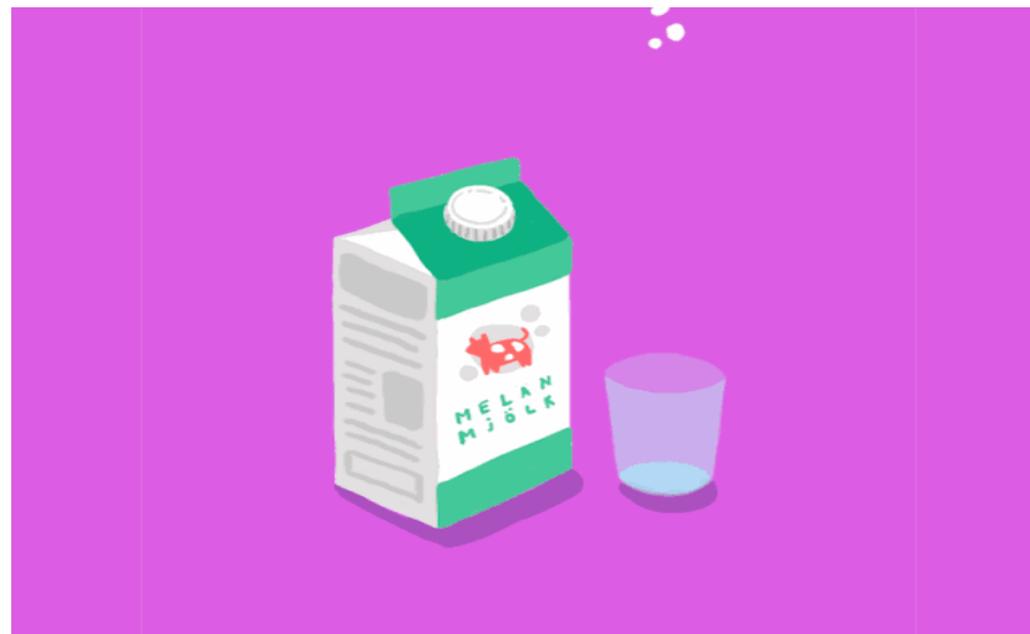




认识巴氏乳



- ✓ 巴氏杀菌乳又称为市售乳，消毒乳，是以鲜牛乳为原料，经过离心净化、标准化、均质、杀菌和冷却，以液体状态灌装，供消费者直接食用的商品乳。



- ✓ 巴氏杀菌乳 (pasteurized milk) (GB 19645—2010)
- ✓ 仅以生牛 (羊) 乳为原料 , 经巴氏杀菌等工序制得的液体产品。



- ✓ 1. 按脂肪含量不同巴氏杀菌乳分为：全脂乳、高脂乳、低脂乳和脱脂乳。



- ✓ 2. 按营养成分不同巴氏杀菌乳可分为：
- ✓ 普通消毒乳：除脂肪含量标准化调整外，其它成分不变。
- ✓ 强化牛乳：根据不同消费群体的日常营养需要，有针对性地强化维生素和矿物质。如早餐奶，学生专用奶等。
- ✓ 调配乳：将牛乳的成分进行调整，使其接近母乳的成分和性质，更适合婴幼儿饮用。



- ✓ 3. 按添加风味不同巴氏杀菌乳分为：可可乳、巧克力乳、草莓乳、香蕉乳、菠萝乳以及调制酸乳等。



The End !



编制：乳制品加工技术课程团队

日照职业技术学院

