

## 奶牛喝什么水，才能产出绿色食品牛奶？

有些消费者喜欢购买散装奶（原奶），煮沸饮用。未经过均质处理的散装奶乳脂肪球比较大，煮沸后聚集上浮，让人产生浓稠、浓郁的感官印象，而实际在营养价值上与包装奶并无差异。由于散装奶杀菌不彻底，容易受到人畜共患致病菌的污染，因此对儿童、老人等免疫力低下人群风险更大。而来自奶牛养殖基地的新鲜牛奶，经过乳品厂的净化、杀菌、均质等一系列加工处理，成为包装奶，最终才出现在我们的餐桌上，应当成为消费者更为安全的选择。

如果这是一杯绿色食品的牛奶

那么.....

工序不简单，品质要求更不能简单！

绿色食品牛奶与普通牛奶的主要区别就是，绿色食品牛奶的生产过程从奶牛饲料的生产、奶牛养殖、鲜奶加工等环节都是按照绿色食品相关标准执行的，这样生产出的牛奶才符合绿色食品产品标准。从牛妈妈们的饮用水要求中，我们就能体会到层层监管的严格之处。

牛奶中的主要成分是水、脂肪、蛋白质、乳糖、盐类、维生素、酶类等，其中水分占的比例一般为 85.5%—88.7%。牛妈妈们喝什么样的水，可是很重要的呢！

目前奶牛养殖一般有集约化养殖、奶牛小区、家庭养殖、放牧等几种形式，不管是哪种形式的养殖，想要生产绿色食品牛奶，就必须结合当地的地势、位置、土质、水源以及附近居民点等因素，合理选择养殖场所。而饲养过程中饮用水质量的好坏，直接影响到牛奶的品质！

为了选择水质好、水源充足，水质符合标准的水源作为奶牛的饮用水，饲养者和监管人员可是煞费苦心！在实际生产中，要按照《绿色食品产地环境质量》对畜禽养殖用水中各项污染物指标进行监测，监测的项目有色度、浑浊度、臭和味、肉眼可见物、pH 值、氟化物、

氰化物、总砷、总汞、总镉、六价铬、总铅、菌落总数、总大肠菌群等，只有这些指标都达到标准要求，才可以作为奶牛的饮用水。另外，奶牛饮水用器皿、池槽也必须定时清洁、消毒，以保证饮用水水质。

喝安全的水，挤优质的奶，一杯绿色食品的牛奶，通过了重重监管，让牛妈妈喝得舒心，也让我们杯中的牛奶优质安全。