



进口牛奶缘何保质期长？

专家：高温致奶营养流失

随着近年来进口牛奶纷纷进入国内市场，不论是电商还是超市牛奶货架，进口牛奶一路厮杀，已经占据了很大的市场份额。不过，记者发现国内外的牛奶保质期差异不小，国产牛奶的保质期短则3天、30天，最长有4个月、6个月，而进口牛奶保质期都在半年以上，甚至长达一年。牛奶保质期差距大到底是为什么，国内外是否有相关标准。

现象

进口奶保质期远超国内常温奶

近日，记者走访麦德龙、华润ole等多家超市看到，货架上的牛奶琳琅满目，在国贸商城里的高端超市，促销员特意让消费者品尝进口牛奶的口感。仔细观察牛奶外包装说明不难发现，大部分进口牛奶的保质期是9至12个月。而国产常温牛奶市场中有保质期30天的塑料袋包装常温奶，有保质期45天的利乐袋装常温奶，保质期较长的是盒装产品，其时间也仅有进口常温奶的一半，即6个月。

“我喜欢买保质期为一年的进口奶，一次买好多，价格也还行，这样，就不用老操心买奶的事了。”市民郭女士说，她平时上班忙，没时间总去逛超市。

但有的市民却持怀疑态度，



“保质期为一年，这样的奶敢喝吗？”“是不是牛奶保质期越短营养成分越好？”怀孕4个月的王女士想多囤点牛奶补充营养，但一看各种牛奶的保质期差别不小，她感到很疑惑。

调查

部分进口奶只针对中国市场销售

记者发现，目前进入北京市场的进口牛奶，几乎大部分都是常温奶。虽然无论是实体超市还是电商都成为销售卖点，但进口牛奶也存在一大短板，就是新鲜度和保质期的问题。

进口奶为什么会有如此漫长的保质期呢？据一位资深的进口牛奶经销商介绍：“进口牛奶首先要经过出厂检测、出境检测和入关检测三道程序，仅所在

国检测大概需要8至10天，随后进口牛奶的海上运输时间一般为30至45天。此外，报关还要2周，商检要15天到1个月。这些时间是硬性规定，没有一个环节可以省略。也就是说，一瓶保质期为12个月的进口牛奶，除去2至3个月检测运输时间、保质期最后3个月不易销售带来的时间成本，黄金销售时间只有6个月左右。所以，这都是进口牛奶不得不延长保质期的重要原因。”

知名奶业专家王丁棉表示，国内常温奶（即超高温灭菌奶）保质期多为6个月，从国外进口的牛奶则长达9个月至1年，我国对牛奶保质期时间长短并没有明确规定，根据加工工艺不同，国内常温奶市场只有自发形成的行规。另外王丁棉指出，世界上90%的国家的90%的牛奶都是低温奶，就是为了保证牛奶的

营养不被破坏。国外也没有相关标准，而且目前市场上大部分进口牛奶都是只针对中国市场销售的。

国内外乳制品行业对常温奶保质期是否有统一标准？乳业分析专家宋亮指出，国际上现在对常温奶保质期没有标准要求，每个国家的产品保质期要根据生产工艺和包装条件设定。我国要求常温奶保质期在6个月以内，但对进口奶的保质期没有相关规定，属于模糊地带。

超长保质期是否造成营养损失

据了解，巴氏奶是巴氏灭菌奶，是指将奶加热到75℃~90℃，保温15~16秒的杀菌，瞬间杀死致病微生物，属非无菌灌装，其细菌含量不会对健康造成威胁。但保质期有要求，最好在3天以内，对储存条件有要求，一般为2℃~6℃。常温奶，是超高温灭菌奶，是指在130℃~140℃下，进行4~15秒的瞬间灭菌处理，完全破坏其中可生长的微生物和芽孢，并在无菌状态下灌装。这种保质期通常可达6至9个月，甚至更长时间，可在常温下保存。

进口牛奶由于运输周期长、到达货架时间长，因此绝大多数为采用高温灭菌法的常温奶而非巴氏奶。据了解，常温奶一般

是6至12个月的保质期，无需冷藏。而巴氏奶又称鲜奶或低温奶，一般保质期在7至15天。

王丁棉认为，绝大部分进口牛奶都是超高温灭菌奶，营养都遭到了一定程度的破坏。同时，不少进口牛奶的保质期长达一年，远比国产常温奶的保质期长，这意味着当初杀菌时温度更高或时间延长。资料显示，超高温灭菌奶在加工时，杀菌温度约135℃~150℃。在这种条件下，维生素C损失率约六成，维生素B损失率约两成，可溶性钙损失也较多。

宋亮指出，牛奶作为动物饮料，通常在5个月到半年就会出现分层现象，像奶油、乳清蛋白会浮在表面。保质期越长这种情况就越多，但是按照现在工艺技术可以通过在牛奶里面添加大豆蛋白，改变分层现象。问题是，融合了蛋白质、脂肪、钙的乳制品，这些成分不能充分被人体吸收。

真正牛奶中最具有功能性的是200多种氨基酸、活性蛋白，随着保质期越长逐渐消失，另外牛奶受热程度影响，受热越高，保质期越长。所以理论上而言，延时超高温灭菌技术可以生产出保质期为一年的常温奶，但这是以牺牲牛奶品质为代价的，即使牛奶没有变质，但蛋白变性，造成营养也流失了很多，对吸收也不利。（中新网）

市场动态

马铃薯主粮产品开发取得阶段性成效

记者近日从中国农业科学院主办的马铃薯产业开发高层研讨暨成果发布会上获悉，近两年多来，我国积极推进马铃薯主粮产品的产业开发，取得了阶段性成效，筛选出10多个适宜主食加工的马铃薯新品种，成功将馒头、面条、米粉等传统大众型主食产品中的

马铃薯粉占比由10%提高至70%、45%、55%。

据了解，两年多来，农业部坚持“营养指导消费、消费引导生产”的理念，积极推进马铃薯主粮产品的产业开发，加强科研企业联动，开发了一批主食产品。其中马铃薯馒头已在京津冀600家超市销售。2015年

中央财政安排1亿元专项资金，在马铃薯优势产区和主食产品消费潜力区的北京、河北等9个省(市)开展马铃薯主食开发试点，创建了一批示范企业，开发适宜不同区域消费习惯、不同消费群体的马铃薯主打产品，提高了消费者认知度。

（新华网）

部委信息

全国农产品批发价格指数上升0.73个点

本报讯 张勇 据农业部监测，3月2日，全国农产品批发价格指数为224.49，比前一天上升0.73个点，其中，“菜篮子”产品批发价格指数为230.30，比前一天上升0.93个点。

其中，全国农产品批发市场猪肉平均价格为24.21元/公斤、牛肉54.01元/公斤、羊肉46.86元/公斤，与前一天基本持平。重点监测的28种蔬菜平均价格为5.41元/公斤，比前一天上升0.9%；重点监测的7种水果平均价格为5.21元/公斤，比前

一天上升1.0%；鲫鱼平均价格为14.00元/公斤，比前一天下降2.5%；鲤鱼11.96元/公斤，比前一天上升0.9%。

国内鲜活农产品批发市场重点监测的60个品种中，与前一天相比价格升幅前五名的是：西瓜、菜花、大白菜、西葫芦和冬瓜，幅度分别为5.7%、4.1%、4.1%、3.5%和3.1%；价格降幅前五名的是：生姜、花鲢鱼、鲫鱼、大黄花鱼和平菇，幅度分别为3.7%、3.4%、2.5%、2.0%和1.8%。

天气回暖 蔬菜价格持续回落

本报讯 张勇 据水屯市场信息办对市场蔬菜价格监测显示，近期蔬菜周加权平均价与前一周相比下降3.46%；同比上扬12.06%，蔬菜价格持续回落。

监测数据显示，春节过后，蔬菜价格持续走低。主要原因：一是节日效应逐渐消退，经营户全

部返场经营，供应增加明显，价格自然回落；二是节后天气逐渐转暖，蔬菜生产速度加快，生产成本降低；三是就当前的情况看，蔬菜从生产、采摘、运输及上市销售各环节成本都比前期有所下降。

就目前情况来看，叶类菜、茄果类蔬菜供应增加，价格仍有持续下行的趋

势，随着天气的持续回暖，经营户全部返场经营，供应增加已经成为必然，与此同时，外埠返京务工人员也将持续增多，学校开学、工地开工，消费将呈逐渐增加之势，因此市场信息中心综合分析认为，后期蔬菜上市量和销售量将实现双增加，价格则会呈现规律性的下跌走势。

北京市3月3日部分蔬菜批发市场价格行情

单位(元/公斤)					
品种	最高价	最低价	品种	最高价	最低价
大白菜	2.6	1.4	莴笋	7.0	5.0
小白菜	3.6	2.6	莲藕	7.0	4.0
生菜	7.0	5.4	绿豆芽	2.0	2.0
韭菜	4.0	3.0	黄豆芽	1.8	1.8
蒜苗	9.0	5.2	菜花	7.0	4.0
白萝卜	1.4	1.0	西红柿	7.0	3.6
土豆	2.0	1.6	尖椒	7.4	5.2
胡萝卜	1.4	0.8	青椒	8.0	5.4
大蒜	10.6	10.4	黄瓜	6.0	4.0