

某些巴氏奶真是巴氏奶么？

巴氏奶（pasteurised milk）又称市乳（market milk），它是以新鲜牛奶为原料，采用巴氏杀菌法加工而成的牛奶，特点是采用 72—85℃左右的低温杀菌，在杀灭牛奶中有害菌群的同时完好地保存了营养物质和纯正口感。经过离心净乳、标准化、均质、杀菌和冷却，以液体状态灌装，直接供给消费者饮用的商品乳。

一般在巴氏菌乳的生产过程中，冷却、离心净乳和巴氏杀菌是必须的阶段。巴氏杀菌的目的首先是杀死引起人类疾病的所有微生物，经巴氏杀菌的产品必须完全没有致病微生物。从杀死微生物的观点来看，牛乳的热处理强度越强越好。但是，强烈的热处理对牛乳外观、味道和营养价值会产生不良后果。如牛乳中的蛋白质在高温下将变性；强烈的加热使牛乳味道改变，首先是出现“蒸煮味”，然后是焦味。因此，时间和温度组合的选择必须考虑到微生物和产品质量两方面，已达到最佳效果。