

## 酸奶发酵剂在中国的使用现状

由于我国乳品工业起步较晚，特别是发酵乳制品，因此对乳酸菌发酵剂的研究较少，特别是具有自主知识产权的乳酸菌发酵剂的研究和开发几乎是个空白。目前我国小型和中型乳品加工企业生产酸奶时大多采用继代式酸奶发酵剂，由于在传代过程中的污染及各种菌种比例失衡等原因导致产品质量较差。尽管目前大多数大型乳品加工企业采用直投式酸奶发酵剂生产发酵乳制品，但全部是进口产品，由于价格较高，导致生产成本加大。而我国目前尚无商业化的直投式酸奶发酵剂供乳品企业采用。

1997年以后，中国的酸奶企业才开始使用国外进口的直投式酸奶发酵剂。直投式酸奶发酵剂由于具有质量稳定、生产易行等特点目前已被我国大多数大型乳品加工企业所采用。

目前我国乳品加工企业采用的是进口的直投式酸奶发酵剂，由于成本较高（吨产品发酵剂成本在 200 元以上），限制了直投式酸奶发酵剂在中、小型乳品企业的使用。

随着我国直投式酸奶发酵剂的研究和开发，生产成本将会大大下降，届时几乎所有的乳品加工企业都将会采用直投式酸奶发酵剂。按目前我国发酵乳 300 万吨/年生产规模来算，对直投式乳酸菌发酵剂的需求量为 300 吨，其产值可达 3 亿人民币，利税可达 2.1 亿元。