

云南牛奶 | 来思尔牛奶 | 来思尔

产品名称	云南牛奶 来思尔牛奶 来思尔
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

牛奶越白越好？那为什么国外有些牛奶是淡黄色？

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。

牛奶就是白，就是纯白，连美白面膜都喜欢说自己有牛奶成分——虽然牛奶能不能美白还尚未被证实。

然而，常喝外国牛奶的朋友会发现，国外的牛奶并不总是纯白的，偶尔会透出一丝淡淡的黄色。那么问题来了，牛奶都是一样白的吗？牛奶就必须白吗？以及，牛奶越白越好吗？

1、不同牛奶颜色真的不一样！

首先要明白牛奶为什么是白色的。

颜色是与光的反射有关的。如果一个物质只能反射绿色的光的话，那么这个东西就会呈现绿色；如果只能反射红色的光就是红色；如果大部分光都吸收掉的话就会呈现出黑色；反之，如果几乎所有的光都能反射回来，那就是白色系的了。

牛奶中的蛋白质，钙，干酪素这些东西吸收光能力都比较差，所以几乎所有的光都反射回来了，一起合成了白色的光，我们看起来牛奶也就是白的了。牛奶里的各种物质越多，反射的光就越多，看起来也就越浓、越白。而脱脂牛奶和低脂牛奶因为浓度没有那么多高，看起来就没有全脂牛奶那么浓白。

从纯牛奶和低脂奶的挂壁程度可以看出颜色浓淡的差别！

所以说如果你要喝低脂奶，就不要想着“咦这个奶不那么白是不是质量不好”啦。

2、吃的不一样产奶自然不一样！

有些人小时候可能喝过发黄的牛奶，回想起来偶尔会觉得“还是以前的牛奶香浓”。

事实上，牛奶发黄可能与产牛奶的那头奶牛吃了什么有关，比如夏、秋季节或放牧的奶牛因吃含胡萝卜素、叶黄素较多的青绿饲草，饲料中的胡萝卜素在奶牛消化过程中形成维生素A，也有一部分胡萝卜素进入牛奶中使牛奶呈淡黄色，牛奶的颜色就会变成淡黄色。奶源地的奶牛们吃的饲料其实都差不多，所以会出现一个牌子的牛奶一个颜色的现象。

不同品牌的牛奶呈现不同的颜色！

外国的牛奶普遍比国内牛奶黄。虽然普遍认为国外的食物质量就是好，但是发黄这件事也不能完全归因到食物上，毕竟大家都是吃草的动物，凭什么就你黄！

这就要说到美拉德反应了。美拉德反应又称为“非酶棕色化反应”，是广泛存在于食品工业的一种非酶褐变，是羰基化合物（还原糖类）和氨基化合物（氨基酸和蛋白质）间的反应，经过复杂的历程最终生成棕色甚至是黑色的大分子物质类黑精或称拟黑素，所以又称羰氨反应。这种反应广泛存在于食物烹饪中，通常食物的颜色深一点棕一点会让人觉得更香醇，也是这个原因。

国外的牛奶由于保质期和运输条件的关系，需要再更高的温度下进行杀菌消毒。在高温作用下，牛奶内的油脂会发生美拉德反应，颜色略微变棕，被牛奶稀释成淡淡的黄色就不足为奇啦！

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