



农业农村部消息,自9月16日起,生产灭菌乳,即常温纯牛奶,只能以生乳为唯一原料,禁止使用复原乳。

包含三个核心变化

复原乳是指先把牛奶干燥制成乳粉,再加水还原成液体的牛奶。从营养角度看,添加了复原乳的牛奶经历了多次热加工,一些对热敏感的营养成分例如免疫球蛋白、活性酶、乳铁蛋白、活性钙等容易在加工过程中被破坏。

9月16日,《食品安全国家标准 灭菌乳》(GB 25190-2010)(简称《标准》)正式实施。此次灭菌乳国家标准的修改,主要包含三个核心变化:

禁止使用复原乳成为本次修改的最大亮点。修订后的《标准》明确要求,灭菌乳必须使用生牛(羊)乳为原料,不得用复原乳加工制备。这意味着市场上标注为“灭菌乳”的产品,其原料只能是直接从奶牛、羊身上挤出的生乳,不能再使用奶粉兑水还原而成的复原乳。

严格限定生牛(羊)乳为原料确保了产品的原生品质。《标准》规定灭菌乳应以生牛(羊)乳为唯一原料,不得添加其他原料。这一规定从源头上保证了灭菌乳的纯正性,国产纯牛奶更“纯”了。

标识规范更加严格提升了产品信息的透明度。修订后的《标准》要求企业在产品包装上如实标注原料信息,让消费者能够清晰了解产品真实属性,避免因信息不透明而产生的误导。

这三项修改将对整个奶业高质量发展有深远影响,有利于提升灭菌乳产品的整体质量和品质。

新规对乳企影响有限

新规对行业会带来哪些影响?多位业内人士指出,灭菌乳新国标实施后,对市场将发挥正向引导作用。生产端,乳企将扩大生鲜乳的用量,有利于稳定养殖业的发展,提升奶农收入;消费端,有助于提升乳品品质,促进乳品消费,满足消费者对优质乳的需求。

不过,也有消费者担心,灭菌乳新国标施行后,纯牛奶价格是否会涨?

据川观新闻报道,记者在采访中获悉,行业普遍认为,灭菌乳新国标的发布对乳制品价格的影响有限。记者也从多家头部乳企了解到,目前企业均未使用复原乳生产纯牛奶。

展望后市,根据农业农村部市场与信息化司发布的供需形势分析,受生鲜乳去产能推进、灭菌乳新国标实施等因素影响,生鲜乳收购价有望保持稳定。

筑牢安全生产防线

近日,合肥市肥东县桥头集镇立足工作实际,把安全工作放在首位,切实筑牢安全生产防线。一是全面排查风险隐患。镇应急办等相关部门联合社区到辖区企业、商户门店等,对消防设施、用火用电等情况开展全面检查。二是严格落实整改措施。制定整改清单,明确整改要求、整改责任人、整改

期限等,推动问题整改闭环管理。三是做好隐患整改“回头看”。加大日常巡查力度,防止安全隐患回潮反弹。四是部门联动抓安全。加强部门联动,科学处置突发情况,及时进行信息沟通。五是强化培训提高能力。邀请专家组织开展安全生产培训会,提升全员业务工作能力。

自9月16日起 常温纯牛奶禁止添加复原乳

什么是“复原乳”?

复原乳通俗来讲,是指把牛奶干燥成乳粉后,再添加一定的水或牛奶制成的乳液,主要应用于酸奶等超高温灭菌乳产品中。

如何区分配料表中的灭菌乳、巴氏乳、调制乳、复原乳?

灭菌乳是我们常说的纯牛奶,和保质期较短且需低温储存的鲜奶相比,灭菌乳保质期可达到6个月以上,并且仅需常温储存;巴氏乳是经过巴氏杀菌后的低温鲜牛奶;调制乳可以理解为80%以上的奶加上其他配料,配料可以是食品添加剂或水、水果、谷物、糖等;复原乳是干燥后的奶粉加水复原而成的牛奶。

为什么禁用“复原乳”?

从营养角度看,添加了复原乳的牛奶,经受了多次热加工,活性钙、乳铁蛋白等营养成分损失较多,口感风味、营养价值也会大打折扣。因此,直接用生鲜乳加工的产品比复原乳加工的产品,营养价值更高,口感、风味也会更好。

综合人民日报、央视报道

