

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、 β -乳球蛋白和糖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”

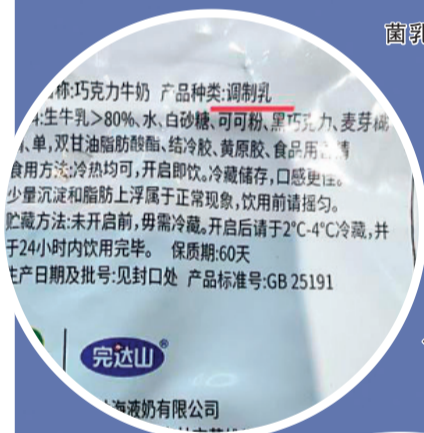
为何在现阶段要出台这一新规?

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,就能倒逼乳企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。

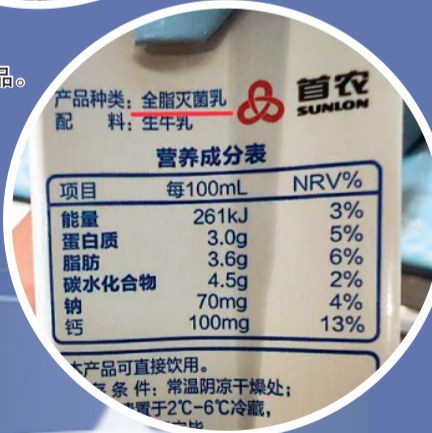


↑巴氏杀菌乳产品。



←调制乳产品。

→灭菌乳产品。



↑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微量活性营养,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‘奶粉’,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;而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。

综合央广网、扬子晚报、中国质量新闻网