

告别“复原乳”

纯牛奶 更“纯”了

新规正式实施：生产灭菌乳只能以生乳为原料

经修订的《食品安全国家标准 灭菌乳》于9月16日正式实施。此次修订的起草单位是中国农业科学院北京畜牧兽医研究所奶产品质量与风险评估科技创新团队，此次修改的主要变化是明确生产灭菌乳只能以生乳为原料，不再允许使用复原乳。

据介绍，灭菌乳是我国液态奶消费市场的主要产品。此次修订后的标准，将灭菌乳的原料限定在生牛(羊)乳，能有效满足人民群众对高品质乳品的需求。

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。

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。

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。