

灭菌乳、调制乳、复原乳、乳饮料让人傻傻分不清楚

“包装上写着牛奶，但一喝才发现，就是一种勾兑的饮料。”中秋佳节临近，走亲访友时，买箱牛奶成为不少人的选择。但有的市民发现，部分产品自称牛奶，因含乳量等原因，其实并不属于牛奶范畴。

连日来，记者实地探访发现，大部分市民对调制乳、复原乳、灭菌乳的概念并无清楚的界限，虽然《食品安全国家标准》中对调制乳的概念和规范已于 2014 年出台，但仍有部分企业未在包装上做清楚的标示，造成消费者的误解。

灭菌乳、调制乳、复原乳、乳饮料让人傻傻分不清楚

早在 2014 年，我国发布的《食品安全国家标准》中提出了调制乳的概念，由此，明确指出了关于灭菌乳、调制乳、复原乳、乳饮料的差异。

据了解，牛奶产品分为干类和稀类。干的如奶粉、奶酪等，稀的就包括鲜牛奶、纯牛奶和调制乳。

牛奶分类：

纯牛奶通常指的是灭菌乳，是以生牛乳为唯一原料，营养成分主要为天然牛奶中所含营养物质，含乳量为 100%；

调制乳是在生牛乳的基础上，添加其他原料或营养强化物质，含乳量不低于 80%；

配制型含乳饮料是以鲜乳或乳制品为原料，含乳 30%以上的制品；

复原乳则是用奶粉和生鲜奶混合再加工而成的消毒奶，也有人称它为“还原奶”

《食品安全国家标准 调制乳》，在标准中第三部分《术语和定义》中规定，乳含量不低于 80%的调制乳，可以标注为牛奶。中国农业大学食品科学与营养工程学院副教授何计国明确表示，标注为牛奶的产品，乳含量不得低于 80%。

连日来，记者走访调查了多家大型超市，对以上 4 种乳制品的差异，大多数消费者表示并不清楚。部分知道区别的消费者也只停留在对个别品牌宣传的标语上，均称并未注意到包装上的明显标示。

市场在售产品普遍标示不清

从记者多日的实地探访情况来看，包括多家大型品牌连锁超市在内，其乳制品的推销人员则对以上 4 种乳制品的具体差异大都含糊其辞。在售的乳制品中，只有少数产品在包装上明确标注了乳含量或复原乳、调制乳等字样。有的产品包装上显示“纯牛奶”，同时声称添加了钙等元素。

《食品安全国家标准-预包装食品标签通则》即 GB7718-2011（以下简称 GB7718）中明确了关于食品名称的要求，应在食品标签的醒目位置，清晰地标示反映食品真实属性的专用名称。

据业内人士介绍，从本质上说，灭菌乳、调制乳、复原乳、乳饮料相当于当季新鲜水果、水果沙拉、水果罐头、水果味零食的区别。从原料上说，灭菌乳、调制乳的原料是液态生鲜奶，复原乳的原料是奶粉，乳饮料的原料有可能只是乳制品。从营养上说，复原乳要经过两次超高温处理，先从原奶变成奶粉，然后又从奶粉还原成奶，营养成分损失较多。而经过巴氏杀菌的鲜牛奶，能最大限度地保留生牛奶的营养成分。尽管调制乳与纯牛奶在乳含量上差别不大，但由于之前宣传力度的欠缺，导致消费者普遍对这一品类不了解，很多消费者将其与乳饮料相提并论。这也是目前乳品行业普遍更愿意强调其“牛奶”属性的重要原因。