

撕下进口奶的“巴氏”假面

保质期普遍延长 并非全部低温灭菌

继常温奶品类之后,来自国外的进口巴氏奶也正抢滩国内乳制品市场。相较进口常温奶,巴氏奶动辄一升30元以上,有的售价更是高达60多元。这些来自国外的原装巴氏奶是否真正物有所值?北京商报记者调查发现,部分进口巴氏奶并非纯牛奶,而是添加了其他物质的调制乳;此外,一些进口巴氏奶的保质期是本土巴氏奶的两倍,且产品上并未标注杀菌技术,甚至有的产品瓶身标注是“高温杀菌”,却摆放在低温货架,给消费者以低温巴氏奶的假象。行业专家指出,这些巴氏奶产品很有可能采用了高温灭菌技术后,进行了低温的储藏,看起来是低温奶,实则是“伪巴氏”。



并非100%纯牛奶

消费者购买牛奶图的是新鲜,而巴氏奶由于储存时间短,也被看做是“鲜奶”最好的诠释。不过,北京商报记者调查发现,在超市货架上动辄标价二三十元甚至60多元的原装进口牛奶,并非完全像消费者所认为得那般新鲜。

在北京某高端超市,最为集中的原装进口奶来自于韩国,南阳牧场牛奶、延世牧场牛奶、济州乐活牛奶三款牛奶是超市销售人员介绍的产品中卖得最火的。不过,这三款牛奶有一个共同的特点,就是产品类型均为调制乳。

根据国家食品安全标准,调制乳有别于消费者通常认识的纯牛奶。两者均以生牛乳为主原料,但采用了不同的生产工艺,且含乳量也有所不同。纯牛奶是以生牛乳为唯一原料、采用适当的杀菌或灭菌等工艺制成的液体产品,营养成分主要为天然牛奶中所含营养物质,含乳量为100%;调制牛奶是在生牛乳的基础上添加其他原料或营养强化物质,采用适当的杀菌或灭菌等工艺制成的液体产品,含乳量不低于80%。调制牛奶强化了部分营养物质,如钙等其他微量元素,使其含量高于普通纯牛奶产品。

例如,韩国延世牛奶的配料表中除了生牛乳外还外加了维生素D,另一款南阳牛奶则额外加了碳酸钙。不过,行业专家指出,虽然调制乳听起来比纯牛奶更有

“料”,但是有两点是消费者要明确的:第一,调制乳只要有不低于80%的含乳量就可以,对于含乳量的要求低于纯牛奶;第二,由于额外添加了其他的营养物质,所以每款奶的营养成分在某一项上较为突出,例如,延世由于添加维生素,与纯牛奶相比多了22%成分的维生素D含量,而这一含量的突出,意味着这款产品更适合于对于维生素D有需求的人,而在蛋白、脂肪、碳水化合物、钠等其他成分上都不及国内产的普通纯牛奶,更值得一提的是,这款产品并没有同其他任何一款牛奶一样标注钙的营养成分。

保质期是本土巴氏奶两倍

所谓巴氏奶,是指通过巴氏杀菌法处理过的牛奶,杀菌温度低、储藏条件为冷藏、保质期短是巴氏奶的三大特点,由于并非所有产品都标注杀菌技术,所以消费者通常以保质期长短来辨别哪一款是巴氏奶。例如,以北京本土市场为例,三元的极致有机鲜牛奶保质期为7天,产品明确标注贮存条件为2-6摄氏度冷藏;另一款归原有机鲜奶的保质期也是7天,贮藏方法为2-6摄氏度冷藏。两款产品也均标注是巴氏杀菌乳。

不过,和本土的这两款巴氏奶不同的是,来自国外的进口巴氏奶则在保质期上更加宽松。例如,韩国济州乐活牛奶的保质期为15天、韩国南阳牧场牛奶和韩国延世牛奶的保质期也均为15天,此外,其

中南阳牧场的储存条件为0-10摄氏度。

综上所述,这三款来自韩国的牛奶保质期都是本土巴氏奶的两倍。乳业专家宋亮向北京商报记者介绍,目前少数企业会采用膜过滤技术,即过滤掉芽孢、体细胞数,减少落菌数,再配合新包装,有可能将保质期延长到20天。但也有企业可能使用了超巴氏的UP技术。“UP是指在超高温130℃以上瞬间杀菌,然后迅速进行冷却,保质期可达20-30天,但是这一技术导致的结果就是已经经过了高温灭菌,与巴氏奶72-75℃灭菌是完全不同的工艺,产品中的活性营养物质也有所不同。因此也只能被称为伪巴氏。”宋亮称。

也有企业人士透露,除了此项技术之外,另外还有一种叫做预巴氏技术,也就是两次巴氏杀菌,此类技术也可以延长牛奶的保质期,但是多次杀菌过后,很可能损害了一些对热敏感性的微量元素,与人们常说的低温巴氏杀菌还是有一定区别。

未标注巴氏杀菌却仍低温销售

另值得一提的是,在进口牛奶产品中,部分产品明确标注了“巴氏杀菌乳”,例如来自澳大利亚的a2牛奶对杀菌技术进行了说明,国内巴氏奶也均明确标注了技术手段,但是上述三款来自韩国的牛奶却在瓶体上并未进行任何说明。“所以,消费者只能从低温储存上判断这可能就是巴氏奶,但是否采用了

低温巴氏杀菌技术则不得而知。”有乳企人士如是称。

更有牛奶甚至在瓶体已经标注“高温杀菌”,但是依然摆放在低温区,且标注“2-6摄氏度冷藏”。上述乳企人士进一步称,“这更是一种误导消费者的行为,若是高温杀菌,直接常温储藏就行,没有必要出现在低温区,这样做也只是为了让消费者误以为是低温储藏的鲜牛奶,实则都不是。”

宋亮此前指出,虽然外资企业和代理商们觊觎巴氏奶的前景与高利润,纷纷布局于此,但是巴氏奶是低温灭菌,对于运输和储藏有着严格的要求,若把控不严巴氏奶就会出现严重的质量问题。就在日前,来自澳大利亚的低温巴氏奶多次检出致病菌,因此国家认监委暂停了问题企业在华注册资格,同时对所有澳大利亚输华巴氏低温奶企业全面加强监管。问题来自于澳大利亚多批次进口巴氏杀菌乳产品中发现不合格产品,其中一家澳方企业的输华产品多次检出金黄色葡萄球菌、大肠杆菌等致病菌超标。

“巴氏奶的质量管控是最难进行的,这也让很多真巴氏奶望而却步,却给伪巴氏奶们提供了侥幸生存的空间。当然,这其中对消费者的教育也十分有必要进行,通过对巴氏奶知识的传播,让消费者认清孰真孰伪。”上述乳企人士如是称。

北京商报记者 阿茹汗