



羊奶粉没羊奶味,是假货吗?

这或许还跟冲泡方式有关系

电视上和直播间,羊奶粉的宣传越来越常见。市民杨大爷看后心动,购买了一箱。近日,他向本报新闻热线 88300000 求助,称最近购买的羊奶粉,喝起来却没羊奶味儿,怀疑买到了假羊奶。

求助

买来的整箱奶粉咋没羊奶味

杨大爷今年85岁,家住中星苑。前段时间,他在家看电视时,无意间看到一个购物频道正在播放羊奶粉广告。“广告上说,这款羊奶粉是厂家直销,一箱8罐只要399块钱。”杨大爷算了算,平均一罐不到50元,比他平时买的便宜很多,于是,拨打订购电话,买了一箱。

收到货后,杨大爷和老伴儿喝了几次,总感觉不对劲,

“这个奶粉跟我之前买的不一样,一点羊奶味儿都没有。”杨大爷怀疑,买到了假羊奶粉。

在杨大爷家中,记者看到了他通过购物频道购买的羊奶粉。该奶粉外包装信息显示为纯羊奶粉,标注的配料表上只有“生羊乳”,产地为宁夏,生产厂家、产品标准、食品生产许可证编号等信息齐全,产品也在有效期内。

求证

经检测检查均未发现问题

经梁溪区市场监管局相关人士查询,该奶粉食品生产许可证编号与厂家信息一致,且在有效期内。从产品包装上,未检查出有不规范之处。

在梁溪区市场监管局的帮助下,记者将杨大爷购买的羊奶粉寄送至相关检测机构作进一步检测。检测结论显示,送检的羊奶粉样品除总膳食纤维、钠(Na)、灰分、非脂乳固体、总固体含量、能量、碳水化合物无限量

要求外,其余所检项目符合相关国标以及国家相关部门《关于三聚氰胺在食品中的限量值的公告》要求。

同时,经向厂家所在地市场监管部门反映后,当地市场监管部门前往生产厂家,就证照、生产加工环境、原料进货单据等方面进行了现场检查,执法人员反馈称,经检查,该厂家证照齐全,所生产的羊奶粉原料为生羊乳。

释疑

没羊奶味或与工艺、冲泡有关

既然如此,为何杨大爷购买的羊奶粉没有羊奶味儿?记者就此咨询了业内人士,该人士表示,这种情况与羊奶粉生产厂家所采用的脱膻工艺有关。

据介绍,羊奶营养价值高,但美中不足之处是带有一股膻味。为满足不同受众群体的需求,一些羊奶粉生产厂家会采用脱膻工艺。此外,一些调制或配方乳粉,还会添加乳糖、蔗糖、香精等原料,进一步提升羊奶粉的口感。由于工艺不同、配料不同,都会导致羊奶粉会

有不同的口感。

“除此之外,羊奶粉的口感还与冲泡方法相关。”该人士表示,一般情况下,冲泡羊奶粉时,建议奶粉与水的比例为1:6,使用四五十度的温水冲泡。不过,有些消费者,尤其是老年人在食用羊奶粉时,会忽视冲泡方法,凭习惯或经验冲泡,这也是冲泡奶粉的常见误区。他建议,消费者在冲泡奶粉时,按照上述比例或依据产品包装上的冲泡方法进行冲泡,以保证营养需求和食用体验。

市场探访

羊奶消费以女士老人为主 在奶粉销售区仍占“配角”

在采访中,记者了解到,像杨大爷这样的老年人已成为羊奶粉的重要消费群体,购买渠道除线上下,还有线下商超或羊奶粉专营店等。

连日来,记者先后走访了城区的礼阁仕、盒马、家乐福、永辉超市、大润发、万客隆鲸选等超市及羊奶粉专卖店发现,在超市的成人奶粉销售区,羊奶粉处于“配角”地位。如:大润发销售的80多款成人奶粉中,仅2款为羊奶粉;万客隆鲸选超市销售的39款成人奶粉中,仅1款为羊奶粉。此外,记者通过

网络地图搜索发现,无锡城区内,可搜索到的羊奶粉专卖店屈指可数,这类门店的销售模式为门店直营。另有一些未在网络地图上有记录的专营店则在背街小巷、写字楼等场所内,销售模式分为直营、会销两类。

一家专营羊奶粉8年的经营者告诉记者,如今,选择羊奶粉的群体越来越大,涉及多个年龄段,在成人消费者中以年轻女士、老年人较为常见。在线下销售渠道中,采用会销模式的门店销量较高,究其原因,与商家宣传及推销方式有关。

选购

全脂乳粉调制乳粉有何区别?

在奶源方面,锡城地区的成人羊奶粉奶源分为国产、进口两大类,其中,国内羊奶产地主要为陕西、宁夏等地,国外产地主要为荷兰、新西兰、澳大利亚等地。“羊奶粉”产品包装上的“产品类别”,分为全脂乳粉、调制乳粉、固体饮料等。

这几类产品有何区别,消费者该如何选择?对此,梁溪区市场监管局食品生产监管科监管人员介绍,全脂乳粉是仅以乳为原料(注:牛奶粉以牛乳为原料,羊奶粉以羊乳为原料;下同),添加或不添加食品添加剂、食品营养强化剂,经浓缩、干燥制成的粉状产品;成人调制乳粉是以生牛(羊)乳或其加工制品为主要原料,添加其他原料,添加或不添加食品添加剂和营养强化剂(如:维生素),经加工制成的

乳固体含量不低于70%的粉状产品;固体饮料是用食品原辅料、食品添加剂等加工制成的粉末状、颗粒状或块状,供冲调或冲泡饮用的普通食品。

相比之下,前两者的主要不同之处在于原料上。同等情况下,全脂乳粉的乳含量最高,调制乳粉次之。和两者不同的是,即便是以乳和乳制品为主要原料制成的蛋白固体饮料,本质上也只是饮料,乳和乳制品的含量低(蛋白质含量在1%左右),不要误以为是乳粉。如果对乳含量有要求,建议消费者选择全脂乳粉或调制乳粉。

需要特别提醒的是,无论是哪一类羊奶粉,它都是普通食品,只能起到补充营养的作用,并不具备预防、治疗疾病的功效。如果遇到此类宣传,消费者应提高警惕,切勿上当受骗。

羊奶真的比其他乳品更好吗?

那么,羊奶与其他乳品相比是否具有优势呢?对此,无锡市人民医院临床营养科主治医师夏天介绍,羊奶含有丰富的蛋白质、脂肪、碳水化合物、维生素等营养成分,是更接近母乳的动物奶,与牛奶等动物奶相比,具有分子结构小、易吸收等优势。不过,羊奶的营养价值只是略高于牛奶,并不具有“翻倍”的差异,相对而言,性价比不高。

无论是羊奶还是牛奶,在日常摄入时,都应遵循科学、合理原则——根据去年11月发布的新版《中国老年人膳食指南》,推荐老年人每日饮用300~400ml牛奶或蛋白质含量相当

的奶制品。一般情况下,老年人每日蛋白质摄入量在每公斤体重1.0~1.2克,日常进行抗阻训练的老年人每日蛋白质摄入量每日每公斤体重≥1.2~1.5g。对于高龄老年人(常指80岁及以上的老年人),建议每天饮用300~500ml液态奶,也可以选用酸奶、奶粉或其他奶制品。

(晚报记者 刘娟/文、摄)

