

长保质期牛奶 不宜穿透明装

不少家庭有订奶的习惯。清晨或下午，配送员将透明的瓶装鲜牛奶送到消费者家门口，第二天收走空瓶再放上新奶，当天送奶当天喝，口味新鲜又营养。但最近市场上出现了一种透明袋装的纯牛奶，能直接看到牛奶的形状和颜色，受到很多消费者青睐。其实，保质期长的纯牛奶不太适合用透明包装。

牛奶中的主要营养物质有脂肪、蛋白质、矿物质、维生素和一些生物活性物质，比如乳铁蛋白。其中，B族维生素和脂类物质容易受到光照影响发生光敏或光化学反应，影响牛奶的质量。

超市里经过巴氏灭菌的鲜牛奶即使保质期短，也不能保证是当天生产或当天喝完。如果采用透明包装会造成B族维生素损失。但由于鲜牛奶保质期较短，光照时间有限，维生素损失并不多，有些厂家会用经过特殊处理的阻隔包装，对牛奶有一定的保护作用。

经过超高温灭菌的纯牛奶（常温牛奶）保质期比较长，这类产品如果采用透明包装会导致脂类物质在长期放置过程中发生光化学反应，给牛奶品质造成一定影响。

因此，厂家为了更好地保护纯牛奶，多会选择透明的盒装或袋装，保质期长的纯牛奶还是不宜用透明装。选购透明包装的牛奶产品要首先看保质期，选择正规产品，不要包装简易、低质量的透明袋装产品。