

近年来乳制品安全问题层出不穷,让人们在众多品牌的牛奶品质产生质疑。2009年,潍坊首家鲜奶吧诞生,随后,这一新兴业态陆续出现在潍坊街头。鲜奶吧凭借其现酿新鲜、安全的卖点,受到了消费者的欢迎与喜爱。但随着时间增长,鲜奶吧因为相关管理办法空缺,滋生出许多问题,制约鲜奶吧的发展。

# 鲜奶吧

## 仅凭“鲜”能走多远?

文/本报记者 王述 片/本报记者 吴凡

【卖点】

### “新鲜营养,现做现卖”

5月22日,记者走访了潍坊市部分鲜奶吧。在走访的12家鲜奶吧中,一共有三个品牌,虽然品牌不同,但是鲜奶吧打出的卖点基本一致:新鲜营养,现做现卖。

王女士经营鲜奶吧已经有近2年时间长了,在她位于北海路一所高校北门的店里,经营鲜奶吧的商品种类却不限于鲜牛奶一种。

“酸奶、奶昔、慕斯等等,品种很多,但都是用鲜牛奶做出来的。”王女士说。

每天下午的5点到6点,是她一天中最忙碌的时候。“这个时间段主要是在我们店里订奶的顾客会过来取奶,鲜牛奶仍是我们的主打。”她说,店里的鲜牛奶大都是中午运送过来,在店里进行约2个小时的消毒加工后,在下午5点以后才供应,可以保持鲜牛奶的新鲜感。

王女士说,由于靠近学校周围有不少居民区,大家喝的好了就会告诉其他人,所以陆陆续续已经有1000多位顾客办卡订奶。

记者了解到,在鲜奶吧里,半斤鲜奶的价格在2.5元至3元左右,酸奶的价格则贵一些,一盒在5元左右,与超市的品牌乳制品相比,虽然价格相差无几,但牛奶销量却没想象中的好。

“我们的奶源是当日现挤的牧场鲜奶,每天早晨从牧场直接运到店里,现场进行巴氏杀菌,不含添加剂,保持了营养和新鲜。”鸢飞路一家鲜奶吧店的负责人武磊说,鲜牛奶之所以受到人们的追捧,主要因为它满足了现代人追求饮食健康的需求,现酿鲜奶吧打出的招牌就是新鲜、安全。

【尴尬】

### 有前途但短期之内看不到

“现在开鲜奶吧要慎重,投资大,盈利小。”武磊告诉记者,他们店里卖的鲜牛奶一斤6元,利润大概是价格的30%,酸奶高一些,利润是60%至70%,但是他做这行现在感觉不赚钱。在走访中,大部分开鲜奶吧的店主表示,他们现在赚的钱仅供维持店租和人工费,不赚也不赔,但是投入的成本还没收回来。

武磊说,他通过比对选择加盟了上海的一家餐饮有限公司,光前期设备和加盟费用就投入20万元,而开鲜奶吧要求区域性很强,往往是选择在居民区或者学校附近,这一块的租金又会非常贵,现在他所在的位置一年租金就6万元。武磊觉得,鲜奶吧现在就像鸡肋一样,食之无味却又弃之可惜,投入了大笔的资金,回报却很少。“感觉它有前景但短期之内还没看到。”武磊说,现在奶制品行业出现的问题太多,而最初加盟开店也是看中了鲜奶吧直供又新鲜的卖点。武磊说,鲜奶吧经营下去,主要是靠诚信和口感。

“目前这个行业没有明确的管理办法,大家一窝蜂开店,可是奶



凭借“新鲜营养,现做现卖”的特点,鲜奶吧受到不少人的青睐。

品的质量却保证不了。”在宝通街上的一家鲜奶吧店主小王说,“刚开店时特别火,最近感觉不太行。”小王说,2009年鲜奶吧一出来的时候,大晚上都有来店内排队的顾客,但顾客也只是新鲜一阵子,过一段时间又冷了。小王说,她所在的这条街最多的时候开了四五家店,但都因为各种原因纷纷关门。现在她打算把自己另一家在高新区的店铺转让出去,“今年房租高了,可又赚不到钱。”她说,这也可能与本地的跟消费水平和消费者的消费心理有些关系。”小王说,现在在全国各地的鲜奶吧开的红红火火,但是本地市场却遇冷。

在蓉花路一家鲜奶吧内,每天下午5点,都是鲜奶吧最忙碌的时候,在鲜奶吧里,前来取奶的大都是老年人和年轻人。

一位来拿预定鲜奶的附近居民赵亚宁说,自从楼下的鲜奶吧一开,她就过来订奶了。“听说可不添加防腐剂,觉得挺新鲜,口感也不错。”她说,鲜奶吧店挺干净的,现做现卖,自己喝了2年,也没出现什么问题,对鲜奶吧制作的牛奶很放心。

但也有市民对鲜奶吧的安全性产生质疑:既没有安全营养标识,也没有生产日期,虽是现做现卖,但店内人员也没有佩戴卫生的手套,这样的奶安全吗?

【前景】

### 鲜奶吧产品还缺规范

记者从潍坊市畜牧局获悉,潍坊除经济开发区的15个县市区都有鲜奶吧,共135家,从业人员260人;日销售量4774公斤,其中日销售量50公斤及以上的鲜奶吧占25%,日销量50公斤以下至20公斤

的鲜奶吧占49%,日销售量20公斤以下的鲜奶吧占26%,生鲜乳直供牧场绝大多数都是当地养牛场。

潍坊市食品行业办公室科长史涛告诉记者,目前对鲜奶吧的相关管理办法空缺,奶吧数量增多,其存在的食品安全问题和隐患风险也会逐步增大,若不加以规范,势必影响市民的健康安全。史科长说,5月初,潍坊一家大型乳制品企业曾暗中调查了潍坊部分鲜奶吧,购买了他们的产品带回去检验却发现菌落指数超标许多倍。史涛说,牛奶在收购上来后,品质检验极为重要,而大型企业有把关能力,鲜奶吧没有检测设备,如同“空门大开”。

史科长说,目前潍坊市的鲜奶吧还没有进行“QS”企业食品生产许可的认证,若市民质疑牛奶安全不安全,还得通过质监部门去检测才知道。

“流通中没有监管,中间出现的问题就多了。但是从养殖户和个体创业者的角度讲,鲜奶吧能赚钱,所以会希望它能长久地发展起来。但是牛奶不能放心,不是仅靠说说。”史涛说。

记者采访获悉,目前潍坊有关部门已经着手对鲜奶吧制品质量管理、制作加工流程进行规范和管理。潍坊市食品安全委员会去年底下发《关于加强鲜奶吧监督管理的通知》,就畜牧、药监、工商、质检、卫生等五部门的职责分工进行了明确规定。日前山东省奶协也在潍坊组织召开了鲜奶吧管理技术规范商讨会,会上讨论修改了由省奶协起草的《鲜奶吧制品质量管理规范》、《鲜奶吧现酿酸乳制作加工技术规程》、《鲜奶吧奶制作加工技术规程》草稿,今后将对鲜奶吧进行更严格的规范管理,推进鲜奶吧的发展。

牛奶,我们身边“最接近完美的食品”

## 你会喝牛奶吗?

虽然牛奶已经被越来越多的人所认可,但是在饮用时还存在一些不对的习惯,比如不懂与其它食品如何搭配效果更佳,亦或是如何避免对身体起副作用。

潍坊市第二人民医院保健科魏主任陈列了一些不好习惯,比如空腹喝牛奶。空腹饮用牛奶会使肠蠕动增加,牛奶在胃内停留时间缩短,使内部的营养素不能被充分吸收利用。

“喝牛奶最好与一些淀粉类的食物,比如馒头、面包、玉米粥、豆类等同食,这样更有利于消化和吸收。”魏主任表示,这样不仅会使牛奶的作用最大化的呈现,而且不会伤及身体。

专家提醒,喝牛奶时一些食物搭配要警惕,喝牛奶不能吃酸性水果,比如杨梅、梅子、李子等,牛奶中的蛋白质80%以上为酪蛋白,在酸性情况下,酪蛋白易凝集,导致消化不良或腹泻,因此在食用牛奶或乳制品前后一个小时左右不宜食用酸性水果。

牛奶不能和含有草酸多的食物一起吃,比如菠菜、苋菜、空心菜、芥菜、甜菜、韭菜、竹笋等,此外,巧克力含有草酸,也不能和牛奶一起吃,因为牛奶与含草酸的蔬菜混合食用,会影响钙的吸收。

在生活中,很多人有用

牛奶代替白开水喝药的习惯,魏主任提醒,牛奶容易在药的表面形成一个覆盖膜,使奶中的钙、镁等矿物质与药物发生化学反应,形成水溶性物质,从而影响药效的释放和吸收。因此,在服药前后一小时不要喝奶。

另外还有很多人偏爱高度加工的牛奶,“高度加工后的牛奶,其营养价值不一定比鲜牛奶好。”魏主任说,经过多次加工后,牛奶中大多加入了微量元素或无机盐,但这些成分并非每个人都需要补充,所以也就不一定适合每一个人。

热牛奶有助睡眠,因此很多人,尤其是老年人都习惯将买回的牛奶煮沸再喝。但是,如果将牛奶煮沸,温度达到100℃,牛奶中的乳糖可能会出现焦化现象,出现焦糖,影响牛奶口感和营养。另外,牛奶煮沸后,其中的钙会出现磷酸沉淀现象,也会降低牛奶的营养价值。给牛奶加温最好的方式是隔水加热,将新鲜的袋装奶放进热水中5分钟左右即可。

需要提醒的是,为了节省时间,很多人选择用微波炉来加热,这种加热方法会出现温度不均匀的现象,而且含有聚乙烯成分的袋装、盒装牛奶也不适合微波加热,否则就会遇热分解。

本报记者 刘蒙蒙

潍坊市质检所乳制品检验人员:

## “最新鲜、加工最少才是最好的”

潍坊市质检所负责乳制品检验的刘玉告诉记者,乳制品的检验分为灭菌乳、巴氏杀菌乳、酸牛奶等多种产品分类,检验方法及检验标准也是按照不同的类别进行划分。比如食品安全国家标准里灭菌乳的感官要求主要针对其色泽、滋味、气味和组织形态,理化指标只要针对的是蛋白质和脂肪指标。

刘玉介绍,市场上常见的保质期在一个月以上的乳制品基本为灭菌乳,经过了高温杀菌,而巴氏杀菌乳则是我们通常理解的送奶到户的奶,保质期也只有五天,这种奶是以新鲜牛奶为原料,采用巴氏杀菌法加工而成的牛奶,特点是采用72-85℃左右的低温杀菌,在

杀灭牛奶中有害菌群的同时完好地保存了营养物质和纯正口感。“最新鲜、加工最少才是最好的”。刘玉说,加工环节越多对乳制品中的营养成分破坏越多,巴氏杀菌乳加工少,里的营养成分保存比较好,但是缺点是保质期短,消费者也要根据自己的情况进行选择。

“乳制品现在是所有检验产品中的头号问题”。刘玉说现在乳制品的质量不管是从国家的监管力度上,还是企业的生产加工环节方面都是一个上升的状态,跟以前相比好了很多,一些生产条件和生产技术落后的小企业也在目前的市场环境中被淘汰。

本报记者 李晓东