

每天至少要品尝50份牛奶 不碰香水不吃辛辣食物

许莎:原味奶混入一点清水也能尝出来



■许莎仔细闻牛奶

□文/孙婷婷 图/邹斌

吃,是每个人维持生存的必要,还有一些人,他们的“吃”不仅是吃,而是品鉴,是职业。

他们的舌头格外敏锐,辨别百般滋味,感受食物细微的差别,把控“进口”产品质量。他们是“舌尖上的工作者”。

每天都能喝到最新鲜的牛奶是不是很羡慕?今年35岁的许莎是一名乳品品鉴师,她每天的工作就是喝牛奶,喝牛奶听起来很轻松,但对许莎来说,喝牛奶要求可不低。她当个班至少要品尝牛奶50次,要检查出牛奶是否有异味,根据感官质量分析牛奶的配料,并一一记录下来。

靠舌头捕捉异味

近日,记者来到了位于武汉市东西湖区柏泉街的蒙牛乳制品武汉有限责任公司(以下简称“蒙牛”),见到了许莎。许莎是一名乳品品鉴师,中专毕业

后品尝乳品,让乳品进入口腔,靠舌头不同部位感知乳品滋味是否具有产品所有的独特口感,最后饮下乳品,确定饮品有无异味。

要成为一名优秀的乳品品鉴师,准确察觉出牛奶中是否有异味,必须熟悉异味的来源,为此她经过不断练习,从业17年,掌握了上百种可能影响牛奶的物品的味道,尝了上百种东西的异味。对于自己的工作,许莎形容她就像“警察”一样,只不过她是在味道里面抽丝剥茧找“凶手”,哪怕只有一丝异常味道,品鉴师都可以捕捉到。

品鉴师依靠主观性做出判断,是否会受个体因素影响发生误判呢?许莎说,乳品检验包括机器检测和感官检测,两者各有优势互相无法取代。牛奶的微生物指标、理化指标等靠机器检测,判断奶品是否符合基础的验收标准。但像牛奶是否掺水,是否因奶牛饲料带入异味,这些因素无法靠机器检测出来,需要依靠品鉴师发现。另外,机器做微生物检测最快也要24小时出结果,但品鉴师通过“望闻品饮”可在第一时间做出判断。为避免个人因素发生误判,当品鉴师发现异常后,一般立即组织多人复检,3到5人觉得有异常,并向上级反馈异常,这批货就会被扣下来,由公司组织大型检查,绝不能让有问题的产品流入市场。

每天进行味觉练习

许莎的舌头有多么厉害呢?记者在现场与许莎做了一个盲品实验,测试舌头的敏锐度。由一名工作人员拿出三种不同产品牛奶,分别为核桃味牛奶、芒果味牛奶和原味牛奶,分别倒入三个水杯中,记者和许莎同时取样

一起品尝,根据品尝结果说出对应味道的牛奶。

品尝过后,记者认为其中两杯为核桃味,一杯为原味牛奶,而许莎经过品尝后,给出截然不同的回答,许莎认为三杯牛奶均为混合牛奶,即每一杯牛奶均是两种不同的产品混合在一起,其中一杯为核桃味和芒果味相混合,其中芒果味牛奶占比较多,一杯为原味牛奶和核桃味牛奶相混合,还有一杯为芒果味和原味牛奶相混合,其中原味奶较少,并且指出来分别对应的是哪几杯。最后公布答案时,工作人员表示许莎说的全对,连比例判断也是准确的。

“像原味奶是无添加的牛奶,它有奶香味,哪怕混入一点点清水,品鉴师都可以感觉到有异常。”许莎告诉记者,舌头的敏感度离不开多年来的长期训练,每个月公司还要组织内部测试,对乳品品鉴师进行月度考核,考核淘汰率超过50%。

许莎要求自己每一天都要进行练习,让自己记住味道。她介绍,测试舌头灵敏度时,一般会安排10个样品进行品鉴,他们需要从中找出正常样品,需要对所有样品按照咸、甜、酸进行分类,并按照梯度依次排列。有时样品为混合样品,比如将两种不同口味的乳品混合在一起,或者提供两种口味但不同产品类型的乳品,需要品鉴师盲品分辨出自自是什么产品,分别是什么口味,产品里面的香精味道是否准确,是否存在过酸过甜等问题。经过日积月累、坚持不懈的练习,许莎才能不断提高舌头灵敏度。

在这过程中,她还不断找资料学习,摸索出了一套自己的检测方法。“品尝甜味用舌尖,酸味用两腮,苦味

用舌根,舌头的不同部位,对味道的敏感程度也不一样。”许莎说。

不吃坚果和辛辣食物

作为靠味觉工作的人,许莎十分重视保护舌头,不吃坚果和辛辣味食物,不能沾染抽烟和喝酒等行为,忌口葱、姜、蒜等刺激性调料,还不能使用香水。生病和感冒时也会影响舌头的判断,她必须保持良好的作息,健康的生活方式。

这样长期坚持下来,或多或少影响了许莎的饮食习惯、日常生活方式,作为一个湖北人,许莎原来十分喜欢吃辣,现在无法接受太辣太咸的食物。连以前喜欢吃的蛋糕,现在尝起来也觉得太甜了。“平常我会对家里人做菜调料提建议,家里觉得我太麻烦了。”许莎笑道。

许莎介绍道,乳品品鉴师是乳品质

量的把关人,每天都要品尝牛奶,不能因为自己的原因导致不合格的产品流出,因此必须严格要求自己,如果自己细节上不仔细,工作时受影响分心,那么产生的后果十分严重。许莎表示,这是对乳品品鉴师的工作要求,这就要求他们有专业精神,拿出最专业的态度和专业水平进行评鉴,确保及时发现问

题。除此之外,许莎不断提高知识水平,学习法律、营养学、微生物学等相关知识,“牛奶生产过程中很容易产生微生物,可能都会对牛奶口感产生影响,需要我们去学习,了解微生物产生原理,想办法减少干扰。”许莎说,因此,除了公司培训外,她还经常自己上网课。“我们的工作就是靠嗅觉和味觉找出产品中是否存在异味,我们一刻也不能懈怠,质量把控体现在每个细节。”



■许莎向记者展示乳品品鉴操作方法

姜雪:一杯牛奶,到底什么样的才能算好品质?

3杯牛奶在姜雪面前依次摆开。乍一看,都是醇厚的白色,几乎没有区别。但见她端起一杯,小啜一口,在口中品味许久才咽下去。继而换清水漱口,品尝第二杯……

3杯完毕,她分享了品评结果:第一杯是光明优倍鲜牛奶,第二杯是光明优倍4.0高品质鲜牛奶,第三杯是光明优倍加高温灭菌乳。

对倒例牛奶时的记录,一杯也没搞错。

觉得神奇?

“对乳品品鉴师来说,并不稀奇。市场上的主流牛奶产品,我基本都能辨别出来,何况这三款都是我们光明乳业自己的产品。”姜雪说。作为光明乳业研究院的一名乳品品鉴师,她所从事的这个小众岗位如今正逐渐受到关注——不仅因为舌尖的神奇,更是因为这是一场“舌尖上的比拼”,用专业知识帮助消费者获得更高品质、更好口感的牛奶。

舌尖上的比拼

“乳品品鉴师”是国家认可的职业,他们使用口、舌、鼻、眼睛等感觉器官,依据乳制品感官质量评鉴标准,对乳及乳制品质量的优劣做出判定。2020年3月30日,人社部颁布乳品品鉴师国家职业技能标准,进一步肯定了“乳品品鉴师”的技能高低。

姜雪成为乳品品鉴师,已有8个年头。最初,她是光明乳业研究院的乳品研发人员,2015年机缘巧合,她考取了乳品品鉴师职业资格证书,从此专职乳品品鉴,“通俗地说,我们能够更加准确、包括使用专业术语来描述不同乳品的外观、质地、风味等,一方面是作为消费者,表达自己的感受,另一方面也用专业知识,与研发人员共同研发更高品质的乳品。”

她进一步解释,普通消费者面对“牛奶好不好”“品质怎么样”“口感如何”等问题时,只能含糊地回答个大概,“有的人可能说‘挺好喝的’‘挺香的’,但说不出更加具体的内容”。不过,到了乳品品鉴师这里,他们不仅能用专业地语言精准地描述这杯白色液体,而且能分析出其中的一些原因。

比如,对于一款消费者觉得“好喝”的牛奶,乳品品鉴师的评价不那么简单,而是会从色泽、香气、口感、浓稠度、加工工艺、营养成分等多个维度进行评判,绝非“好喝”两个字那么简单,“以高温灭菌乳和巴氏杀菌乳为例,前者经过高温加工后,牛奶会出现美拉德反应特有的焦香,巴氏杀菌工艺的温度较低,没有这种焦香。但并不是说巴氏杀菌乳就不好喝,因为高温灭菌会杀死牛奶中的活性物质,而巴氏杀菌能保留这些活性物质。两种牛奶的营养成分有差异。我们既能从口味中分辨出不同,也要从科学上告诉消费者其中的差异,供消费者自行选择。”姜雪解释,乳品品鉴师也会和研发人员一起研究,如何实现消费者的“既要又要还要”,“比如,既要牛奶的

好营养,又要奶香,还要适合存储运输。”

同样地,对一款普通消费者觉得味道一般的牛奶,乳品品鉴师会分析味道里的细节,分析到底是饲料带来的影响,还是加工工艺的问题,与研发人员甚至养殖人员一同追根溯源,为一杯好奶努力。

如此种种,都说明乳品品鉴师绝非“会喝奶”“能评价”那么简单。相反,他们需要有扎实的专业背景,对乳品生产乃至养殖工艺都比较熟悉;同时,感官比较敏锐,可以分辨出细微的差别;还要有不凡的记忆力,能记住不同工艺甚至同一品牌不同品种乳品的味道。“所以,乳品品鉴师的味觉、嗅觉都比较敏锐,并且要在这些基础上进行系统的训练。同时,在日常生活中,我的饮食也比较清淡,不能伤害我的味觉。还要批量品尝不同牧场、不同品牌的牛奶,把它们的特点都记住。时间长了,不同品牌的牛奶一喝就能分辨出来。”

探索更好的牛奶

作为乳品品鉴师,很重要的一份工作就是与研发人员一起探索“更好的牛奶”。听取消费者的建议与意见,然后通过专业的品评,与研发人员“头脑风暴”,成为姜雪的工作常态。

她以巴氏杀菌乳举例分析,“巴氏杀菌乳是按照国家标准唯一能称为‘鲜牛奶’的乳品,营养丰富,保留了众多有益健康的活性物质。但正如之前介绍的,巴氏杀菌温度低,美拉德反应不似超高温灭菌乳一般强烈,‘奶香味’稍逊。那么,怎样进一步提升口感呢?我们就与研发人员一起探索不同工艺的配合,通过提高鲜奶的蛋白质含量,让鲜奶的口感更进一步。”

例如,光明优倍4.0高品质鲜牛奶保留了更多的蛋白质,比普通优倍鲜奶的口感更醇厚顺滑,奶香更浓郁,“有些味觉灵敏的消费者也说,4.0甜了,还略有一点点咸味,是天然的奶香。”

乳品品鉴师还能根据消费者的意

见,改进生产工艺,改善采用同种工艺生产的牛奶口味上的差异。乳品品鉴师研究后发现,差异来自奶源——奶牛的品种、饲养环境、饲料品质等,都是这些差异的原因。这就推动光明乳业从源头出发,坚持“好奶源好牛奶”,在保证奶源纯净度的基础上,再提升口感。其中,光明乳业的巴氏杀菌乳就一律使用一级牛奶,既能体现牛奶的醇香,又具备更多的营养。

“所以说,乳品品鉴师不仅仅是评判一杯牛奶好不好喝,最根本的目标是为消费者呈现更好的牛奶。这也是我做这份工作的价值所在。”姜雪说,有人觉得常年规律生活、清淡饮食、保持嗅觉味觉的灵敏度有些“无趣”,但始终乐在其中。

品鉴师教你这样选牛奶

如果普通消费者不具备乳品品鉴师的敏锐感觉,又如何评判一杯牛奶好不好呢?

姜雪说,最简单的就是“一看二闻三品”。看的是牛奶的色泽。以巴氏杀菌乳为例,主要看色泽,有的鲜奶偏黄一点,有的偏白一点,色泽度不太一样,高品质的牛奶一定是色泽均匀的。然后可以闻一下牛奶的气味,如果气味比较刺激就不推荐购买了。最后,是品一下牛奶的奶香味和味道,入口后,高品质的牛奶应当具备比较纯粹的、纯净的奶香味。

不过,她特别提醒,牛奶并不是越香越好,“有一些很香的牛奶,可能是‘伪巴杀’,就是看似使用了巴氏杀菌法,但温度偏低,所以赋予了牛奶美拉德反应的焦香。但这种牛奶的营养成分与高温灭菌乳相似,价格却高上一截,未必是最佳选择。”

她建议消费者客观看待奶香味,“比如说,当年光明乳业对牛奶的杀菌温度从85摄氏度降温到75摄氏度,这其中除了工艺的升级,对奶源的要求也更高,杀菌温度的降低使牛奶中的活性物质更多了,牛奶更纯净,也更贴近自然的味道了。”

(新京报官微)



■高品质的牛奶一定是色泽均匀的



■姜雪看牛奶的色泽



■姜雪记录牛奶品评结果