

进口巴氏奶以次充好

在这个套路为王的时代，一些所谓的来自国外原装的巴氏奶也套路了一把消费者。北京商报记者调查发现，一些进口巴氏奶的保质期是本土巴氏奶的2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。常温奶混进冷柜、调制乳伪装纯牛奶的戏码已在悄然上演。

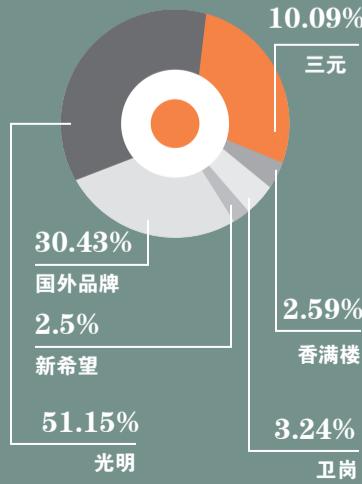
▼ 国产液态奶与进口液态奶保质期(平均值)对比

国产巴氏奶	8	单位:天
进口巴氏奶	15	
国产UHT奶	151	
进口UHT奶	310	

▼ 国产液态奶与进口液态奶上架期(平均值)对比

国产巴氏奶	2	单位:天
进口巴氏奶	9	
国产UHT奶	53	
进口UHT奶	180	

▼ 2015年国产巴氏奶市场份额一览



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的那般新鲜。

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。

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入了碳酸钙。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，韩国延世牛奶由于添加维生素D，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。

此前，农业部奶及奶制品质量监督检验测试中心公布的检测数据显示，进口牛奶热损伤程度平均高出国产奶15.8%；巴氏奶多为伪巴氏奶，检测4款产品有2款产品不合格，存在添加复原乳和非巴氏杀菌。

延长保质期

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。

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摄氏度以上瞬间杀菌，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是经过了高温灭菌，与巴氏奶72-75摄氏度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有一定区别。

常温奶混进冷柜

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。”有乳企人士如是说。

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布局巴氏奶市场，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。此前，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，却给伪巴士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。