

# 复原乳被请出灭菌乳新国标, 牛奶该咋选?

新华社记者 安路蒙

据农业农村部消息,自9月16日起,生产灭菌乳,即常温纯牛奶,只能以生乳为唯一原料,禁止使用复原乳。此举被视为灭菌乳最新修订的国家标准,即《食品安全国家标准灭菌乳》(GB 25190-2010)第1号修改单中的最大亮点,意味着消费者平时喝的“纯牛奶”将更加新鲜和纯粹。

面对市场上琳琅满目的牛奶,消费者怎样选择更科学?

## “复原乳”是啥,为啥要禁用?

灭菌乳中为何曾添加复原乳?现在为何又要禁用?

中国农业科学院北京畜牧兽医研究所研究员、奶业创新团队负责人郑楠参与了此次标准修订工作。她介绍,复原乳是指把牛奶干燥成乳粉后,再添加一定的水或牛奶制成的乳液,通俗来说,就是用奶粉勾兑还原的奶。以往在灭菌乳中添加复原乳,主要是为了控制生产成本、应对奶源供应波动。

近年来,我国奶业生产能力强、质量高、价格稳,生鲜乳抽检合格率超99.5%,无需再以复原乳作为替代原料,国内绝大多数乳企已经使用生鲜乳生产灭菌乳。“公司一直使用纯鲜奶作为原料,一方面我们奶源充足稳定;另

一方面市场鲜奶质高价低,企业使用复原乳反而会增加成本。”伊利集团高级专家云战友说。

复原乳会完全退出市场吗?记者了解到,本次修订仅针对灭菌乳,不涉及酸奶、调制乳等乳制品,因此这些产品目前仍可使用复原乳。

## 怎样才算好牛奶?

业内专家表示,添加复原乳的牛奶,经受了多次热加工,口感风味、营养价值会打折扣,新标准实施后,纯牛奶必须100%以生牛乳为原料加工,确保了牛奶品质的进一步提升。在独立乳业分析师宋亮看来,新规的实施对行业发展有积极意义,标志着中国牛奶进一步走向品质化。

在呼和浩特市腾飞南路一家连锁超市的乳制品区,顾客陶女士表示,现在纯牛奶都是100%生鲜奶生产的,购买时不用再费心查看配料表,更加放心、省心了。但她也犯了难,配料表都一样,哪种纯牛奶更好呢?

郑楠表示,消费者还要看产品包装上的营养成分表。根据《食品安全国家标准灭菌乳》(GB25190-2010),全脂纯牛奶在理化指标上要满足蛋白质含量≥2.9克/100克、脂

肪含量≥3.1克/100克的要求。只要是符合国家标准的纯奶,都是合格的产品。

云战友介绍,品质好牛奶的感官品质也是有共性的。一看色泽,品质好的全脂牛奶应呈乳白色或微黄色,有自然光泽;二看状态,应为均匀液体,无凝块、无沉淀、无肉眼可见异物;三品滋味,品质好的牛奶清香、自然、稍甜。

## 如何选择适合自己的牛奶?

除了纯牛奶,乳制品的种类还有很多。内蒙古自治区食品质量安全检验检测科学研究院副院长刁娟介绍,按照市场监管总局于2020年修订公布的生产许可分类目录公告,乳制品分为液体乳、乳粉、其他乳制品三大类,其中液体乳是消费者日常接触最多的乳制品,液体乳又细分为灭菌乳、巴氏杀菌乳、高温杀菌乳、调制乳和发酵乳5个品种。

其中,灭菌乳就是常温纯牛奶,其保质期达6个月及以上,可常温储存,是所有牛奶品类中销量占比最高的;巴氏杀菌乳是经过巴氏杀菌后的低温鲜牛奶;高温杀菌乳的杀菌温度介于巴氏鲜牛奶和常温纯牛奶之间,需冷藏保存,不过保质期相较于巴氏鲜牛奶更

长;调制乳是在牛奶基础上加了其他原料或食品添加剂的奶,比如早餐奶;发酵乳是以生牛(羊)乳、食品工业用浓缩乳、乳粉中的一种或多种为原料,经杀菌、发酵后制成的pH值降低的产品,比如酸奶、酸奶油等。

《中国居民膳食指南(2022)》推荐每天应摄入至少相当于鲜奶300克的奶类及奶制品。不同人群可以根据自身的生理特点、健康状况和营养需求,科学选择适宜的乳制品。

国家乳业技术创新中心营养与健康研究中心执行副主任段素芳建议,青少年阶段优选高钙奶,以支持骨骼与生长发育;孕妇及哺乳期女性宜选择专用孕妇配方奶粉或全脂高钙奶,以满足孕期及泌乳期较高的能量与矿物质需求;老年人群则可选择高钙奶、高蛋白奶,以及强化维生素矿物质的配方奶粉,以维持骨骼和肌肉健康;乳糖不耐受者可选择舒化奶、酸奶和奶酪等零乳糖或经发酵处理的低乳糖产品,以改善肠道不适;有体重管理需求者可选择低脂或脱脂奶,以及无糖酸奶,以降低能量摄入;无冷藏条件者可选择常温奶或奶粉,以保证产品的安全与品质稳定。

需要注意的是,乳饮料不属于乳制品,其蛋白质含量较低,购买时应仔细区分。

新华社电

# 冰箱非“保险箱”！小心餐桌上的“健康刺客”

新华社记者 李恒

生熟砧板分开,鼓励多用减少营养成分损失和保持自然风味的烹饪方式,不建议鸡蛋清洗后再存放……这些餐桌上的小细节,事关你我健康。

近日,在2025年全国食品安全宣传周国家卫生健康委主题日活动上,多位专家围绕食源性疾病传播、科学膳食等内容进行科普。

“世界卫生组织提出的食品安全五要点——保持清洁、生熟分开、做熟食物、安全存放、原料安全,不仅是食品行业的金科玉律,更是每个家庭都应掌握的健康法宝。”中国农业大学食品科学与营养工程学院食品安全系主任程楠说。

沙门氏菌,这个看似陌生的名词,实则是细菌性食物中毒的“头号杀手”。需警惕的是,这种细菌不会导致食物明显变质变味,易被忽视。

鸡蛋是沙门氏菌污染的常见载体。专家解释,沙门氏菌通过两种途径污染鸡蛋:一是内源性污染,即在鸡蛋形成过程中进入;二是外源性污染,即通过蛋壳渗透。

“鸡蛋应存放在冰箱单独区域,避免与其他食物混放。同时不建议清洗后存放,因为清洗可能破坏蛋壳表面的保护层,反而增加污染风险。”程楠特别提醒。

与沙门氏菌不同,李斯特菌是个名副其实的“冰箱杀手”。程楠介绍,李斯特菌能在低温环境下增加细胞膜中不饱和脂肪酸的比例保持流动性,还能表达特殊的“抗冻蛋白”,防止自身被冻住。它们还会在食物表面形成“生物膜”,就像盖房子一样,砖是胞外聚合物,水泥是分子间作用力,这个“房子”能抵御冷冻环境,让细菌在里



冰箱非“保险箱” 新华社发 朱慧卿 作

面不断繁殖。

国家食品安全风险评估中心数据显示,李斯特菌常见于生食瓜果、蔬菜和冰淇淋,在冰箱中冷藏时间较长的熟肉制品需格外警惕。

专家特别提醒,从冰箱里拿出来的熟肉制品一定要充分加热。对老年人、孕妇和新生儿等免疫力较弱人群,李斯特菌感染可能引起严重并发症,重点人群更需注意饮食安全。

在科学膳食方面,调查显示,我国居民平均每人每天摄入新鲜蔬菜265.9克、水果仅38.1克,蔬菜、水果平均摄入量未达到推荐量。

中国疾控中心营养与健康所营养教育室副主任丁彩翠建议餐餐有蔬菜,每天摄入新鲜蔬菜至少300克,其中深色蔬菜占一半以上;做到天天有水果,每天摄入新鲜水果200至350克。

保留蔬菜营养,在烹饪中要注意什么?丁彩翠建议,蔬菜要先洗后切、

急火快炒、现做现吃,避免反复加热。有些蔬菜如菠菜、菜花需要焯水去除草酸,鲜黄花菜和香椿芽也需要焯水去除有害物质。

针对特殊人群,专家建议,肥胖人群应减少高糖水果摄入;糖尿病患者可选择草莓、桃子、柚子等血糖生成指数(GI值)低的水果,在两餐之间食用;高血压人群应多选择富钾蔬菜;高尿酸人群可适量吃水果但需控制总量。

国家食品安全风险评估中心副研究员邓陶陶建议,消费者要学会阅读食品营养标签,营养成分表要重点关注能量、脂肪、糖和钠含量。

国家卫生健康委食品司有关负责人表示,下一步将坚持以风险管理为核心,推进更严谨的标准体系建设,全面推广食品数字标签,持续提升风险监测能力,落实国民营养计划,守护人民群众“舌尖上的安全”。 据新华社

## 睡眠规律有助于心力衰竭患者康复

美国俄勒冈卫生科学大学的研究人员发现,养成规律的睡眠习惯有助于心力衰竭患者的康复。

该校研究人员近日在《美国心脏病学会杂志:进展》杂志上发表论文说,对于从心力衰竭症状中恢复的患者来说,保持规律的睡眠时间尤为重要,因为中度不规律睡眠会使患者在六个月内发生再次急诊就医、住院甚至死亡等临床事件的风险增加一倍。

研究人员招募了32名在2022年9月至2023年10月间曾因急性失代偿性心力衰竭在俄勒冈卫生科学大学医院等医疗中心住院的患者。出院后根据他们的睡眠模式,被分为规律睡眠者或中度不规律睡眠者。

研究发现,出院后有21名参与者在六个月内发生了一次临床事件,其中13人被归类为中度不规律睡眠者,8人被归类为规律睡眠者。从统计学上看,中度不规律睡眠者发生临床事件的风险是规律睡眠者的两倍多,即使考虑到睡眠障碍和其他潜在疾病等可能的干扰因素,中度不规律睡眠者发生临床事件的风险仍然更高。

研究人员表示,当人们入睡并处于休息状态时,血压和心率会较白天水平降低,但睡眠时间的变化可能会扰乱参与心血管系统调节的机制,不规律的睡眠可能会导致不良后果。因此,对于心力衰竭的患者来说,改善睡眠规律性可能是一种低成本的治疗方法,可以降低临床事件发生的风险。

新华社电