

行业观察

洋乳品在我国进境遇挫

大肠菌群超标成主因

日前,国家质检总局公布了今年1月份进境不合格食品、化妆品信息,共计50批次乳制品不合格。其中来自丹麦的知名品牌爱氏晨曦24批次产品被销毁,包装不合格、货证不符是主要原因。

不合格主因:大肠菌群超标等

此次抽检中,大肠菌群超标、霉菌超标成为澳大利亚、韩国、美国乳制品不合格的主因,霉变、食品添加剂不合格等问题也再次出现。而在行业观察人士看来,洋品牌虽在近年来颇受国人青睐,但乳制品经长途跋涉后,却很容易暴露其运输存储、保质期、新鲜度上的短板。

据悉,爱氏晨曦24批次不合格产品全部为牛奶,包括爱氏晨曦全脂牛奶和爱氏晨曦有机全脂牛奶,主要产地来自德国和丹麦。

此次抽检中,大肠菌群超标再次成为乳制品不合格的主要原因之一。澳大利亚生产的诺科全脂巴氏杀菌鲜奶、新南威尔士全脂巴氏杀菌鲜奶、PROCAL鲜牛

奶,共4批乳制品因大肠菌群超标被销毁。在韩国生产的每日乐汉江牧场低脂牛奶、美国生产的贝爵士马苏里拉奶酪中也同样出现了大肠菌群超标问题。有行业观察人士就此认为,乳制品出现大肠菌群超标的现象较为常见,除了加工过程中杀菌不到位等因素外,长途跋涉时储存条件不符合要求也可能是一大成因。

此外,澳大利亚生产的一批草莓果味酸奶因霉菌超标被销毁;意大利生产的一批辣西西里干酪发生霉变;从韩国进口的多批每日乐汉江牧场高钙牛奶、低脂牛奶和儿童牛奶,被发现食品添加剂不合格,已依法进行销毁处理;比利时生产的卡尔斯含盐涂抹稀奶油因超范围使用食品添加剂被检不合格,也已销毁。此外,其他不合格产品还存在pH超标、货证不符等问题。

运输存储、保质期尚存短板

一方面,近年来进口牛奶在国内超市、电商渠道逐渐热卖,另一方面,过关时



被检出问题的牛奶也越来越多。据悉,今年我国将开展进口食品“清源”行动计划,对进口婴幼儿配方乳粉等重点特殊食品也将进行专项治理。

在进口牛奶受热捧的同时,其也存在明显劣势——运输和存储要求高,稍有不慎就可能过不了关,而且日期新鲜度又完全拼不过本地牛奶。记者采访得知,越来越多白领在对比尝试多种进口牛奶后,又重新回到本地巴氏奶的怀抱。

据悉,目前货架上的进口牛奶基本都为常温奶,其存在一大明显短板——新鲜

度远不如国内牛奶。有专家表示,牛奶中最具有功能性的是上百种氨基酸、活性蛋白,越临近保质期,有益成分越少。过了四个月的常温牛奶,其物理性质或发生变化,且口感不如从前;保质期达到一年的牛奶,营养价值或大打折扣。

据了解,进口牛奶在经过报关等待、漫长运输及多关检验后,抵达消费者手上很可能已经距离生产日期有三个月之久,这也是为何进口牛奶普遍标明较长的保质期,否则在中国市场很难立足。

(新华网)

业内资讯

茶叶消费趋向年轻化

近日,随着春茶的全面上市,深受消费者喜爱的翠茗茶、英台仙毫等上虞本地名茶已局部大量上市。上虞英台茶厂负责人李一飞表示,今年的一部分茶叶受春寒影响导致冻坏,但基本上不影响整个茶叶销售,目前价格基本与去年持平,如翠茗茶的价格为400元/斤左右,英台仙毫为900元/斤左右。以后价格还会有所变化,但整体性价比将会更高。

记者走访城区几家茶叶店后发现,以前泡茶喝茶被认为是中老年生活状态,如今越来越多的80后、90后愿意接触中国传统茶文化,茶叶消费群体正向年轻化发展。一些茶店和茶叶品牌纷纷推出针对年轻人的营销手段,让喝茶不再是中老年群体的专利。

“根据我们对整个茶叶市场了解,很多市民开始注重生态、养生,茶叶消费群体渐渐开始年轻化。”李一飞分析说,茶叶里有茶多酚,具有抗氧化的作用,一定程度上能抗衰老。高档茶走俏的同



时,价格适中、品质优良的中档茶也受到市民的喜爱。“等到春茶大量上市,几百元一斤的大众茶销售将更加被看好。”

(辑)

康师傅包装饮用水全面升级

本报讯 王晓梦 近日,康师傅包装饮用水全新升级。全新的技术手段让产品更加吸引人,也更符合现代人的饮水习惯。

据了解,全新升级的饮用纯净水,采用先进的纳米级滤净,可以有效去除水中离子、有机物、悬浮物和其他杂质,降低水的硬度,改善口感,让消费者随时享受国际级清透纯净的健康饮用水。同时,升级后的饮用纯净水,将以全新的LOGO设计以及包装

面市。而凭借优越的品质,该饮用纯净水生产工厂获得了ISO22000认证、HACCP认证等多项荣誉。同时,它也是NBA中国官方合作伙伴。

李宁10公里路跑联赛从2012年举办至今,已逐步成为都市人舒展身心的健康途径。此次康师傅全新升级的饮用纯净水携手李宁10K,使纯净健康理念牵手专业健康路跑,为赛事注入了纯净补给,全面升级了健康理念。

市场动态

打着纯牛奶的旗号,但是原料却并非完全是生鲜乳,有的是用奶粉还原,却不在产品上进行明显标注,今后这种现象或将得到遏制。从今年4月1日起,农业部新修订的《巴氏杀菌乳和UHT灭菌乳中复原乳的鉴定标准》(以下简称《标准》)正式实施,此《标准》代替之前的农业行业标准NY/T939-2005。

据悉,该《标准》由中国农业科学院北京畜牧兽医研究所、农业部奶及奶制品质量监督检验测试中心(北京)修订,增加了超高效液相色谱测定糠氨酸的方法,修改了原有乳果糖的测定方法,有效地缩短了检测时间,提高了检测效率。经多家检测机构验证,该《标准》能够确保检出结果的准确性。

专家组介绍,《标准》选取的标示物——糠氨酸和乳果糖,均为生乳中含量极低的物质。糠氨酸是牛奶热加工过程中出现的副产物,乳果糖是牛奶在加热过程中乳糖发生碱基异构的产物。作为乳品工业的一种乳原料,奶粉在复原之后至少还得再经过一次商业性热杀菌,总体上复原乳制品所经受的热伤害程度强于以生鲜乳为原料的乳产品。《标准》主要原理是根据生鲜乳、巴氏杀菌乳、UHT灭菌乳和奶粉在生产过程中糠氨酸和乳果糖变化规律的显著不同,通过测定糠氨酸和乳果糖的含量并结合其比值建立模型,来判定巴氏杀菌乳和UHT灭菌乳中是否添加了复原乳,因此修订后的《标准》可以准确鉴定复原乳。

不过乳业专家王丁棉表示,尽管农业部出台了上述《标准》,但是企业生产、市场流通的监督监管并不在农业部,因此市场上普遍存在的还原乳能否真正有效现身或者得到遏制,目前还不好说。

(人民网)

复原乳鉴定新标实施