

儿童酸奶调查：

常温“婴标”酸奶无活菌 部分产品钠含量有点高

□郭铁

酸奶市场竞争日趋激烈,商家开始争夺“宝宝第一口酸奶”。在超市货架,简爱“父爱配方”吸吸袋酸奶打出“孩子的第一口酸奶”宣传语,卡士“宝贝第二餐”酸奶则在线上旗舰店宣称“宝宝的第一口好酸奶”。还有一些产品,如“法优乐”酸奶、“象爸星球”常温酸奶等,也将目光投向1岁以上儿童群体。前者线上客服称其产品“专为婴幼儿设计”,后者线上宣称“专为孩子成长定制研发”,满1岁左右宝宝可以添加。

然而记者调查发现,这些儿童酸奶不属于婴幼儿辅助食品,除进口的“法优乐”儿童酸奶标准不详之外,其他3款产品均执行GB 19302《食品安全国家标准 发酵乳》,与一些主打清洁配方的无蔗糖“成人酸奶”无实质差别。此外,这4款酸奶钠含量均不低于50毫克/100克,在营养专家看来,这样的钠含量对于1岁以下婴儿过高,对于1—3岁幼儿来说也较高。

为名正言顺地争夺“宝宝第一口酸奶”,乐纯、宝宝馋了、方广等品牌还推出符合GB 10770《食品安全国家标准 婴幼儿罐装辅助食品》的“婴标”酸奶,主打常温不刺激、添加婴儿益生菌等卖点。然而,这些常温“婴标”酸奶在经过巴氏杀菌热处理或高温灭菌工艺后,所含益生菌已基本被灭活。而没有活菌的产品是否还存在“益生”作用,有待进一步科学论证。



■8月21日,简爱“父爱配方”酸奶在某超市货架上打出“孩子的第一口酸奶”宣传语。记者:郭铁摄



■“宝宝馋了”婴标酸奶商品页面宣称添加4种婴幼儿益生菌。

与“成人酸奶”难区分

在一家大型超市冷藏区,简爱“父爱配方”吸吸袋酸奶(以下简称“父爱配方酸奶”)在货架上打出“孩子的第一口酸奶”“儿童酸奶,简爱父爱配方全国销量第1”等宣传语。根据包装文案,该酸奶核心卖点可概括为奶源无人工激素、配料清洁、不添加蔗糖等。在某平台简爱食品旗舰店,该酸奶页面宣称“宝宝酸奶选简爱”,美国儿科学会、澳大利亚《婴儿喂养指南(2012)》等建议,8月龄幼儿可在辅食中添加酸奶。

2025年8月21日,简爱“父爱配方”酸奶在某超市货架上打出“孩子的第一口酸奶”宣传语。

在某电商平台 classykiss 卡士旗舰店,卡士“宝贝第二餐”酸奶商品页面也打出“宝宝的第一口好酸奶”“母婴垂类第一平台力荐”等宣传语,同时宣称宝宝的好酸奶“有标准”,包括更亲和(婴幼儿级活性益生菌)、更纯净(五星洁净标签认证)、更新鲜(天生活鲜蛋白,不加蛋白粉)、更安全(每天送检,品质可追溯)等。据客服介绍,该酸奶系列“0蔗糖”原味、西梅苹果味适合13个月以上儿童。

某平台 classykiss 卡士旗舰店销售的卡士“宝贝第二餐”酸奶,打出“宝宝的第一口好酸奶”宣传语。

对于自家儿童酸奶与“普通酸奶”有何区别,卡士旗舰店客服称,“酸奶就是作为零食饮用,体质情况不同,饮用

会有差异”。简爱食品旗舰店商品页面则解释称,其“父爱配方”0%蔗糖原味酸奶更适合孩子,相比简爱另一款0%蔗糖酸奶,特别添加了孩子更易吸收的乳清蛋白,一袋补充更多蛋白。

简爱食品旗舰店客服回复称,“父爱配方”0%蔗糖酸奶不是特定人群的功能性食品,大人和小朋友均可食用。但相对于简爱其他款式酸奶,“父爱配方”更适合儿童作为主食、辅食以外的营养补充食品,进行钙、蛋白质等营养物质的补充,“助力孩子健康成长”。

记者对比发现,这2款儿童(宝宝)酸奶与市面上销售的“普通酸奶”一样,都执行GB 19302《食品安全国家标准 发酵乳》,而非婴幼儿辅助食品标准,只是蛋白质、脂肪等营养成分含量相对较高,且都采用清洁配方。产品信息显示,简爱“父爱配方”酸奶(原味)主要成分为生牛乳、乳清蛋白粉、各类菌种,蛋白质、脂肪、钙含量分别为4.6克/100克、4.8克/100克、140毫克/100克,线上售价约9.08元/袋(100g),券后价约6.83元。卡士“宝贝第二餐”酸奶(原味)主要成分为生牛乳、各类菌种,蛋白质、脂肪、钙含量分别为4.5克/100克、5.7克/100克、140毫克/100克,线上售价约10元/袋(85g),券后价约8.7元。

不过,类似配料简单、营养成分高的“成人酸奶”在市场上也很常见,个别产品利用特殊工艺,在不额外添加乳蛋白类原料的情况下,还可以做到蛋白

质、脂肪等营养指标高于上述儿童酸奶。例如,配料表只有生牛乳和发酵菌的“光明如实”系列酸奶,蛋白质、脂肪、钙含量分别达到4.2g/100g、4.8g/100g、130mg/100g,线上售价约5元/盒(135g);配料表同样仅有生牛乳和各类菌种的一款“吾岛”无蔗糖希腊酸奶,蛋白质含量达9.0g/100g,脂肪含量6.9g/100g,钙含量为120mg/100g,线上售价约7.5元/盒(70g),券后价不超过6元。

此外,虽同样宣称“孩子(宝宝)第一口酸奶”,简爱和卡士对一些成分的说法却存在分歧。例如,卡士“宝贝第二餐”在商品页面提出的“宝宝好酸奶”标准包括“更新鲜”,指“天生活鲜蛋白,不加蛋白粉”。而在产品中添加乳清蛋白粉的简爱“父爱配方”0%蔗糖酸奶,则在商品页面解释称,乳清蛋白是来源于牛奶的一种天然蛋白,母乳中也大量存在,不是添加剂。加入了乳清蛋白的酸奶会更顺滑香浓,相比其他蛋白质,孩子也更容易吸收。

独立乳业分析师宋亮认为,一些非婴标儿童酸奶本质上与“成人酸奶”没有区别。很多企业推出儿童酸奶,瞄准在1岁以上到10岁年龄段,在没有“儿童酸奶”标准的情况下,只能打擦边球,将普通酸奶说成适合儿童。从市场角度看,原来年轻人是酸奶主要消费群体,但近几年酸奶市场疲弱,企业就将目光转向儿童群体。儿童酸奶细分市场近两年有较好增长和溢价能力,今年上半年几家儿童酸奶品牌的增速超过20%。

常温“婴标”酸奶无活菌

为争夺“宝宝第一口酸奶”,乐纯、宝宝馋了、方广等品牌还推出符合GB 10770《食品安全国家标准 婴幼儿罐装辅助食品》的“婴标”酸奶,主打常温不刺激、添加婴儿益生菌等卖点。

某电商平台乐纯食品旗舰店销售的一款“乐纯”宝宝酸奶,在商品页面宣称,这是其首款常温婴标酸奶,“只需一句话就可以介绍清楚它——80%纯酸奶+20%真水果”,还做到了商业无菌9个月保质期,适合6个月起的小宝宝,也适合成人“大宝宝”。这款“宝宝酸奶”突破了纯净乳制品低温储存的限制,采用婴幼儿可食用菌种发酵,“细腻柔软、温和友好,肠胃敏感宝宝也能放心喝”。

某平台宝宝馋了旗舰店销售的一款“宝宝馋了”婴标酸奶,商品页面宣称其婴标酸奶全国销量第一,是婴标酸奶开创者,累计销量超过1200万份,“宝宝第一口酸奶,只喝婴标”。其同时强调,“真婴标酸奶才加4种婴幼儿益生菌,婴标酸奶只加婴幼儿益生菌,优选母乳菌为小宝宝专属定制”。对于何为“母乳菌”,商品页面解释称,发酵乳杆菌 CECT5716天然存在于母乳中,所以被称为母乳菌,在婴儿出生第一年内部有很好的耐受性与安全性,对肠道感染也能起到增殖作用。

与“宝宝馋了”婴标酸奶类似,某平台方广官方旗舰店销售的一款“方广”婴幼儿益生元水果酸奶,同样宣称“宝宝第一口酸奶认准婴标”,“不是所有酸奶都适合给婴幼儿喝,宝宝酸奶有更严格的标准”。通过对比方式,称方广婴标酸奶更营养、更天然、更安全,具体指添加80%发酵乳、益生元及国家批准的婴幼儿可食用菌 CECT5716等。同时称

其他宝宝酸奶“不敢突出生牛乳含量,无婴标认证,并非6月+婴幼儿可食用,配料表复杂看不懂,并非自有工厂研发”等。

尽管这3款婴标酸奶均强调添加了国家卫生健康委员会《可用于婴幼儿食品的菌种名单》中的菌种,但其常温属性意味着产品中难以存在活菌。

上述乐纯食品旗舰店客服介绍,其“宝宝酸奶”是生牛乳采用双歧杆菌发酵、添加水果后灭菌的无菌罐装食品,“灌装后没有活性益生菌”。宝宝馋了旗舰店客服则称,其婴标常温酸奶是经过乳酸菌发酵后进行过巴氏杀菌热处理的酸奶,和低温酸奶里活性益生菌相比是弱了一点,但还是有一定的作用,包括符合婴幼儿标准、生牛乳发酵加真水果、常温直接喝等。方广官方旗舰店客服则答复称,其婴标酸奶采用高温杀菌工艺,可以常温储存,里面是否还有活菌需要咨询后答复。

一款不符合“婴标”、采用巴氏杀菌热处理的法优乐(POM&#39;POTES)风味酸奶,甚至在商品页面上通过对比形式宣称,儿童常温酸奶对肠胃更温和,不添加防腐剂,物理防腐易存放,保存时间长,外出携带非常方便。而儿童冷藏酸奶更易造成对肠胃的刺激,不添加防腐剂但必须冷藏,保存时间短,容易发生过期变质现象,不方便携带。

当问及这款酸奶中的活菌问题时,某平台 pompotes 法优乐旗舰店客服答复称,法优乐风味酸奶经过热处理,所以没有活性益生菌,但冷藏酸奶中的益生菌也只存在于一定温度下保存的酸奶中,一旦酸奶置于室内超过一定时间,益生菌的数量就会急速下降。“所以不要认为冷藏酸奶一定会有活性益生菌。而且对于小朋友来说,我们并不建议喝过低温的酸奶,因为这样会刺激到小朋友的娇弱肠胃。”当问及喝酸奶是为了什么,该客服答复称,酸奶可以作为膳食补充,帮助宝宝吸收钙和维生素D。

与法优乐不同,对于儿童(宝宝)酸奶是否需要冷藏,卡士“宝贝第二餐”酸奶在商品页面建议妈妈群体选择低温酸奶,理由是低温酸奶内有常温酸奶没有的活性乳酸菌。“温和的乳酸菌可呵护小肚肚,但其对高温极其敏感,高温可使其失去活性。”

对于常温婴标酸奶中没有活菌的问题,一些消费者也提出异议。例如,乐纯“婴标”宝宝酸奶商品页就有买家提出疑问,“无菌的?喝酸奶不是为了乳酸菌吗?”“有益菌,无添加剂,怎么做到可以不用冷藏存放的?”

早在2019年,江苏省食品安全委员会办公室、江苏省市场监管局主办的《“食”话实说》栏目,对市售的11种乳制品产品进行实验测试显示,4款常温乳制品中均不含有活菌。对于实验结果,南京农业大学食品科技学院陈晓红当时在节目中提醒,业内共识的是“益生菌的功效发挥应以活菌为先决条件”,因此,没有活菌的产品“益生”作用有待进一步科学论证。

科信食品与健康信息交流中心、中华预防医学会健康传播分会等单位2020年发布的《科学认识益生菌——澄清益生菌的10个常见误区》报告指出,根据世界卫生组织的定义,益生菌应当是活菌,死菌不属于益生菌。死菌的代谢产物和细胞成分可能有一定

健康益处,比如多糖、短链脂肪酸等物质都是对健康有益的。但大多数研究表明,益生菌活菌的效果优于相应的死菌。

对于低温酸奶是否适合小宝宝食用,中国农业大学食品科学与营养工程学院副教授朱毅分析称,6个月以上婴幼儿有足够的消化能力吸收酸奶,但仅可作为辅食,不能替代母乳和正常配方奶粉,且最好选择不添加糖分、蜂蜜的无糖原味酸奶。有的家长担心酸奶温度低、太冰,婴儿吃了胃受不了,可以将酸奶在室温下放置两个小时自然升温,也可以温水浴升温。

部分儿童酸奶有糖与钠“隐患”

除与“普通酸奶”难区隔外,一些儿童酸奶还存在糖与钠含量“隐患”。

在上述法优乐旗舰店,法优乐酸奶在商品页面自称“进口儿童酸奶销量No.1”“酸奶界的实力派”,蛋白质含量超国家标准线,“维生素D+钙”中的维生素D有助于骨骼和牙齿健康,并强调“0添加”防腐剂、色素、明胶。

该店客服介绍,根据《中国居民膳食指南》建议,12个月以上的宝宝可适当添加酸奶。该产品是专为婴幼儿设计的儿童小酸奶,采用7种不同口味随机组合,质地较成人款更细腻。与“成人酸奶”的具体区别还包括,“产品定位不同,儿童款更适合宝宝消化吸收;口味选择更丰富,包含原味、草莓、蓝莓等7种口味;包装规格更小,方便按需添加”。

然而产品信息显示,这款客服口中“专为婴幼儿设计”的酸奶,配料表中除生牛乳、发酵菌种外,还添加了白砂糖。根据客服提供的商品信息,其原味风味酸奶蛋白质、脂肪含量分别为3.5克/100克、4.2克/100克,但碳水化合物含量达13.0克/100克,在记者统计的7款儿童酸奶产品中居首。

此外,由某电商平台象爸星球旗舰店销售的一款“象爸星球”常温酸奶(原味),商品页面宣称“专为孩子成长定制研发”,生牛乳发酵,简单配方,“0乳糖、0色素、0防腐剂、0明胶、0人工香精”,“钙、蛋白质、维生素A、维生素D”四重营养助力成长。然而商品页面展示的

产品信息显示,白砂糖位列该酸奶配料表第二位,碳水化合物含量达到12.3g/100g。据客服介绍,该酸奶“一般满1岁宝宝即可添加”。

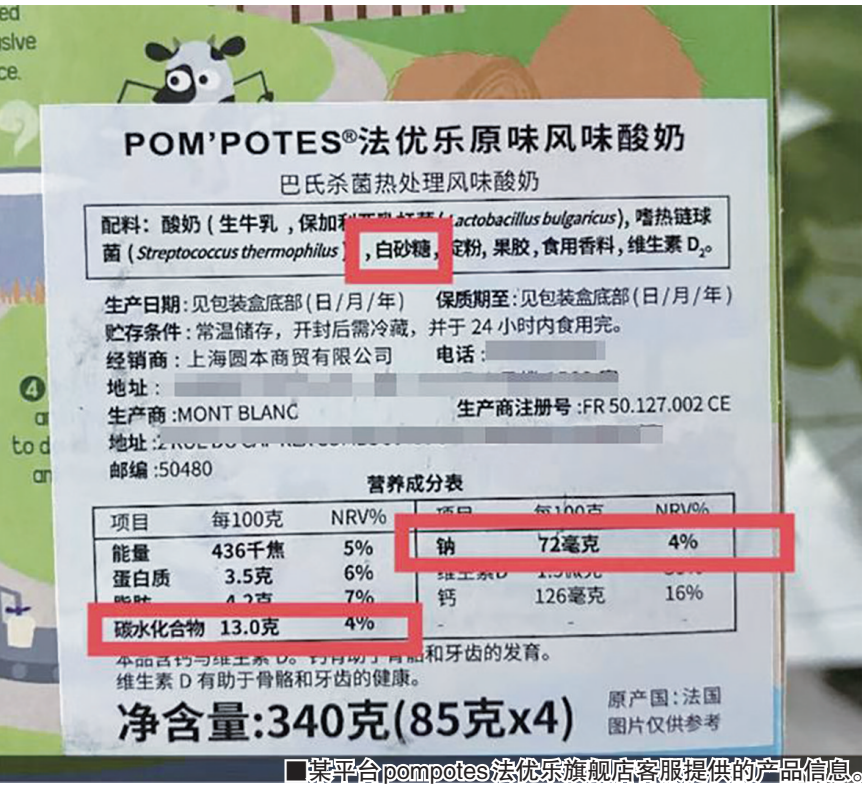
乐纯上述“婴标”宝宝酸奶(原味),碳水化合物含量也达到11.6克/100克。在乐纯食品旗舰店,该酸奶商品页面宣称“纯纯真果,0蔗糖的安心。是0添加的酸奶,也是宝宝们喜欢的酸奶”。不过产品配料表显示,该酸奶主要成分是发酵乳(添加量≤80%),虽未添加白砂糖、蔗糖等糖类成分,但添加了苹果梨果泥。

资料显示,牛奶中天然含有的碳水化合物主要来自乳糖,含量约为3.4%—5.4%。而市面上配料只有生牛乳的纯牛奶、鲜牛奶,碳水化合物含量普遍不超过6克/100克。同为不添加蔗糖的“父爱配方”0%蔗糖酸奶(原味)、卡士“宝贝第二餐”酸奶(原味),其碳水化合物含量分别为5.3克/100克、6.0克/100克,与牛奶中天然碳水化合物含量相当。

朱毅分析称,上述3款儿童酸奶中的碳水化合物来源除牛乳天然含有的乳糖外,主要来自产品中添加的白砂糖或果泥。对于1岁以下婴儿来说,不适合食用添加白砂糖的酸奶,1—3岁幼儿在严格控制食用量的前提下,可以偶尔食用。

除糖分外,一些儿童酸奶相比婴标酸奶来说钠含量较高。产品信息显示,上述属于“婴标”酸奶范畴的几款产品,标示的钠含量普遍不超过20毫克/100克。相比之下,“象爸星球”常温酸奶(原味)以及宣称“宝宝的第一口好酸奶”的卡士“宝贝第二餐”酸奶(原味),产品标示的钠含量均为50毫克/100克。在货架上打出“孩子的第一口酸奶”的简爱“父爱配方”吸吸袋酸奶(原味),标示的钠含量为54毫克/100克。客服口中“专为婴幼儿设计”的法优乐原味风味酸奶,产品标示的钠含量达72毫克/100克。

朱毅认为,一些非婴标酸奶的钠含量达到或超过50毫克/100克,对于1岁以内婴儿太高,对于1—3岁幼儿来说较高。孩子在食用这类酸奶后再吃其他食物,很容易造成钠摄入量超标,不利于健康。



■某平台pompotes法优乐旗舰店客服提供的产品信息。