

## 酸奶界的新贵：炭烧酸奶

近几年，炭烧酸奶，凭借惊人的销售量和广大好评无疑成了酸奶市场的新贵。与传统的酸奶不同，炭烧酸奶褐色的外观，一经问世就吸引了不少年轻人的目光。再看价格，也比普通酸奶贵了不少。

到底何为炭烧呢？

炭烧其实是从引进俄罗斯工艺创新研发的一种生产工艺，将酸奶在发酵前先进行低温煮制，然后再进行低温发酵的酸奶。

与传统的酸奶不同，炭烧酸奶褐色的外观，一经问世就吸引了不少年轻人的目光。再看价格，也比普通酸奶贵了不少。那么，除了外观和价格的区别外，炭烧酸奶和普通酸奶有哪些区别呢？

### 1. 加工工艺

普通酸奶：

生牛乳/乳粉-灭菌-添加菌种-发酵

生牛乳或乳粉经过杀菌，然后添加菌种直接发酵而成的

炭烧酸奶：

生牛乳/乳粉-灭菌-加热-添加益生菌-发酵

炭烧酸奶存在原料乳的褐变过程，原料乳一般会在 90℃ ~ 95℃ 条件下循环加热 120 分钟。即美拉德反应（加热过程中，牛奶中的蛋白质与还原糖（如牛奶中的乳糖、额外添加的葡萄糖等）发生“美拉德反应”（也被称为褐色反应））。

另外，炭烧酸奶一般采用采用低温长时间发酵工艺，通常为 37℃ 发酵 6~ 8 小时，以此来增加风味。

### 2. 口感、色泽

炭烧酸奶由于美拉德反应，所以口感、色泽与普通酸奶不同。具体哪种口味更好也是因人而异。

### 3. 营养成分

从营养上看，虽然炭烧酸奶与普通酸奶的发酵时间不同，但是营养成分却相差无几。炭烧酸奶的制作过程要预先加热一段时间，营养物质被“破坏”的要多一点。其实，炭烧酸奶的营养

与普通酸奶差别不大，但是热量普遍低于普通酸奶，更适合那些想要保持身材的爱美人群饮用。而且，炭烧酸奶发酵时间更长，发酵更加充分。通过发酵剂长时间处理，更多的乳蛋白质被分解成小肽类和氨基酸，更易消化吸收。

食品伙伴网竞品数据库为您整理了部分炭烧酸奶产品，希望能对您的工作和生活有所帮助！

### 1 蒙牛 欧式炭烧 风味发酵乳 焦香原味



配料表：生牛乳、食用葡萄糖、白砂糖、稀奶油、浓缩乳蛋白粉、果胶、琼脂、乳双歧杆菌

## V9、保加利亚乳杆菌、嗜热链球菌

营养成分表：

营养成分表		
项目	每100克	营养素参考值%
能量	420千焦	5%
蛋白质	2.8克	5%
脂肪	3.5克	6%
碳水化合物	14.3克	5%
钠	60毫克	3%
钙	90毫克	11%
乳双歧杆菌活菌数	$\geq 1 \times 10^6$ CFU/g	

食品伙伴网  
www.foodMate.net

## 2 伊利 褐色炭烧 风味发酵乳 原味



食品伙伴网  
www.foodMate.net



食品伙伴网  
www.foodmate.net

**配料表:**

生牛乳（添加量≥80%）、水、白砂糖、食用葡萄糖、羟丙基二淀粉磷酸酯、果胶、双乙酰酒石酸单双甘油酯、琼脂、乳酸乳球菌乳酸亚种、乳酸乳球菌乳脂亚种、乳酸乳球菌双乙酰亚种、嗜酸链球菌、植物乳杆菌、鼠李糖乳杆菌。

每百克含活性乳酸菌≥1 亿 CFU

**营养成分表:**

营养成分表		
项目	每100克	营养素参考值%
能量	364千焦	4%
蛋白质	2.6克	4%
脂肪	2.9克	5%
碳水化合物	12.5克	4%
钠	70毫克	4%
钙	85毫克	11%

**3 佳宝 炭烧酸牛奶 风味发酵乳 无菌袋**



食品伙伴网  
www.foodmate.net



食品伙伴网  
www.foodmate.net

#### 配料表:

生牛乳、白砂糖、葡萄糖、太妃味奶酱、稀奶油、乳清蛋白粉、牛乳蛋白粉、果胶、琼脂、嗜热链球菌 (Streptococcus Thermophilus)、保加利亚乳杆菌 (Lactobacillus Bulgaricus)

#### 营养成分表:

营养成分表		
项目	每100克	NRV%
能量	343千焦	4%
蛋白质	3.2克	5%
脂肪	3.2克	5%
碳水化合物	10.0克	3%
钠	65毫克	3%

#### 4 科迪 炭烧酸奶 风味发酵乳

配料表:

生牛乳、白砂糖、食用葡萄糖、稀奶油、羟丙基二淀粉磷酸酯、明胶、果胶、琼脂、单，双甘油脂肪酸酯、嗜热链球菌（*Streptococcus thermophilus*）、保加利亚乳杆菌（*Lactobacillus bulgaricus*）、乳酸乳球菌乳酸亚种（*Lactococcus lactis subsp.lactis*）、乳酸乳球菌乳脂亚种（*Lactococcus lactis subsp.cremoris*）。

营养成分表:

营养成分表		
项目	每100克	营养素参考值%
能量	392千焦	5%
蛋白质	2.6克	4%
脂肪	3.0克	5%
碳水化合物	13.9克	5%
钠	60毫克	3%

#### 5 新希望 天香 炭烧酸奶 风味发酵乳





配料表:

生牛乳、果葡糖浆、白砂糖、稀奶油、乳清蛋白粉、果胶、碳酸钠、嗜热链球菌、保加利亚乳杆菌、鼠李糖乳杆菌、副干酪乳杆菌

营养成分表:

营养成分表		
项目	每100克	营养素参考值%
能量	402千焦	5%
蛋白质	2.8克	5%
脂肪	3.2克	5%
碳水化合物	13.9克	5%
钠	55毫克	3%
钙	90毫克	11%

6 君乐宝 慢醇 风味发酵乳





食品伙伴网  
www.foodmate.net



配料表:

生牛乳, 白砂糖, 食用葡萄糖, 乳清蛋白粉, 嗜热链球菌, 保加利亚乳杆菌, 副干酪乳杆菌, 羟丙基二淀粉磷酸酯, 双乙酰酒石酸单双甘油酯, 果胶。

营养成分表:



营养成分表		
项目	每100克	营养素参考值%
能量	417千焦	5%
蛋白质	2.8克	5%
脂肪	3.4克	6%
碳水化合物	14.3克	5%
钠	80毫克	4%
乳含量≥85%		