



一杯纯奶标准更新里的产业升级

本报讯 常钦《食品安全国家标准 灭菌乳》(以下简称“灭菌乳国标”)第1号修改单日前正式实施。新标准的核心变化直截了当:生产灭菌乳(即货架上常见的纯奶),只能以生牛(羊)乳作为唯一原料,正式向复原乳关上了大门。

营养成分容易遭到破坏。灭菌乳国标的修订与实施,正是为了从源头上保证灭菌乳的“纯正性”与“鲜活性”。根据修订后的标准,企业不仅必须以生乳作为唯一原料,不得添加其他成分,还要在产品包装上如实标注原料信

是许多人关心的问题。王加启表示,从监测情况看,2020年至今,我国生乳平均收购价格与进口大包奶粉到岸完税价格差距已很小,甚至持平,直接用生乳加工对企业原料成本和终端产品价格不会有大的影响。更重要的是,该举措为国内奶牛养殖业注入了一针强心剂。过去,部分企业出于成本考虑,大量使用进口奶粉加工复原

在国家政策的支持下,我国奶业综合保障能力显著增强。2024年,我国奶类产量达4155.5万吨,居世界第四。国家奶产业技术体系首席科学家李胜利表示,如果说过去选择复原乳,是特定历史条件下应对奶源短缺的无奈之举,现在修订标准则是顺应消费升级、引导奶业高质量发展的主动作为。

灭菌乳国标修订实施后,消费者选购纯奶将变得更加简单。今年9月16日后,凡是包装上标注“纯牛奶”或“纯羊奶”的产品,其原料必须是100%的生乳。消费者也可以通过查看产品标准号来区分:GB 25190代表灭菌乳(纯奶),GB 25191则代表调制乳。

需要明确的是,复原乳并未被“一刀切”禁止,其仍可用于调制乳和发酵乳(酸奶)的生产,但必须在包装醒目位置清晰标注“复原乳”字样。

一杯纯奶的标准更新,背后不仅是不断完善的标准,更是中国奶业质的飞跃,将进一步满足人民群众对高品质生活的需求,促进产业链高质量发展。



为何生产灭菌乳不再允许使用复原乳?“复原乳,通俗讲就是用奶粉勾兑还原制成的牛(羊)奶。”中国农业科学院奶产品质量安全与风险评估科技创新团队首席科学家王加启介绍,这种“奶粉加水”的原料,在生产过程中经历了多次热加工,活性蛋白和维生素等一些对热敏感的营养成分容易遭到破坏。

息,让信息更加透明。“这次修订,是对我国乳制品品质的一次重要提升,也是推动奶业高质量发展的具体措施。”王加启说,这一做法也与国际惯例接轨,目前多数发达国家和国际组织均要求灭菌乳仅以生乳为原料。“只用生乳,加工成本会不会增加?”这



乳,挤占了国内生鲜乳的市场空间,影响了奶农的收益与积极性。中国社会科学院研究员刘长全表示,灭菌乳国标的修订与实施将增加乳企对生乳的需求,促进企业与奶农建立更紧密的利益联结,有助于保障奶农收入、稳定奶价,同时引导行业重视奶源基地建设,促进产业健康发展。

广告



贵州贵酒 封藏酒

—以时光 酿珍贵—





中康一品实业有限公司
服务热线: 400-800-2692
销售电话: 010-83362960