

# 纯牛奶将禁用复原乳 对乳制品市场影响几何？

步入商超，灭菌乳、巴氏杀菌乳、调制乳、复原乳……种类繁多。根据国家卫生健康委、市场监管总局联合发布的《食品安全国家标准 灭菌乳》(GB 25190-2010)第1号修改单，9月16日起，我国生产灭菌乳只能以生牛(羊)乳为原料，不再允许使用复原乳；使用复原乳生产的乳品不得标注“纯牛(羊)奶”或“纯牛(羊)乳”，而将作为调制乳管理。

禁用复原乳的消息一出，网络上引起热议，其中最多的说法就是“复原乳即将被淘汰”。不过，本次修订的国家标准仅针对灭菌乳，即大家常说的纯牛奶，不涉及酸奶、调制乳或其他乳制品。业内专家认为，新标准有效提升了我国乳制品的产业水平，让消费者能够享受到更丰富的营养。灭菌乳和其他几类液态乳制品究竟应该如何区分？为何在现阶段要出台这一新规？后续又会给乳制品行业带来怎样的影响？就此，记者采访了相关专业人士。

## 1 我国有乳制品相关企业超200万家

天眼查数据显示，截至目前，我国有乳制品相关企业超200万家，其中今年已新增超3800家相关企业。从区域分布看，湖南省、广东省、山东省、湖北省、安徽省拥有的相关企业数量位居前五位，占比分别为9.23%、7.6%、6.92%、6.69%以及5.94%。从成立时间看，约5.86%的企业成立于5年内，成立于5~10年内的占比33.64%，成立10年以上的企业占比60.5%。

中国奶业协会发布的《中国奶业质量报告(2025)》显示，在严格的质量安全监管下，我国奶业竞争力持续增强。2024年，规模以上乳制品加工企业主营业务收入5104.8亿元，同比增长9.6%。全国生鲜乳抽检合格率99.96%，连续多年保持较高水平。数据显示，进入21世纪以来，我国奶类消费连年快速增长。目前，我国奶类产量居全球第4位，规模化养殖比重近80%，生鲜乳的各项营养指标和卫生指标均已达到国际先进水平。从关键指标看，国产奶的乳铁蛋白、 $\beta$ -乳球蛋白和糠氨酸等指标均优于进口同类产品。不过，从人均奶类消费量看，目前我国这一数据不到世界平均的1/3，且以液态奶消费为主。

## 2 液态乳制品多样，应该如何区分？

灭菌乳是我国液态奶消费市场的主要产品。首都保健营养美食学会副会长李润庭介绍，根据《食品安全国家标准 灭菌乳》(GB 25190-2010)第1号修改单，灭菌乳分为超高温灭菌乳和保持灭菌乳两类，前者指以生牛(羊)乳为原料，在连续流动的状态下，加热到至少132℃并保持很短时间的灭菌，再经无菌灌装等工序制成的液体产品；后者指以生牛(羊)乳为原料，无论是否经过预热处理，在灌装并密封之后经灭菌等工序制成的液体产品。“灭菌乳可常温保存，保质期通常为6个月”。

根据《食品安全国家标准 巴氏杀菌乳》(GB 19645-2010)，巴氏杀菌乳指仅以生牛(羊)乳为原料，经巴氏杀菌等工序制得的液体产品。“巴氏杀菌乳即鲜牛奶，活性营养保留率高，保质期短，需冷藏存放”。

根据《食品安全国家标准 调制乳》(GB 25191-2010)，调制乳指以不低于80%的生牛(羊)乳或复原乳为主要原料，添加其他原料或食品添加剂或营养强化剂，采用适当的杀菌或灭菌等工艺制成的液体产品，如巧克力牛奶、草莓风味奶等。

复原乳则指用奶粉勾兑还原而成的牛奶，又称还原乳或还原奶，如旺仔牛奶。

## 3 “新规就是给纯牛奶一个身份卡”

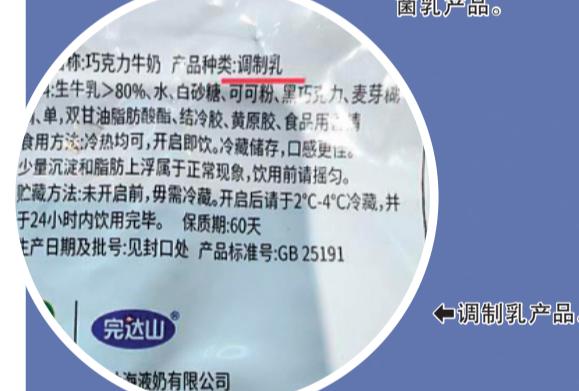
为何在现阶段要出台这一新规？

中国农业大学食品科学与营养工程学院副教授朱毅认为，“新规就是给纯牛奶一个身份卡”。首先，早年间国内的奶源较少，复原乳耐储存、运输方便，在一定程度上帮大家解决了喝奶难的问题，如今我国生牛乳的产量在世界处于前列，已经不再需要替代品；其次，新规回应了消费者的健康需求，终结了复原乳混充纯牛奶的模糊操作；最后，乳业要提质升级。“明确了纯牛奶必须用生牛乳，就能倒逼企业在奶源建设和冷链运输上生根，这也让国产纯牛奶在国际上更有辨识度，同时增强了国际竞争力”。

“从技术角度来说，用生牛乳做原料更新鲜，最终产品质量也会更好。”光明乳业相关负责人表示，因为生牛乳相较于奶粉等其他乳制品，是未经过加工处理的，尤其是未经热处理。因此，其营养、活性物质没有损失，口味、组织状态等也未被破坏。由生牛乳加工成的灭菌乳，在营养价值、口味、香气等方面相对于其他乳制品复原的产品表现更优。



↑巴氏杀菌乳产品。



←调制乳产品。



↑复原乳产品。

## 4 纯牛奶赛道更规范 消费者喝奶更省心

《中国居民膳食指南(2022)》推荐成人每天摄入300~500毫升液态奶或相当量的奶制品。朱毅告诉记者，新规实施后，对消费者而言，其好处实实在在、看得见摸得着。首先，买得更明白，“看到纯牛奶就知道是100%的生牛乳，而不用在配料表里‘找线索’，特别省心”；其次，喝得更值得，花同样的钱能获得更多微量的活性营养，而这些物质在复原乳当中损失较多，因此“你的性价比更高，选择也更清晰”。

广东省食品安全保障促进会副会长、食品产业分析师朱丹蓬表示，新标准有效提升了我国乳制品的产业水平，整个乳制品消化量将进一步提升，同时，也让消费者能真正享受到乳业产业结构升级所带来的红利。

新规实施后，牛奶会涨价吗？对此，朱丹蓬称，涨价的可能性不大，因为“新规的出台就是让整个乳制品行业更加规范化，更加高质量发展，所以整体而言，价格方面不会有大的波动”。李润庭同样表示，目前我国的头部乳企早已弃用复原乳生产纯牛奶，因此新规实施后，其成本不会出现显著变化，“新规反而可能通过提振消费稳定奶价”。

### ■ 相关链接

#### 新规实施后

#### 专家教你如何科学选奶

新规仅针对灭菌乳，纯牛奶必须100%以生牛乳为原料加工，纯牛奶的营养和品质也将得到保证。但这并不意味着复原乳即将退出舞台，据悉，新规实施后，酸奶、奶酪、冰淇淋等产品仍可合法使用复原乳，但必须进行标注。“其实复原乳本来就是调制乳的可能原料之一。如果调制乳的配料表写有‘复原乳’或‘乳粉’，就说明它的基底是复原乳。”

南京明基医院营养科主任周彤表示，生牛乳天然营养丰富，适合儿童、老人、免疫力较弱等的人群，可优先选巴氏杀菌乳（冷藏鲜奶），活性成分保留更好；如果是追求便利和性价比，复原乳就比较适合长期储备或户外场景，但不建议作为日常主要奶源；有特殊营养需求的人群可以选择强化型调制乳（如高钙、低乳糖、高蛋白奶等），但需要避免风味调制乳（如草莓奶、早餐奶），以防糖分过量。