

# 中国奶业专家： 推动实施“优质乳工程”

近日,在中国奶业协会主办的奶业创新论坛上,包括中国奶业协会副会长、中国农科院研究员王加启,中国奶业协会乳制品工业委员会副主任顾佳升在内的众多专家直言,我国奶业中存在诸如液态奶过度加热等问题,要进一步推动中国奶业转型升级,需要推动实施“优质乳工程”。

### >>现状 原料奶品质差异大

“在美国超市,一盒很普通的牛奶,都必须有质量标识,否则不允许销售。”王加启以一款美国牛奶产品的外包装为例介绍说,在包装上面的“GradeA”字样中,“A”表明这盒奶的原料奶是A级,即投料加工前生鲜牛乳中菌落总数小于10万个/毫升,直观地体现出牛奶品质的高低。

“在我国,大家存在一个理解上的偏差,总认为原料奶的好坏应该是由加工厂去判断,其实这是错误的,应该交给消费者去

判断。”王加启表示,也就是说,加工厂有责任收高品质的原料奶,然后卖给消费者;而不是加工厂收品质差异较大的原料奶,加工后不做任何区别标识就出售给消费者。

在我国,液态奶过度热加工已成普遍现象,原因就在于企业收购的原料奶品质差异大,只有通过高温才能彻底杀菌。与会专家认为,要促进企业把收购更优质的原料奶作为主动的行为和责任,这样才能推动中国奶业的转型升级。

### >>行动 “优质乳工程”启动

谈及中国奶业现状,中国奶业协会会长高鸿宾认为,大家对国产奶制品不是完全满意,不敢喝国产奶,主要原因有两个:一是乳制品进口量加大,去年奶粉进口达到历史最高的105万吨,加上其他乳制品进口总量超过了1200万吨,大规模的进口对国内奶企造成了一定影响。另



外一个原因是,国人还没有从2008年三鹿事件的阴影中完全走出来。因此,要想振兴奶业,提振消费者信心,就应该着重实施优质乳工程。

为此,中国农科院奶业创新团队正式启动“优质乳工程”。“从优质的原料,到优质的加工工艺,最后形成优质的乳产品,只有实现这样的‘三位一

体’,才能生产出优质的乳产品。”王加启介绍,优质乳工程包括三个主要内容,首先是创建优质乳标识制度,并依法运用和监管;其次是推动奶牛养殖技术升级,以保障优质原料奶的稳定生产、供给;第三就是全面实施乳制品加工工艺标准化监管,彻底消除企业随意改变工艺的乱象。

### >>响应 现代牧业率先加入试点

当天,现代牧业率先与“优质乳工程”签署合作备忘录。王加启表示,现代牧业的规模化养殖和种养加一体化的生产方式,决定了其牛奶的优秀品质,这也是奶业创新团队选择其作为首选伙伴的重要因素。

据了解,就在本月初,现代牧业在世界食品品质评鉴大会上蝉联食品类金奖。大会主席帕特里克说,现代牧业蝉联金奖,意味着中国牛奶的品质已经稳定达到国际食品评价基准的较高要求,获得了各国公认的品质通行证。

对于此次与“优质乳工程”合作,现代牧业总裁高丽娜表示,虽然经营实践证明现代牧业模式的成功,但现代牧业一直在寻求如何通过技术创新引导企业走向更高的层次与水平。双方在此次签约之前已经开展相关工作,专家团队分批去了现代牧业牧场和工厂,对于养殖和加工技术进行了有益的指导。(中国经济网)

## 市场动态

# 乳酸菌饮料销售额8年增长9倍



### 乳酸菌饮料成乳品市场新宠

目前市场上的乳品种类可用琳琅满目来形容:除传统鲜乳外,酸奶、风味奶、酸性乳饮料等纷纷抢占市场。其中,乳酸菌饮料快速崛起,市场份额不断增大,引来众多乳业品牌试水。

广告中动辄称“让肠道动起来”、“每百毫升含300亿个活性乳酸菌”的宣传语,让不少消费者云里雾里。那么,乳酸菌饮料在带给市场活力的同时,如何让普通消费者明白乳酸菌“好在哪儿”,成了企业和科学界正在努力解决的一大难题。

**8年增长9倍**  
尼尔森的零售监测数据

显示,在过去8年里,中国市场上酸奶、乳酸菌饮料市场持续快速增长,年销售增长率分别高达19%和37%。尤其是乳酸菌市场,2013年的销售额超过57亿元,比2006年增长了9倍之多,相比液体奶和低温酸奶,中国的乳酸菌市场正处于成长期,呈现出蓬勃的发展趋势。

乳酸菌饮料是在以乳或乳制品为原料、经乳酸菌发酵制得的乳液中,加入水、白砂糖、酸味剂,以及果汁、茶、咖啡、植物提取液等当中的一种或几种,调制而成的饮料,简单来说,乳酸菌饮料里,饮料是载体,乳酸菌才是主角。

乳酸菌是通过发酵碳水化合物获得能量而产生大量乳酸的细菌总称,一般把乳酸发酵比率超过50%的细菌称为乳酸菌。

相较于酸奶,乳酸菌饮料的牛奶含量较低,但含有较高数量的乳酸菌,不过,乳酸菌饮料和市面上其他乳酸菌饮料完全不同,后者未经发酵,产品中乳酸菌和乳酸菌代谢物、钙质和蛋白质含量都很低,完全不能替代乳酸菌饮料或酸奶。

**10的6次方**  
“乳酸菌在中国发展的速度绝对比欧洲快得多。”中国食品科学技术学会理事长孟素荷在上月举行的第十届乳酸菌与健康国际研讨会上表示,乳酸菌不像罐头、饼干一样具有全球性的认知程度,还是存在一定争论的。死菌活菌的问题、冷冻非冷冻的问题、是否达到10的6次方,这些争论都是悬在乳酸菌行业头上的一把剑,随时可能毁了消费者的信心,这些要靠企业扎实的积累而非广告和公关。

孟素荷所言的“10的6次方”,指的是中国对酸奶的标准规定,产品中乳酸菌数量

不得低于10的6次方。因为只有乳酸菌活菌体达到一定数量,才可能到达并定植在人体肠道内,维持肠道的微生态平衡。

肠道是人体最大的食物营养消化吸收器官,具有排毒和免疫功能,直接关乎人体健康,正常人体肠道内寄居的细菌超过1000种、100万亿个。微生态平衡指的是有益菌占优,能有效抑制抵抗有害菌,抑制有害物质的生成。

江南大学食品学院院长陈卫教授表示,最新研究表明,帕金森氏病、乳腺癌、艾滋病、肝硬化、肾病、关节炎、糖尿病等疾病都与肠道微生物结构异常相关,肠道菌群也成为学者阐释益生菌、益生元、微量元素等膳食因子对健康影响的着眼点。

纵观全球,乳酸菌市场的发展参差不齐,在美国如日中天,而在欧盟则受限于食品标准,拉丁美洲的市场速度较慢,但是机会不断涌现,而亚洲在日本的带动下迅速成长。专家称,中国大陆地区对发酵乳的喜爱在过去10年里日益明显。

(中国食品招商网)

## 行业资讯

**本报讯** 近日,中国乳制品工业协会召开“第三批婴幼儿配方乳粉新品发布会”,组织7家企业发布婴幼儿配方乳粉新品,雀巢(中国)有限公司、光明乳业股份有限公司、大庆乳业集团、江西美庐乳业集团有限公司、哈尔滨太子乳品工业有限公司、黑龙江省龙丹乳业科技股份有限公司、上海花冠营养乳品有限公司等7家乳企入围。其中,外资品牌雀巢的入选引发不小的争议。中国乳制品工业协会给出的理由是,雀巢在中国发展30多年,使用90%国产奶源,培育奶农,对中国乳业做出重要贡献。

中国乳制品工业协会名誉理事长宋昆冈接受采访时表示,从来就没有乳粉国家队的说法,对待内资和外资一视同仁。而雀巢(中国)负责人则在发布会上表示“洋装虽然穿在身,但心却是中国心”。加上此前的两批12家企业,自去年9月以来,共计19家婴幼儿配方乳粉企业登上工信部“国产婴幼儿配方乳粉新品发布会”的舞台。

# 第三批婴幼儿配方乳粉名单公布