

常温乳酸菌饮料不含菌

专家:购买还需仔细分辨

近日有媒体报道,市场上所销售的常温乳酸菌饮品中并不具备乳酸菌群,本身营养价值很低,等同于“糖水”,引起了消费者的关注。对此,乳业专家宋亮在接受记者采访时表示,目前的技术水平并不能使乳酸菌饮料在常温下保证乳酸菌的成活,因此,常温乳酸菌饮料里基本不含有乳酸菌成分,且成本比低温乳酸菌饮料低很多。

常温乳酸菌饮料中有乳酸菌吗?

目前市场上除了低温冷藏的乳酸菌产品外,常温保存的乳酸菌产品种类也是五花八门,纷纷打出“促进胃动力”、“调节肠道健康”等营销概念,让前来购买的消费者眼花缭乱。据了解,低温冷藏的乳酸

菌产品保质期多为30天,且要求冷藏条件为2℃至10℃,而常温乳酸菌饮品的保质期多在6个月左右,两者工艺不同,价格却大致相当。

“常温乳酸菌饮料里面基本不含有乳酸菌成分,仅有一些益生元,只能对肠胃消化起到一定作用。”宋亮表示,常温乳酸菌饮料产品最大的问题是能不能在常温条件下保证乳酸菌的成活,而这一点从目前的技术上来讲是比较难实现的。

此外,宋亮指出,无论从储藏、运输、配送到上架的全程冷链,还是对饮料中乳酸菌的活性保存,低温乳酸菌饮料都需要很高的成本,因此,在价位相当的情况下,常温乳酸菌饮料的成本实际上比低温乳酸菌饮

料低很多。

应该如何购买优质乳酸菌饮料?

由于外观、售价、营销概念均十分相似,消费者在超市购买时往往无法对常温与低温乳酸菌饮料加以区分和辨别。那么到底该如何购买优质的乳酸菌饮料呢?宋亮表示,消费者在购买乳酸菌饮料时应注意观察三个方面:第一,看瓶身上标明的乳酸菌含量是多少;第二,看瓶身上标明的储存温度;第三,注意看标明的饮用条件。

低温乳酸菌饮料对于人类肠胃有一定的调节功能,但在饮用的过程中,活的乳酸菌进入我们的口腔和胃里,很大一部分会被口腔和胃黏膜杀死,最后只有小部分存活下来的乳酸菌才能

进入肠道,对人体产生效用。在低温条件下保存效果越好,乳酸菌存活下来越多,乳酸菌饮料对人体的调节作用就会越好。而与酸奶相比,低温乳酸菌饮料对于促进肠道消化吸收的效果更佳。但好的酸奶除了对肠胃有促进消化作用之外,还对胃部具有调理、养护的功能,在这一点上优于乳酸菌饮料。

哪些人群适合饮用乳酸菌饮料?

宋亮表示,青少年运动量比较大,可以适当饮用乳酸菌饮料,但不能过量。饮用过量会加快身体的新陈代谢,容易使青少年出现饮食过旺的问题,对正常生理机能造成影响。按照正常标准来讲,一天喝一瓶100毫升的饮料就足够了。

哪些人群更适宜饮用乳酸菌饮料呢?宋亮认为,年轻女士和上班族这部分群体饮用乳酸菌饮料的效果最佳。现在很多年轻人坐在电脑前面不运动,肠胃蠕动比较慢,喝乳酸菌饮料可以帮助消化。

此外,宋亮建议婴幼儿和中老年人不宜多饮用乳酸菌饮料。现在市场上有很多所谓含乳酸菌的婴幼儿奶粉,乳酸菌能帮助消化,但我们还是要培养婴幼儿自己的消化功能,因此不建议食用乳酸菌。中老年人消化机能下降,容易出现便秘的情况,可适当饮用一些,但饮料太凉,含有很多糖分,因此中老年人喝一小杯有固有蛋白并含乳酸菌的酸奶,效果会更好。

(中国经济网)

维权动态

超市烤鳕鱼甲醛超标 顾客起诉获十倍赔偿

消费者蒋先生在合肥经开区一家超市购买了由上海赛林食品有限公司闵行分公司生产的“元臻鲜烤鳕鱼(蜜汁)”32包,共支付购物款441.6元。因发现购买的烤鳕鱼有问题,蒋先生将上述产品送至中国广州分析测试中心进行检测。该中心检测结果显示:甲醛含量超标,不符合食品安全标准。

据专家介绍,甲醛是国家明令禁止添加到食品中的非食品添加剂,在烤鱼片、鱿鱼丝中加入甲醛可使表面增白并延长保质期,但长期食用含甲醛的食品会对人体的消化系统造成刺激和损害。得到检测结果后,蒋先生诉至法院,请求判令超市退还货款441.6元并支付10倍价款的赔偿金4416元等。

原审法院认为,蒋某购买的32包“元臻鲜烤鳕鱼(蜜汁)”系不符合安全标准的食品,判决超市退还蒋某货款441.6元并支付10倍价款的赔偿金4416元。一审宣判后,超市不服,向合肥市中院提出上诉。二审法院经审理认为,一审判决认定事实清楚,适用法律正确,依法应予维持。

案例分析

食品公司使用非法添加剂生产食品,该食品属于不符合食品安全标准的食品,应当禁止生产。而超市作为食品销售者,应及时检查待售食品,清理有问题的食品。为此,消费者除要求赔偿损失外,还可以向生产者或者销售者要求支付价款十倍的赔偿金。

法院认为,最高人民法院《关于审理食品药品纠纷案件适用法律若干问题的规定》规定:生产不符合安全标准的食品或者销售明知是不符合安全标准的食品,消费者除要求赔偿损失外,向生产者、销售者主张支付价款十倍赔偿金或者依照法律规定的其他赔偿标准要求赔偿的,人民法院应予支持。最终,二审法院驳回上诉,维持原判。

(综合整理)

四招教您辨别注水肉

日前,北京市食药监局等多个部门联合行动,查抄了一处“注水猪肉”秘密地点。那么,消费者如何辨别注水猪肉呢?

据专家介绍,肉类被注水后易造成病原微生物的污染,肉面水质含病原微生物加上操作过程中缺乏消毒手段,因此易造成病原微生物的污染,这样不仅使肉的营养成分遭到破坏,而且还将产生大量细菌毒素物质,从而给人们的健康造成

危害。那么在选购肉类食物时,我们该如何避免注水肉呢?

摸:用手触摸肉的表面,注水肉有潮湿的感觉,而未注水的新鲜猪肉有一定黏性,不湿。

看:注水后的肌肉色泽变淡或呈淡灰红色,显得肿胀,从切面上看湿漉漉的。而未注水的新鲜猪肉脂肪洁白,肌肉有光泽,红色均匀,外表微干或微湿润。

压:即观察肌肉的弹性,放心肉

指压后凹陷能立即恢复,弹性好;而注水肉弹性降低,指压后凹陷恢复较慢,重压时还能见到有液体从切面流出。

测:注水肉由于含水率高,可以将餐巾纸贴在肉上,然后迅速取下来,如果餐巾纸一下就被打湿了,撕下来又很完整,就有可能是注水肉。然后,用打火机点燃餐巾纸,若餐巾纸燃烧不彻底,这样的猪肉十有八九是注水肉。

小米黄金酒等12种不合格食品下架

本报讯 张琪 北京市食品药品监督管理局在监督检查工作中发现小米黄金酒等12种食品不合格,现决定对不合格产品在流通领域采取停止销售措施,名单予以公示。

北京市食品药品监督管理局提醒消费者:凡已购买下列不合格批次产品的消费者可凭购物小票和外包装向销售单位要求退货。

(部分)

序号	样品名称	商标	规格型号	生产日期/批号	标注生产单位名称	不合格项目(标准值/实测值)	抽样地点
1	绿豆饼	未标注	206克/袋	15年02月24日	聊城市莘丰食品有限公司	酸价(以脂肪计)(KOH), mg/g(≤5/13)	北京中兴雪超副食商店
2	椰呀脆(油炸膨化食品)	麦络	180克/袋	2015年02月14日	临邑县丰盛食品厂	铅的残留量(干样品,以Al计), mg/kg(不得检出/320)	北京中兴雪超副食商店
3	福乐园蜂蜜枣糕	未标注	计量称重	20150308	涿水县福乐园食品厂	铅的残留量(干样品,以Al计), μg/kg(≤100/134)	北京中兴雪超副食商店
4	小米黄金酒	图形标	1000ml/瓶 50%vol	2013/06/08	吉林省吉盛涌鑫酿酒有限公司	酒精度(50.0±1.0/30.8) 环己基氨基磺酸钠(甜蜜素) g/kg(不得检出/0.000723)	北京中兴雪超副食商店
5	瑞士蛋黄卷	未标注	计量称重	20150312	武城县瑞佳食品有限公司	防腐剂(脱氢乙酸钠及钾盐、山梨酸及钾盐)各自用量占其最大使用量的比例和(≤1/2.59) 脱氢乙酸钠及钾盐(以脱氢乙酸钠计), g/kg(≤0.5/0.98)	北京中兴雪超副食商店
6	纯生态啤酒	未标注	330ml听 ≥3.3%vol	20150208	河北魏邦集团山海关公牛啤酒厂	原麦汁浓度°P (≥10.0-0.3/6.4)	北京中兴雪超副食商店
7	山洞酸菜	山洞	500g/袋	2014年12月08日	伊春市金山屯区山洞酸菜厂	二氧化硫残留量, g/kg(≤0.1/0.304)	北京中兴雪超副食商店