

《巴氏杀菌乳》《灭菌乳》国标修订,乳业再迎重大变革

常温奶原料拟禁用复原乳,小众奶将有标可依

近日,食品安全国家标准审评委员会发布21项食品安全国家标准(征求意见稿),其中包括食品产品三项:《巴氏杀菌乳》《高温杀菌乳》《灭菌乳》,若此次征求意见稿内容落地实施,这或将是三年前国家卫生健康委组织对婴幼儿配方奶粉后,乳业的又一重大变革。

值得关注的是,征求意见稿删除了产品定义中的“牛羊”限制,细化了蛋白质、脂肪等理化指标,这让小众奶粉有了可依照的标准。此外,征求意见稿删除了灭菌乳中“添加或不添加复原乳”的表述,明确“仅以单一品种生乳为原料”,纯牛奶中将禁止添加“复原乳”,从而进一步提升了牛奶的品质。业内称,随着《巴氏杀菌乳》《灭菌乳》均对特色奶的细节指标进行完善,将提高特色奶行业的准入门槛,加速行业优胜劣汰与高质量升级。

■新快报记者 陈福香

1

灭菌乳原料中禁用复原乳可提升牛奶品质

征求意见稿中超高温灭菌乳和保持灭菌乳的定义均明确了“仅以单一品种生乳为原料”,删除了“添加或不添加复原乳”。同时,删除了乳粉的原料要求及有关复原乳标识相关的规定。“禁用复原乳”满足了广大消费者对优质液态奶的需要,有利于我国奶业健康发展。

所谓“复原乳”,通俗地讲,复原乳就是用奶粉兑入一定比例的水还原而成的牛奶,加工方式有两种:一种是在鲜牛奶中掺入比例不等的奶粉,另一种是以奶粉为原料兑水而成。

按照现有标准定义,灭菌乳采用超高温灭菌技术,除使用生牛乳作原料外,还可添加复原乳作为原料,保质期可达6个月以上,常温储存即可。巴氏奶则通常采用低温巴氏杀菌工艺,不允许使用复原乳,保质期在7天—15天,且需冷藏储存。

换句话说,在超市冷柜里卖的纯牛奶(巴氏奶),原料不可以是奶粉;而常温牛奶、酸奶以及各种调制乳(如早餐奶、香蕉牛奶),厂家可以用奶粉当原料。举个例子:复原乳酸奶,就是先把奶粉加水冲泡成奶液,再接种乳酸菌发酵成酸奶。而以复原乳为原料的产品应标明“复原乳”字样,并在配料中如实标明复原乳或乳粉所含原料及比例。

其中,因为奶粉不需要冷链,更容易运输和储存,有利于成本控制而成为乳企的选择之一,这也是为什么超市里的“复原乳酸奶”比“生牛乳酸奶”更便



■廖木兴/图

宜的原因。

不过,关于复原乳的营养,很多专家都做过科普,如“科普中国”就曾如此解释:复原乳的营养价值并不低。因为奶制品主要提供钙和优质的蛋白质,钙是一种无机盐,加热并不会影响它的含量。

需要注意的是,一些厂家为了迎合消费者的口味,会在复原乳中加入糖、油,让它变得更好喝,但长时间摄入会对身体造成负担。因此,在选购时,我们可以关注一下营养成分表、配料表,尽可能选购不额外加糖、油的产品。

中国乳业独立分析师宋亮则认为,纯牛奶中禁用复原乳“是一个很大的进步,确保了牛奶品质的进一步提升。相关研究证实,热伤害程度越高,牛奶中的活性营养越低”。

“添加复原乳的牛奶,其新鲜度和营养均有所下降,纯牛奶禁用复原乳不但可以提升牛奶品质,这同时也是一个消费趋势。”从事乳业生产的秦先生表示。

有业内人士指出,2005年前后国

内乳企使用复原乳多源于奶源紧缺。十年后,由于国内奶价与进口大包粉价格形成倒挂,为追求利益最大化,乳企选择使用进口奶粉复原后再生产,这也导致我国奶牛养殖业在2015年—2018年进入调整期,荷斯坦奶牛存栏量急速下降。2018年—2021年,我国奶价触底反弹并进入景气周期,北方地区规划了多个奶源产地,下游乳业对优质奶源的争夺也越发激烈,奶源供给自2022年起出现阶段性过剩。

据了解,由于国内生鲜乳过剩,今年1月—10月,我国进口大包粉进口量减少21.5万吨,降幅达24%,到岸价格下降11.3%至3807美元/吨(约合人民币27155.7元/吨)。宋亮称,如按照一吨大包粉还原7吨复原乳计算,则目前复原乳与国内生鲜乳成本价格接近。

据悉,基于目前国内原奶(生鲜乳、生乳等)价格走低,大型乳企没有必要将牛奶喷粉后再还原成液奶生产,进而导致成本增加,因此使用复原乳生产纯牛奶的企业并不多。

2 特色奶行业准入门槛提高,加速行业优胜劣汰

近几年,随着羊奶粉、牦牛奶粉、骆驼奶粉等小众奶的出现,不但改变了奶制品市场一家独大的情况,也给乳品市场增添了新的活力。

需要指出的是,除了羊奶粉经过多年耕耘取得一定成绩、发展较为规范之外,其余小众奶粉发展普遍存在一些问题。部分小众奶甚至打出“比牛奶更有营养”、“奶中之王”等卖点来挑战牛奶的“权威”。业内认为,之所以小众奶存在诸多乱象,是因为没有一个国家性的法规来约束,规范行业的发展。

根据编制说明,《巴氏杀菌乳》意见稿定义了“仅以单一品种生乳为原料”以及巴氏杀菌乳及其他等效热加工方式要求;与国标《生乳》GB19301-2020

修订相协调,将水牛乳、牦牛乳、骆驼乳、驴乳和马乳等特色奶畜乳纳入,并规定了相应理化指标和微生物指标。

另外,此次《灭菌乳》GB25190-2010修订意见稿中也明确了“仅以单一品种生乳为原料”,去掉了“牛羊”奶源限制,增加了水牛乳、牦牛乳、骆驼乳、马乳、驴乳等特色奶畜乳的理化指标和微生物指标限定。

如征求意见稿中对巴氏杀菌乳、灭菌乳中特色奶畜乳的脂肪、蛋白质含量要求与牛乳相差较大。规定牛乳(全脂)中单位脂肪含量应不少于3.2g/100g,而羊乳、水牛乳、牦牛乳、骆驼乳、马乳、驴乳脂肪含量分别应不少于3.1g/100g、5.5g/100g、5.0g/100g、3.5g/100g、

0.4g/100g、0.25g/100g。牛乳(全脂)中单位蛋白质含量应不少于2.9g/100g,而羊乳、水牛乳、牦牛乳、骆驼乳、马乳、驴乳蛋白质含量应分别不少于2.8g/100g、3.8g/100g、3.8g/100g、3.3g/100g、1.4g/100g、1.5g/100g。

业内人士坦言,《巴氏杀菌乳》《灭菌乳》均对特色奶的细节指标进行完善,将提高特色奶行业的准入门槛,加速行业优胜劣汰与高质量升级。

如此,若此次征求意见稿内容落地实施,这或将是三年前国家卫生健康委组织对婴幼儿配方奶粉后,乳业的又一重大变革。“一杯牛奶,强壮一个民族”,牛奶与营养深度链接背后,更高质量的牛奶,或是国家、乳企等对消费者更好的回馈。

元气森林

客户流失率下降23%

日前,据财经网引述知情人透露,经过一年的渠道优化布局,元气的客户流失率下降23%,控制在个位数以内。在提升终端分销层面,元气森林新增了350个分销商,新拓143个县级市。并加大了对共建人员和供应链金融补贴力度,提供了超9000万元的返利支持。

陈香贵创始人否认

面馆“卖不动”传言

日前,连锁牛肉面品牌陈香贵创始人兼CEO姜军回应网传“网红面馆卖不动了”的说法。据其发表的声明函,陈香贵2023年1月至11月营业收入同比增长62%。姜军透露,陈香贵今年门店数会达到255家;不过确实有10家门店关闭,他解释均因合同到期或经营考量,不存在“大批关店”情况。

鼠头鸭脖涉事方

及责任人被罚706万元

天眼查App显示,近期,“鼠头鸭脖”涉事企业及相关责任人行政处罚书公布。其中,江西中快后勤服务有限公司被罚款10万元、没收违法所得1325.5元,责任人朱某某被处以去年收入的10倍罚款即284.4万余元,陶某某被处以去年收入的8倍罚款即185.2万余元,易某某被处以去年收入的9倍罚款即226.3万余元,共计706万元。

雀巢将为恒天然奶农

支付“环保溢价”

日前,新西兰乳业巨头恒天然表示,雀巢将根据新协议,为实现某些可持续发展目标的奶农支付额外的款项。据介绍,雀巢预计将向每公斤牛奶固体物额外支付1—2新西兰分,这取决于实现该公司三个可持续发展目标之一的恒天然奶农数量。雀巢新西兰方面表示,雀巢从新西兰采购乳品已有100多年历史,将继续与合作伙伴一起支持当地奶农减少温室气体排放。

三得利拟94亿元

出售馥华诗干邑

日前,金巴利宣布将以13.2亿美元(折合人民币约94亿元)从宾三得利(注:三得利子公司)手中收购馥华诗干邑(Courvoisier Cognac),以此加强集团在陈年和奢华烈酒领域的市场地位,该交易将成为金巴利最大的一笔收购。此前,馥华诗干邑由于消费者需求放缓,销量下滑。对此,金巴利CEO Bob Kunze-Concewitz表示,经济低迷是“暂时的”,非常看好馥华诗干邑的中长期前景。馥华诗干邑60%的销售额来自美国,此次收购将帮助金巴利向大西洋彼岸扩张,还将强化其在干邑需求不断增长的亚太地区和英国的市场地位。



扫码获取更多
健康医药资讯