



巴氏杀菌乳包装、贮存与分销



- ✓ **包装的目的**主要为便于分送和零售，防止外界杂质混入成品中和微生物再污染，保存风味和防止吸收外界气味而产生异味，以及防止维生素等营养成分损失等。
- ✓ 巴氏杀菌乳常用的**包装容器**，主要有玻璃瓶、聚乙烯塑料瓶、塑料袋、复合塑纸袋和纸盒等。



- ✓ 包装材料应具有以下特性：
 - 能保证产品的质量 and 营养价值；
 - 能保证产品的卫生及清洁，对内容物无任何污染；
 - 避光、密封，有一定的抗压强度；
 - 便于运输；便于携带和开启；
 - 便于灌装、适宜自动化生产；
 - 有一定的美观装饰作用。



- ✓ 在巴氏杀菌乳的包装过程中，要注意：
- 避免二次污染，包括包装环境、包装材料及包装设备的污染；
- 避免灌装时产品的升温；
- 包装设备和包装材料的要求要高等等。



- ✓ 在巴氏杀菌乳的储存和分销过程中，**必须保持冷链的连续性**，尤其是出厂转运过程和产品的货架贮存过程是冷链的两个最薄弱环节。
- ✓ 巴氏杀菌乳的**贮存温度一般为 $4 \sim 6^{\circ}\text{C}$** ，**贮藏期为8-10天**。



✓ 巴氏杀菌乳在贮存分销时注意事项：

- 小心轻放；
- 远离有异味的物质；
- 避光；
- 防尘和避免高温；
- 避免强烈震动等等。



The End !



编制：乳制品加工技术课程团队

日照职业技术学院

