

来思尔 | 云南来思尔乳业 | 云南牛奶

产品名称	来思尔 云南来思尔乳业 云南牛奶
公司名称	云南皇氏来思尔乳业有限公司
价格	.00/件
规格参数	品牌:来思尔 型号:其他
公司地址	云南省大理州大理市大理镇食品工业园区
联系电话	4008977727 18987244511

产品详情

关于牛奶的8个冷知识，你造吗？

云南皇氏来思尔乳业有限公司是皇氏集团上市公司控股的乳业公司。公司位于云南大理苍山下，洱海边，山水风光，景色怡人。天然的高山牧场，优质奶源，孕育出了皇氏来思尔公司这一独具特色的西南乳业企业。

公司有国内为数不多的酸奶菌株库，几十年来通过采集、分离，保存有几百株益生菌种，其中利用特色菌株开发的产品风味独特，功效明显，其独特性无法仿制，产品得到业内专家和消费者高度认可。

牛奶含有人体所需的全部营养物质，是唯一的全营养食物。牛奶中的蛋白质是全价的蛋白质，消化率高达98%，可为什么有些人喝牛奶会拉肚子？牛奶时间放得越长是不是防腐剂越多？怎么选择适合自己的牛奶？关于牛奶的8条冷知识，个个顶用！

一、乳糖不耐症

一喝牛奶就闹肚子，这种现象叫做“乳糖不耐症”。是因为人体内缺少“乳糖酶”不能水解牛奶中的乳糖。但这类人群依然可以喝奶，因为他们至少有两种选择：

第一是喝酸奶，酸奶发酵中乳酸菌会将乳糖转化为乳酸等有机酸，从而减少乳糖不耐的问题；

第二种选择是低乳糖牛奶。比如低乳糖牛奶，采用乳糖酶水解技术，利用乳糖酶对牛奶中的乳糖进行水

解成半乳糖和葡萄糖，来达到“乳糖不耐症”人群食用的水平让不能喝牛奶的人安心喝牛奶。

二、关于奶皮

有人说现在的奶没有以前的好了，因为原来的奶热完之后，会有一层奶皮，但现在的奶就不会，这其实就是个误会。

专家表示，奶皮的主要成分其实就是脂肪，是由于脂肪颗粒大聚集在一起后浮上来的，现在生产商通过均质工艺将脂肪分成更小的脂肪颗粒，使脂肪颗粒不容易聚集，所以现在的牛奶加热之后是看不见奶皮的，所以注意哟！不能说没有奶皮的就不是好牛奶。

三、鲜奶与常温奶

在国内的奶制品市场上，“巴氏杀菌奶”通常被认为是鲜奶，这种奶是经过低温巴氏杀菌后低温灌装而成的，需要低温保存且保质期短，从而保证了营养成分与生牛乳相差不大，但缺点是保质期短，需要冷藏运输故仅能供应生产厂家的周边的城市、地区，不能进行长距离运输。

四、牛奶保质期

常温奶的保质期长一方面是因为进行了高温灭菌，另一方面是采用了特殊包装。

五、纯牛奶与调制乳

国家对于纯牛奶的规定非常严格，而市场上见到的诸如高钙奶之类的，统统不能称为纯牛奶，而是调制乳。但不是说纯牛奶一定比调制乳好，相反，中老年人群可能更适宜高钙牛奶，年轻人喜欢口感多样化的产品可以选择调制乳。

六、全脂与低脂

全脂牛奶的口味更加香浓，低脂牛奶更适宜想保持身材和高血脂的人士，两者没有必然的好与坏，只关乎需求的不同。

七、搅拌型酸奶和凝固型酸奶

有人说酸奶越浓越好，错啦！酸奶的浓稀由生产工艺决定的，具体而言，生产工艺的不同让酸奶成分成搅拌型和凝固型。搅拌型和凝固型酸奶的区别在于发酵的工艺方式不同导致不同的口感，不在于营养价值。

八、无抗奶

无抗奶的概念近来被大家所认识，所谓无抗奶指的是奶中不含抗生素，但大家可能不知道“无抗”这个概念指的是生牛乳检测项目，如果生牛乳中含有抗生素，则这种生牛乳就是不合格的，不能作为原料进行加工。也就是说“无抗”不是奶好不好的标准，而是奶合不合格的标准之一。

若想了解更多乳制品的详细信息，可搜索“云南皇氏来思尔乳业有限公司”进行查看了解！

联系人：李经理

联系手机：18987244511

联系电话：4008977727

联系QQ：190602253

公司网址：<http://www.ynlesson.com/>

网上商城：<http://www.lessonmilk.com/>

地址：云南省大理州大理市大理镇食品工业园区

昆明市人民东路289号集大广场2410室