“干噎酸奶”走红,是营养佳品还是营销噱头?

□孟刚

近日,“干噎酸奶”热度持续攀升,不少人戏称吃一口“噎得脖子伸出老远”“吃完脖子长出八块腹肌”。那么,这种“干噎酸奶”究竟是什么奶?营养价值几何?是否存在食用风险?记者就此展开调查采访。

线上热销线下难觅

6月3日,记者走访北京市场,发现“干噎酸奶”在部分商超并未售卖。在走访的4家超市中,仅有一家在销售。在北京市东五环大黄庄桥附近的一家连锁超市内,记者看到一款希腊式“干噎酸奶”,为风味酸奶,规格125克/罐,售价11.9元,标签标注蛋白质含量为9.5克/100克,高于普通酸奶。

在电商平台上,记者搜索“干噎酸奶”,看到品牌比线下丰富得多。这类产品大多采用每罐100克的包装规格,价格区间在10元至30元每罐之间。口味选择丰富,涵盖传统原味和当下流行的“网红”口味。不少产品在宣传时,突出“干巴”“希腊冷萃”“可以嚼着吃”等卖点,甚至宣称“噎出天鹅颈”。从销量看,“干噎酸奶”市场热度极高,部分店铺相关产品销量突破100万罐。

科信食品与健康信息交流中心主任钟凯解释说,所谓“干噎酸奶”,实为希腊冷萃酸奶,通过特殊工艺滤除乳清,使质地浓稠如奶酪。这种工艺在提升蛋白质含量的同时,也造成了部分水溶性营养素的流失。

“更有营养”是误区

“干噎酸奶”走红,得益于不少人认为它比普通酸奶更营养,具有高蛋白、低糖分、低热量的特点。在社交平台上,不少网友发帖称“干噎酸奶”对减肥有益,属于低脂食品。也有商家宣称其产品添加了多种益生菌,有助于管理身材。

然而,乳业生物技术国家重点实验室工程师何睿介绍说,“干噎酸奶”质地浓稠,具有高蛋白的特点,但不能说它更有营养或有利于减肥。因为过滤乳清时,酸奶里的大部分水溶性维生素、矿物质也被滤掉,存在部分营养丢失情况。同时,在乳清过滤过程中,并不会滤掉脂肪,所以“干噎酸奶”并非“减肥利器”。记者查看一款希腊式“干噎酸奶”的标签,看到其脂肪含量达13.5克/100克,NRV%(营养素参考值百分比)为23%,远超普通全脂酸奶每100克3—5克的脂肪含量。

何睿还提到,电商平台在售的部分“干噎酸奶”含有多种添加剂,如植脂末、葡萄糖浆、果酱、氢化植物油等,这些成分加入后,就不能说“干噎酸奶”更有营养、更加健康或有利于减肥。

钟凯也表示,个别消费者将“干噎酸奶”视为“减肥秘密武器”的做法不可取,减肥核心在于控制总能量摄入和加强身体锻炼。

自制风险要警惕

记者了解到,一些消费者喜欢自制“干噎酸奶”,电商平台上也有散装产品销售,某社交平台上“干噎酸奶自制教程”视频数量超过4万个。但这种自制行为暗藏安全风险,有媒体报道,有女子食用自制“干噎酸奶”后出现恶心、呕吐等症状,经诊断为细菌超标所致。

何睿表示,不少消费者自制“干噎酸奶”时会网购发酵原料和冻干菌种,若生产不规范、储存不当,发酵过程中温度和时间控制不当,会产生不良风味和质构,不仅影响食用体验,还可能有安全隐患。

中国农业大学食品科学与营养工程学院食品科学博士胡长利表示,正规渠道购买的酸奶一般不会引起肠胃不适,但自制“干噎酸奶”可能因操作不当被污染,比如过滤用的纱布不干净,未完全密封导致有害菌进入并大量繁殖。若要自制,应对过滤纱布、锅碗瓢盆等工具彻底消毒,至少用开水煮5—10分钟。“干噎酸奶”应放入冰箱冷藏保存,且要与生肉、生海鲜等易被李斯特菌污染的食物分开存放,以免交叉污染。

选择酸奶有讲究

随着“干噎酸奶”火热,不少网友跟风发布大口吞咽的视频,分享吃后感受。一位网友评论:“感觉就像噎在气管里了一样,确实得伸长脖子往下咽。”

事实上,“干噎酸奶”并不适合所有人群。北京协和医院消化内科副主任医师谭蓓告诉记者,“干噎酸奶”质地浓稠,可能增加胃部负担,导致消化不良。对于吞咽能力较弱的老人、幼儿等人群,食用“干噎酸奶”可能会加重消化负担,甚至引发呛咳或窒息,这些人群食用时需格外小心。

针对如何选择酸奶,注册营养师王璐告诉记者,“干噎酸奶”只是奶制品中的一种,营养并非无可替代。在确保食品安全的情况下,搭配得当的“干噎酸奶”可以尝试,若不喜欢其口感,也无须跟风,无糖或低糖低脂酸奶也是不错的选择。

何睿建议,选择酸奶时要参考产品成分表,对比不同产品的蛋白质、脂肪、碳水化合物等营养素含量,依据自身需求选择。比如,以减脂、降糖为目的,建议选择高蛋白、低脂肪、低糖或无糖的酸奶。食用和保存酸奶时,一要检查包装是否完整,有无胀包、霉变等,尽量食用新鲜产品;二要适量食用,肠胃敏感人群、老人和3岁以内幼儿等群体要谨慎食用;三要在冷藏条件下保存,避免频繁开盖,减少细菌污染风险。

■资料图片

百吨纯牛奶启航东南亚 庄园牧场国际化再迈新台阶

□刘欢

6月6日,记者从兰州庄园牧场股份有限公司(以下简称“庄园牧场”)获悉,近日,庄园牧场100吨纯牛奶从天津港启航,驶向东南亚国家。此次出海是公司继2024年成功开拓香港市场后的又一里程碑式跨越,标志着中国乳业品牌正以坚实的品质步伐登上全球舞台。

此次出口的纯牛奶,奶源均源自庄园牧场自有河西走廊牧场——这片位于祁连山丝路寒旱奶源带的“黄金牧场”,拥有得天独厚的自然禀赋。充足的日照、纯净的水源,加之被誉为“牧草之王”紫花苜蓿的滋养,为奶牛养殖提供了绝佳环境,孕育出的牛奶不仅口感醇厚丝滑,更蕴含丰富营养。

从牧场到生产线,庄园牧场构建起全链路数字化智能管控体系。依托先进的科技手段,对科学养殖、现代化生产加工的每一个环节进行精准把控,实现从源头到终端的全流程可追溯,以精益求精的态度确保每一滴牛奶都达到优质品质,充分满足东南亚国家消费者对高端乳制品的需求。

今年2月份,庄园牧场凭借严苛的质量管控体系,顺利通过东南亚国家食品药品监督管理部门的层层审核,获得进入东南亚国家市场的“通行证”。随后,东南亚国家贸易合作商专程赴公司开展考察。合作商深入牧场生产区,对厂区规划布局、智能化养殖设施设备、标准化牛舍环境、高效运行的奶厅管理等进行全方位调研,详细了解奶牛种群结构、育种技术、优质牧草供应、科学饲料配比、养殖成本控制以及鲜乳营养指标等关键信息。

庄园牧场相关负责人表示,未来将继续加大外贸市场开拓力度,积极搭建多维度、立体化的合作网络,通过持续优化产品结构、强化品牌推广、深化渠道合作,不断探索乳业发展新路径,抢抓国际市场新机遇,推动更多优质乳制品“扬帆出海”。

冀产酸乳制品首次销往澳门特别行政区

□丁磊 王智红

近日,朴诚乳业承德有限公司生产的103箱523千克的风味酸乳经石家庄海关所属承德海关关员现场查验合格后销往澳门特别行政区。这是河北省酸乳制品首次销往澳门特别行政区。今年4月以来,该海关共监管验放销往澳门特别行政区酸乳制品4批次1537千克。

“由于酸乳制品保质期短,给我们业务带来很大压力。”朴诚乳业业务经理孙悦说。针对酸乳制品对通关时效的特殊要求,承德海关主动作为,在酸乳制品生产出来的第一时间派员现场查验。实施全天候预约通关制度,提供“7×24小时”便捷通关服务。利用属地查检系统“云签发”,实现申报、查验、检测、出证全流程“零延时”无缝衔接。

为落实《石家庄海关进一步优化口岸营商环境二十三条具体举措》,支持酸乳制品“走出去”,承德海关组织业务骨干,实施“一企一策”“一品一策”精准服务。用好“关长送政策上门”机制,及时了解企业存在的困难,为其提供技术和政策支持。针对酸乳制品生产的特性,开展风险分析和评估,加强对企业的日常监管,优化检验监管流程,实施“原料源头可追溯、生产过程可监控、产品质量可监测”的全过程管理。

俄罗斯最大乳业集团“爱科牛”中国首店落户西安

俄罗斯最大乳业集团“爱科牛”在中国开设的首家品牌专卖店正式落户陕西省西安市,消费者可在此购买到“爱科牛”天然乳制品及其调制的特色咖啡饮品。

该店于2025年5月28日开业,是该品牌在中国的第一家品牌店。2023年9月,爱科牛集团在西安设立了代表处,并开始通过零售连锁店销售产品。如今,爱科牛产品已遍布中国东北、陕西、河南、浙江、福建、广东等多个地区。

除线下渠道外,该品牌乳制品已通过电商平台销往全国大部分地区。未来,这家旗舰店还将作为直播基地,通过社交媒体和线上平台开展产品推广活动。

店内主营“爱科牛”超高温灭菌奶系列及以公司乳制品为基础调制的咖啡饮料,未来计划重点扩充半硬质和高端硬质奶酪产品线。

爱科牛集团总裁石德方·玖尔表示,“提升品牌知名度是我们的首要任务,专卖店的开设标志着我们在中国市场迈出了重要一步,期待我们的产品能成为西安市民的日常选择”。

该旗舰店坐落于西安雁塔区核心商圈,毗邻社会科学院、地铁枢纽和大型购物中心,地理位置优越,客流量大。 (来源:齐鲁壹点)

“华农原实”乳品研发生产基地建成投产

6月3日,广州华农大营养食品有限公司旗下“华农原实”乳品研发生产基地建成庆典在广东从化经济开发区明珠工业园举行。记者了解到,该基地集乳品研发、生产、研学、旅游于一体,总占地面积约28亩,规划总投入5亿元,预计年产6万吨新鲜乳制品,年产值超过6亿元,每年可接待学生和旅客15万人。

据介绍,广州华农大营养食品有限公司是由华南农业大学和资深乳业专家团队联合创办。作为从化区首家自动化规模化乳品企业,该项目不仅填补了区域乳品产业链的空白,更通过“从牧草到餐桌”的全产业链布局,实现了牧草选育、奶牛养殖、乳品加工、冷链配送的一体化发展。项目的建成投产,标志着从化区在推动食品产业高质量发展、促进产业协同发展上迈出了坚实步伐,也为区域经济注入了新的活力。

此外,未来公司将与华南农业大学共建博士科研工作站,推动益生菌发酵、奶制品深加工等前沿技术的研发与应用,打造世界一流的现代化乳品企业。

近年来,从化区积极响应广州市“产业第一、制造业立市”的战略部署,聚焦绿色发展示范区建设,持续推动特色食品产业融合升级。这一项目的落地,正是从化区打造食品全链条工业园、培育核心竞争力品牌的重要成果。

该项目的建成,不仅为从化区乡村振兴和经济发展注入了新动能,也为广东奶业现代化发展树立了新标杆。从化区将以最大诚意、最快速度和最优服务,全力保障项目达产。未来,从化区也将继续优化营商环境,支持企业创新,推动更多优质项目落地,助力区域经济高质量发展。

(据《广州日报》)

蒙牛再获国家专利银奖 实现发明和外观专利“双丰收”

□蒙宣

6月5日,国家知识产权局发布第二十五届中国专利奖获奖名单。其中,蒙牛集团“含有DHA藻油的调制乳及其生产方法”发明专利荣获第二十五届中国专利银奖,是中国乳业在专利领域的最高荣誉,也是中国液体奶创新的首件最高专利荣誉。同时,蒙牛“特仑苏沙漠有机”纯牛奶包装箱荣获“中国外观设计优秀奖”。这两项殊荣不仅是对蒙牛在科技创新方面不懈努力的肯定,更是对蒙牛持续引领乳业高质量发展的有力证明。

中国专利奖,是国家知识产权局和世界知识产权组织共同主办授予的,中国唯一专门对授予专利权的发明创造给予奖励的政府部门奖,得到联合国世界知识产权组织(WIPO)的认可,被誉为我国专利界的“奥斯卡”,具有较高权威性和国际影响力。在2023年,蒙牛凭借“更适合中国人的益生菌”的专利创新,自主知识产权益生菌PC-01荣获了中国专利银奖。

长期以来,蒙牛秉持自主创新与自主知识产权为原动力的理念,在益生菌、合成生物等有益于人类健康的产品科研,以及优质牧草和奶牛育种的研发攻坚方面取得了显著成果。在儿童奶领域,蒙牛围绕含DHA藻油未来星儿童奶这一核心专利,蒙牛历经10余年的不断创新研发,周边布局发明专利、实用新型及外观专利共计111件,其中4件为国际专利。这一系列专利的布局,充分体现了蒙牛对儿童奶创新品类的重视和保护,也彰显了其在儿童奶领域的领先地位。

蒙牛多年的调研发现,家长在选择儿童食品时,特别注重营养及功能属性。除提高免疫力外,健脑益智是家长最为关注的功能之一。DHA作为人体所必需的一种多不饱和脂肪酸,对大脑健康和神经发育起着重要作用。然而,我国儿童DHA摄入量普遍不足,不到推荐量的18%。因此,强化儿童对DHA的日常摄入显得尤为重要。

蒙牛通过“DHA乳化包埋稳态化”技术隔绝氧化环境,构建DHA抗氧化体系,提高产品抗氧化能力,并采用“碱式盐组合物协同配比”技术搭建产品稳态体系。这三项核心技术解决了DHA在牛奶中氧化变味、含量衰减等问题,首次实现了常温牛奶中添加DHA的技术突破。这一创新不仅使牛奶的营养更加全面,为儿童提供了优质蛋白、钙以及重要的益智营养素DHA,还对促进儿童营养健康乳制品的产业化发展和改善儿童营养健康状况具有重要的作用和意义。

本次,蒙牛特仑苏沙漠有机纯牛奶包装箱凭借“沙海明珠”的设计理念,荣获中国外观设计优秀奖。该包装箱采用长方体设计,简洁大方,重点突出,图案设计将自然元素与品牌形象完美融合,既彰显特仑苏高品质,又兼具商业与公益效益,创意十足,意义非凡。

蒙牛再次荣获中国专利奖,是荣誉更是责任。面向未来,蒙牛将继续坚持将自主研发,不断推动乳业创新,引领行业高质量发展,为消费者提供更多优质、健康的乳制品选择,为推动全行业可持续发展贡献更多蒙牛力量。

公司新闻

均瑶健康 收到湖北证监局警示函

均瑶健康公告,公司近日收到湖北证监局下发的《警示函》,指出公司存在未按规定披露2024年度业绩预告的违规事实。2024年归属于上市公司股东净利润为-2911.64万元。公司董事长王均豪、总经理俞巍、财务总监崔鹏、董事会秘书郭沁因未履行勤勉尽责义务,对违规行为负有主要责任。湖北证监局决定对公司及相关责任人采取出具警示函的行政监管措施,并记入证券期货市场诚信档案。公司及相关责任人将加强证券法律法规学习,提高规范意识,避免类似问题再次发生。本次行政监管措施不会影响公司正常的生产经营活动。

(金融界)

庄园牧场为全资子公司提供预计总额不足1亿元担保

6月10日,记者获悉,近日庄园牧场全资子公司兰州庄园乳业有限公司计划与国内相关渠道商进行业务合作,公司为其相关项目提供担保,担保期限自生效至合同终止。若合作未达成,担保自动失效。此次担保金额预计总额不足1亿元,未达公司最近一期经审计净资产10%以上,经董事会审议披露,无需提交股东会审议 。截至公告披露日,公司含本次担保后对子公司担保余额预计不到2亿元,占最近一期经审计净资产20%以内,无逾期等相关担保情况 。

(据《北京商报》)

钟薛高全资子公司被申请破产清算

6月5日,上海市第三中级人民法院发布的债务人异议公告显示,“上海安得列郎晴食品贸易有限公司以钟茂(上海)食品科技有限公司不能清偿到期债务且明显缺乏清偿能力为由向本院申请钟茂(上海)食品科技有限公司破产清算。逾期未提异议的,本院依法裁定受理。”

公开信息显示,钟茂(上海)食品科技有限公司成立于2020年6月,注册资本1000万元人民币,经营范围含食品经营,从事食品专业科技领域内的技术开发、技术转让、技术咨询等,由钟薛高食品(上海)有限公司全资持股。

(孔文燮)