

农业农村部:预计国内生鲜乳收购价以稳为主



资料图片

近日,农业农村部市场与信息司发布了《2026年4月鲜活农产品供需形势分析月报》,其中包括牛奶的相关情况。

2026年4月生鲜乳价格环比略跌。预判后期走势,国内市场奶牛存栏回调、单产提升,牛奶产量仍小幅增长,随着气温升高,冰品、冷饮等消费增加,预计生鲜乳收购价格

总体以稳为主。国际市场,欧盟产奶旺季叠加大洋洲新产季启动,全球乳制品供给充足,中东、北非需求强劲,预计国际乳制品价格高位震荡。

一、生鲜乳价格环比略跌

奶牛单产水平持续提升,叠加春季传统产奶旺季带动,生鲜乳供

应总体宽松,生鲜乳收购价格环比略跌。4月份,生鲜乳收购价格每公斤3.02元,环比跌0.3%,同比跌1.6%。

二、国内鲜奶零售价环比持平,奶粉零售价环比略涨

受乳清蛋白等核心原料成本上涨影响,叠加“五一”假期备货带动,奶粉零售价格环比略涨。据中国价格信息网监测,4月份,全国监测城市鲜奶平均零售价格每斤5.75元,环比持平,同比涨0.5%。其中,袋装鲜奶每斤5.38元,环比涨0.4%,同比涨1.9%。盒装鲜奶每斤6.12元,环比跌0.3%,同比跌0.6%。

全国监测城市奶粉平均零售价格每斤144.41元,环比涨0.7%,同比涨4.7%。其中,进口奶粉每斤172.77元,环比涨0.8%,同比涨5.4%;国产奶粉每斤116.05元,环比涨0.5%,同比涨3.9%。

三、1—3月累计,乳制品进口量同比下降

国内生鲜乳价格持续低位运行,大包粉等基础乳制品国产供给充足,替代效应持续增强,加之欧盟乳制品反补贴税抬高进口成本,乳制品进口量同比下降。据海关统计,3月份,我国乳制品进口量25.58

万吨,同比增5.8%;进口额12.26亿美元,同比增10.5%。

1—3月累计,我国乳制品进口量69.44万吨,同比减4.0%;进口额32.00亿美元,同比增1.0%;出口量2.71万吨,同比减3.9%;出口额0.84亿美元,同比减5.6%。

分品类看,1—3月累计,鲜奶进口16.64万吨,同比增6.9%;酸奶进口0.35万吨,同比增25.0%;乳清粉进口16.35万吨,同比减12.1%;奶油进口4.79万吨,同比增2.1%;奶酪进口6.22万吨,同比增34.3%;原料奶粉进口18.61万吨,同比减16.7%;婴幼儿配方奶粉进口4.90万吨,同比增4.3%;蛋白类进口1.26万吨,同比减0.8%。

四、国内外原料奶粉价差环比扩大

由于国际原料奶粉批发价格下跌,国内外原料奶粉价差环比有所扩大。3月份,国际原料奶粉进口完税价折人民币每吨28101元,比国内原料奶粉价格每吨低1139元,价差较上月扩大589元。

五、国际主要乳制品批发价格均环比上涨

大洋洲产季收尾,东北亚、中东等地区进口采购保持强劲,黄

油、全脂奶粉、脱脂奶粉、奶酪批发价格环比均有所上涨。据英国环境、食物与农村事务部(DEFRA)统计,3月份,美国、欧盟和大洋洲三个国家和地区的黄油、脱脂奶粉、全脂奶粉和切达干酪批发均价每吨分别为5383美元、3285美元、4249美元和4875美元,环比分别涨8.8%、15.0%、7.3%和3.2%,同比分别跌22.4%、涨19.0%、跌4.1%和涨8.6%。

六、预计国内生鲜乳收购价格以稳为主,国际乳制品价格高位震荡

国内市场:供给端,奶牛存栏下调,单产水平提升,牛奶产量小幅增长。据国家统计局数据,一季度全国牛奶产量同比增长3.4%。需求端,随着气温升高,冷饮、乳制品等消费增加。预计国内生鲜乳收购价以稳为主。

国际市场:供给端,欧盟处于传统产奶旺季,大洋洲新产季逐步开启,奶产量稳步增加,全球乳制品供应充足。需求端,中东、北非等地区对全脂奶粉、奶酪、黄油的需求强劲。4月份,全球乳制品拍卖平台(GDT)两次拍卖价格分别涨0.7%、跌2.4%。预计近期国际乳制品价格高位震荡。

(来源:农业农村部)

行业动态

5月第3周生鲜乳平均价格3.03元/公斤

据对全国500个县集贸市场和采集点的监测,5月第3周(采集日为5月21日)仔猪、鸡蛋、鸡肉、商品代雏鸡、牛肉、羊肉、生鲜乳价格环比上涨,生猪、猪肉、活羊、豆粕、育肥猪配合饲料价格环比下跌,活牛、玉米、肉鸡配合饲料、蛋鸡配合饲料价格环比持平。

生鲜乳价格。内蒙古、河北等10个主产省份生鲜乳平均价格3.03元/公斤,比前一周上涨0.3%,同比下跌1.3%。

饲料价格。全国玉米平均价格2.50元/公斤,与前一周持平,同比上涨2.0%。主产区东北三省玉米价格2.34元/公斤,与前一周持平;主销区广东省玉米价格2.54元/公斤,与前一周持平。全国豆粕平均价格3.28元/公斤,比前一周下跌0.3%,同比下跌6.6%。

(农业农村部)

我国已累计发布1750项食品安全标准

国家卫生健康委5月25日举办的“食品安全与营养健康”主题发布会上,该委食品司副司长官国强介绍,我国已累计发布1750项食品安全标准,涉及2万多个指标,覆盖340多种食品类别,持续完善科学严谨、好用管用的食品安全标准体系。

官国强介绍,去年新发布的126项食品安全标准,为食品生产企业各道工序设定了更严格的要求。新修订的《食品中污染物限量》标准对食品原料可能带入的重金属、环境污染物等作出限制,避免不合格原料进入食品生产环节。新修订的《食品生产通用卫生规范》鼓励企业精准把控杀菌温度、时间等关键控制点,提升管控精度,将防控重点转向致敏原、微生物等隐性风险,明确要求企业彻底清理生产管线,防范致敏物质残留引发消费安全风险。针对乳制品、肉制品等日常消费食品,以及食品添加剂、包装材料等相关制品,均制定了专项产品标准。

(金振娅)

山东省草牧业联盟在黄三角农高区成立

5月22日,山东省草牧业联盟在黄三角农高区成立,标志着黄三角农高区生态草牧业正式迈入产学研协同、全链条融合、组团式赋能的全新发展阶段。

山东是农业大省、畜牧强省,近年来实施盐碱地综合利用,将盐碱地转化为牧草良田,成功培育推广耐盐碱优质牧草品种,实现治盐改土与牧草产业协同发展,为全国树立了可复制、可推广的样板。山东省草牧业联盟的成立,将建成科研与产业深度融合、创新和转化紧密衔接的重要平台,有力推动山东省草牧业迈向更高水平。

(张姝睿)

内蒙古宠物乳及乳制品中试项目启动招标

近日,记者从呼和浩特市公共资源交易中心获悉,宠物乳及乳制品中试项目已由清水河县发展和改革委员会批准建设,项目已具备招标条件,正采用资格后审的方式对该项目进行公开招标。

据介绍,该项目招标人为清水河县农牧技术推广中心(清水河县农牧科学研究院),建设资金来自财政,计划投资930万元。项目建设地点位于清水河县,总占地面积1728平方米,将建设宠物液体奶中试生产线、宠物发酵乳中试生产线、宠物肉奶配方湿粮中试生产线、宠物干燥型固态乳分区温控中试生产线、洁净恒温系统等。

目前该县正加快建设宠物经济产业园,依托本地优质奶源与杂粮资源,聚焦宠物液态奶、发酵乳、肉奶湿粮等特色产品,着力构建“牧场+工厂+市场”全产业链模式。

(刘惠)

(本报所采用部分文图无法联系到作者,请相关著作权人持权属证明与本报联系,本报将支付稿酬。)

石林县“全链智造”羊乳项目试生产

□赵书勇

近日,记者从石林县政府获悉,云南羊小贝乳业有限公司乳品加工项目在石林县正式竣工并进入试生产阶段。该项目是石林县羊乳制品全产业链的链主标杆项目,其投产将补齐当地羊乳深加工短板,让石林羊乳制品产业从“原料输出”迈向

“全链智造”。

云南羊小贝乳业有限公司乳品加工项目由浩鼎云尚控股集团投资建设,项目引入先进生产设备与检测体系,建立全程可追溯系统,以高原生态奶源+现代化智造,打造高品质羊乳产品,构建“自有牧场+自控奶源+自主生产”全产业链体系。

项目于2025年2月开工建设,

总投资近2.2亿元,总建筑面积约5万平方米,全部投入生产后日处理鲜羊奶可达300吨,年产全脂羊奶粉1万吨、调制乳粉1万吨、鲜羊奶及酸羊奶各5000吨、初乳粉1000吨。该项目的生产全程采用低温冷链锁鲜技术,依托“牧场到工厂”的短链供应链,最大限度保留圭山羊羊乳的天然营养与风味,产品具备高蛋

白、低致敏、高免疫球蛋白的差异化优势,契合健康消费升级需求。

石林县政府相关负责人表示,云南羊小贝乳业有限公司乳品加工项目将直接带动全县3200户养殖户增收,推动石林奶山羊养殖从“小散弱”向规模化、标准化转型,推动石林羊乳产业从“卖原料”向“卖产品、创品牌”转型。

中丹可持续乳业生产商务交流会在呼和浩特举行

□皇甫秀玲

5月26日,中丹可持续乳业生产商务交流会在呼和浩特市举行。

丹麦王国驻华大使馆公使衔参赞柯雅女士率5家丹麦乳业及食品科技领军企业代表团到访呼和浩特,与伊利、蒙牛、赛科星、圣牧高科、优然牧业等内蒙古近20家乳产业链龙头企业代表齐聚一堂,双方

围绕绿色产品加工、智能检测技术、牧场精细化管理及乳品风味创新等议题展开深度对接,共商中丹乳业绿色可持续发展大计。

柯雅女士在致辞中表示,丹麦乳业的核心竞争力源于全产业链的绿色转型。丹麦在低能耗加工、循环农业及数字化管理方面的先进经验与技术体系,与中国奶业当前推进的全链条节本提质增效和绿色低碳发展方

向高度契合,期待将丹麦成熟的绿色技术方案与呼和浩特丰富的产业应用场景紧密结合,实现互利共赢。

会上,丹麦农业和食品委员会高级顾问马国洪系统介绍了丹麦奶业的全球领先实践。随后,福斯等5家丹麦企业代表依次展示了其在在线分析检测、乳品工艺装备及功能性原料等领域的前沿技术。伊利、蒙牛及赛科星、蒙草等内蒙古龙

头企业代表相继发言,全面展示了首府乳业在智能制造、良种繁育及生态修复等领域的创新实力与开放姿态。

呼和浩特市外事办、农牧局相关负责人表示,今年中国(内蒙古)自由贸易试验区正式获批后,作为核心片区的“中国乳都”呼和浩特,正全力推动乳业等优势产业高水平对外开放,千亿级乳产业集群正借力自贸试验区政策东

风,加速向“世界乳都”迈进。希望以此次交流会为契机,推动双方合作从技术对话迈向项目落地,为区域乳业高质量发展注入新动能。

会后,丹麦代表团还将实地考察呼和浩特市部分龙头乳企,把会场共识延伸到生产一线,围绕绿色转型、智能制造等关键领域深化项目合作,推动对话成果尽快转化为可落地的试点项目。

苏小小酸奶传递纯粹本味

□马云霖

2026年1月1日,浙江杭州灵隐寺旁,一家名为“苏小小酸奶”的小店悄然开张,没有剪彩,没有广告,仅有一行清秀小字:“除了爱,什么都不添加。”——店主彭灵敏,一位来自安徽、在杭州生活多年的母亲,最初只为女儿制作酸奶,用一份朴素的母爱,将自制酸奶的初心,酿成了打动人的市井温暖。

“我要给孩子的,不是最甜的,也不是最贵的,而是最安心的。”谈及开店的初衷,彭灵敏的话语简单而坚定。作为一位母亲,面对超市里琳琅满目的乳制品,她始终对孩子的饮食安全有着极高的要求,也正是这份牵挂,让她走上了自制酸奶的道路。从在家庭厨房第一次尝试发酵开始,“除了爱,什么都不添加”成了她不变信念,也是一位母亲对孩子最真挚的承诺。

为了这份承诺,彭灵敏给自己定下了3条不可动摇的“坚守”,用心守护每一杯酸奶的品质。一是还原食材本味。她坚持只用鲜奶和18

种益生菌,经过12小时慢发酵,让牛乳的本味慢慢释放,还原酸奶最本真的口感。二是兼顾健康美味。她反复试验发酵的温度与时间,最终找到平衡点,做出丝滑醇厚、微酸回甘的酸奶。三是传递温暖心情。她坚信食物是会传递情绪的,从第一次看到孩子喝到自制酸奶时明亮的笑容,到把酸奶分享给邻居孩子收获的欢喜,她愈发坚定了将这份初心传递下去的决心,“每一口,都是一份无声的守护。”她说。

在杭州生活多年,彭灵敏早已融入这座城市,她深知“鲜、甜、淡”正是浙江饮食的精髓。从西湖龙井、九曲红梅,到西湖藕粉、桂花酒酿,杭州的饮品早已融入市井烟火。彭灵敏不禁思考:能不能也做一款带着杭州印记的乳品呢?她想起了西湖边那位著名的歌伎——苏小小。苏小小纯粹、真挚,不逐浮华。于是她给酸奶取名“苏小小酸奶”。这并非出于营销的考量,而是因为苏小小的精神内核,与她制作酸奶的初心太过相似:用干净的方式,传递纯粹的爱。

由于当地人的味蕾偏爱清爽本味,因此她做的酸奶从不“喧宾夺主”,只是安安静静地衬托食材本身的风味;搭配新鲜水果,让人尽享夏日的冰爽与清甜;淋一点桂花蜜,人们尝到的,便是江南的秋天。

如今,这家不起眼的小店,渐渐成为一处温暖打卡地。很多年轻妈妈带着孩子前来,只为让孩子尝到一份安心的味道。一个扎着两条麻花小辫子的小女孩,喝完最后一口酸奶,舍不得放下瓶子,伸出舌头舔舔嘴角,然后仰起脸对彭灵敏说:“阿姨,这个酸奶像妈妈做的。”彭灵敏眼眶一热——她知道,这就是她想要的“温暖心情”:不是数据,不是排名,是一个孩子真实的感受。

后来,越来越多的年轻人把这里当成逛西湖时喜欢停留的地方。天青色的玉春瓶,釉面温润,透着宋词般的雅致。瓶里装着西域鲜奶与江南风土的交融——新疆牧场青草上的露、河西走廊旷古的风、长江水不停息的浪,最后,都安静地浓缩在了西湖边。人们举着瓶子,在断桥旁、在苏堤上、在雷峰夕照里拍照,



彭灵敏在做场回访

分享的不仅是风景,更是一份看得见的安心。

彭灵敏常说:“我不是在做品牌,我只是把给孩子做酸奶的手艺,分享给更多人。如果每个人都能从一杯酸奶里,吃食材原本的味道、吃健康美味、吃美好心情,那就够了。”说这话时,她正低头擦着柜台,声音很轻,像是在又一次确认。

新疆的鲜奶,穿过茫茫戈壁,穿过滚滚黄河,来到烟雨迷蒙的江南,只为赴一场跨越山河的温柔之约。当西域的醇厚,遇上江南的温婉,便化作人们手中那盏天青色的酸奶。这一口,是时光慢酿,是风月无边。它不言不语,却已将千年的西湖烟雨,化作了舌尖那一抹化不开的缠绵。