

## 乳及乳制品的腐败变质常识

乳及乳制品的营养成分比较完全，都含有丰富的蛋白质、极易吸收的钙和完全的维生素等，因此极易为微生物所污染而腐败变质。

鲜乳中污染微生物主要来源于乳房内的污染微生物和环境中的微生物。

含水量合格的奶粉不适宜微生物生长。但原料奶污染严重，加工又不当的奶粉中可能污染有沙门氏菌和金黄色葡萄球菌等病原菌。

微生物引起淡炼乳变质，一是产生凝乳，即使炼乳凝固成块；二是产气乳，即使炼乳产气，使罐膨胀爆裂；三是由一些分解酪蛋白的芽孢杆菌作用，使炼乳产生苦味。

微生物引起甜炼乳变质也有三种结果，一是由于微生物分解甜炼乳中蔗糖产生大量气体而发生胀罐；二是许多微生物产生的凝乳酶使炼乳变稠；三是霉菌污染时会形成各种颜色的纽扣状干酪样凝块，使甜炼乳呈现金属味和干酪味等