



价格涨十倍 得乳铁蛋白者得天下？

自从进入婴幼儿奶粉配方注册时代后，如何在奶粉配方中体现“特点”顺利获得注册通过，成为各企业需要解决的难题。在此背景下，能够提升婴幼儿免疫力的乳铁蛋白，成为众多企业婴幼儿奶粉配方申请表上的“常客”，也成为一块进入国内奶粉市场的“敲门砖”。据了解，这块“敲门砖”在受到奶粉企业热捧的同时，由于供不应求，价格正在一路飙升。近日，一位乳企内部人士向北京商报记者透露，乳铁蛋白售价已从2017年的3000元左右/千克，飞涨至目前的3万-3.2万元/千克。一位不愿具名的营养专家表示，由于乳铁蛋白产量较少，加之市场需求量在短期内猛增，造成价格暴涨。不过，对于有乳铁奶粉渠道优势的大型企业来说，并不会产生影响，货源短缺主要集中在中小企业，如果维持现状，中小企业将面临淘汰风险。



势比较明显，国外奶源比较丰富，价格比较低，所以企业需要看看整个性价比情况，只要能够盈利可以考虑。

中小企业面临淘汰

北京商报记者注意到，乳铁蛋白货源紧张，已严重影响部分企业的正常生产和市场供应。根据《婴幼儿配方乳粉产品配方注册管理办法》规定，自2018年1月1日起，企业必须按注册配方进行生产，未经批准不得变更配方意味着配方中任何一种配料都不能变动，而原料短缺会导致生产停滞。对此，中国营养保健食品协会秘书长刘学聪表示，目前，国际上乳铁蛋白货源紧张在短期内不会缓解，国内又不能立即生产乳铁蛋白，中小企业或面临淘汰的风险。

一位乳企负责人表示，面对乳铁蛋白价格暴涨，对于中小企业来说最大的问题并不是价钱，而是花钱也买不到。“行业内，大型企业供应链比较完善，不可能出现提价就供应不足的情况，因为企业早与供应商签订长期供应协议，价格相对稳定。”

经济学家宋清辉认为，乳铁蛋白价格暴涨，面对高价格及缺货状态，大企业几乎未受影响，但中小企业将会面临淘汰。

据了解，由于配方注册制规定，申请配方中含有乳铁蛋白就必须按照注册配方生产，尤其是中小企业变更配方并非易事，因为其中涉及产品去掉食品营养强化剂之后会否造成产品稳定性问题，还需要大量时间进行论证后，产品才能重新上架。

对此，宋亮透露，在现行国家标准不变的情况下，很快将出台相关政策，只要是企业注册申请通过的配方可以进行申请更改配方，但前提是不能影响产品基本大项。

不过，也有业内人士表示担心，此前大家添加乳铁蛋白是为了提高产品卖点，可以快速通过配方注册，如果国家因为乳铁蛋白短期供需不平衡而为企业提供快速更改配方政策，这也将给部分企业“钻空”机会，在未来容易出现企业为了快速通过配方注册添加大量乳铁蛋白，后期再更改配方事件。

尽管会面临诸多问题，有专家表示，乳铁蛋白供需不平衡最主要的问题是当前所生产的乳铁蛋白含量达不到标准引发供应紧张。随着乳铁蛋白供应商将提高含量标准以及产能，在未来，供应紧张问题也将趋于缓和。

北京商报记者 刘洋 高春艳

供需失衡价格暴涨

继羊乳清后，乳铁蛋白也四处缺货。据了解，乳铁蛋白作为一种公认有效的营养成分被广泛应用于高端婴幼儿配方奶粉中，市面上也出现众多添加或主打乳铁蛋白的产品，由此，乳铁蛋白价格也走出了一条上扬线。

2018年6月，乳铁蛋白价格由此前的2000-3000元/千克，涨至1.3万元/千克。彼时，部分奶粉企业负责人便表示，乳铁蛋白价格涨出了“火箭”速度。然而，此后这个价格“火箭”更开足马力，目前乳铁蛋白售价已涨至3万-3.2万元/千克，相比2017年暴涨10倍。

北京商报记者注意到，2017年，我国实行婴幼儿奶粉配方注册制后，食品营养强化剂的合理添加，不仅成为奶粉企业旗下产品的卖点之一，也成为拿到市场准入证的重要一环。而乳铁蛋白为母乳中含有的特有成分，能够抑制病毒和有害菌，有提高婴儿免疫力的作用，乳铁蛋白属于营养强化剂，并非是配方注册必须添加的营养成分，只是大部分企业添加乳铁蛋白是为了快速通过配方注册，将乳铁蛋白当成产品卖点。

据统计，目前我国已经通过近400个系列奶粉共1195款配方奶粉，其中，有大约110个系列均添加乳铁蛋白，中国企业包括飞鹤、澳优、贝因美、贝特佳、明一、宜品、红星、百跃、和氏、银桥、晨冠、花冠、三元、光明、摇篮、辉山、感恩宝、黄河等品牌都推出一个或多个乳

铁蛋白配方奶粉；进口企业包括美赞臣、菲仕兰、高培、雅培、麦蔻、雅士利等品牌也添加乳铁蛋白。

事实上，乳铁蛋白价格的暴涨，与此前羊乳清情况类似，都是因为多家企业集中推出相关产品，以至于原料出现短缺导致价格暴涨。

业内人士表示，乳铁蛋白的价格上涨与国家相关新标准的实施也有直接关系。为提升国内食品整体品质，2017年7月“GB1903.17-2016食品安全国家标准食品营养强化剂乳铁蛋白”正式实施，对乳铁蛋白的理化指标进行明确规定，其中乳铁蛋白纯度为95%。而在此前的征求意见稿中，该项指标被定为90%。纯度的提升，导致目前市面上的部分进口原料无法再符合这一标准，导致乳铁蛋白的供应渠道突然骤减，出现供不应求的现象。

据一位乳企相关负责人透露，目前乳铁蛋白全球产量约为280吨，其中乳铁蛋白纯度≥95%（总蛋白含量）产量约120吨、≥90%产量约160吨。世界上乳铁蛋白都是由生产干酪的副产品—乳清中提取的，工艺复杂、技术难度大，因此乳铁蛋白资源稀缺，产量很少。

一位营养专家表示，面对乳铁蛋白短期供需不平衡，生产端要加强工艺摸索，提高乳铁蛋白纯度以及产能。

成本压力依赖进口

据了解，乳铁蛋白作为较为稀有的资源，目前无法人工合成，只能依靠从

原奶中提取，因而像新西兰、澳洲、北美等具有大规模养殖的国家和地区才能形成产业规模。目前，国内没有乳铁蛋白生产商，国际上生产乳铁蛋白的供应商总数也并不多，主要生产企业有新西兰西部乳业及新莱特sylait、澳大利亚大拓、美国西尔玛hilmar、法国armo、ingria及荷兰DMV等。

业内人士认为，尽管乳铁蛋白“过分”依赖进口，但按照目前国内的条件，如果想根本解决乳铁蛋白的价格和供应问题，要求国内企业自给自足生产并不现实。据了解，牛奶在生产乳铁蛋白的同时会生产出大量的奶酪，但中国消费者并没有消费奶酪的习惯，该产品如何去消化需要企业自寻出路。而且，国内企业建设乳铁蛋白生产线成本较大、时间较长，以及在技术上也有一定困难。

事实上，对于国外一些大企业来说，自身有能力及资金自建乳铁蛋白工厂。一位乳企内部人士坦言：“虽然企业要实现全产业链，但是奶粉中含有众多成分，企业不可能所有成分都自己生产，每家企业都有自己的角色，面对目前乳铁蛋白供需不平衡，我们不会自行建乳铁蛋白工厂。”

不过，乳业分析师宋亮认为，对于国内企业来说，虽然生产乳铁蛋白会面临诸多难题，但目前国内奶酪市场正处培育期，同时乳铁蛋白价格持续上涨，国内一些奶源性企业不排除会涉足乳铁蛋白原料生产，只是国内企业成本劣