

認識乳品



乳製品百百種，該怎麼選購你知道嗎？

乳品種類	定義	消費者須注意事項
牛乳	大部分乳製品的通稱。	若商品名稱無「保久乳」、「保久牛乳」、「調味乳」、「乳飲品」等作為名稱，一定要在包裝明顯處以中文顯著加標「保久乳」、「保久牛乳」、「調味乳」、「保久調味乳」、「乳飲品」、「保久乳飲品」等字樣。
鮮乳	以生乳為原料，經加熱、殺菌（殺死病原菌）、包裝後冷藏供飲用之乳汁。	- 鮮乳因不同的加熱殺菌方式風味會有差異，通常加熱溫度越高、時間越久口味會越濃。鮮乳加熱方式會於包裝上標示，消費者可依照需求選購。 - 鮮乳開封後皆要盡快飲用完畢。
保久乳	生乳經滅菌（幾近於完全無菌），以瓶（罐）裝或無菌包裝後，得於常溫下貯運，供人飲用之乳汁。	- 保久乳之所以能夠保久是因為在製程中已經過高溫滅菌並無菌包裝，已經幾近於完全沒有微生物，而非因為添加防腐劑。 - 可以在商品名稱標示為牛乳，但須在包裝明顯處以中文顯著加標「保久乳」。
調味乳	以50%以上之生乳、鮮乳或保久乳為主要原料，添加調整風味的原料或添加物經加工製成之乳製品。	有廠商會使用乳粉加水還原製成調味乳飲，若乳成分超過50%，則此類商品屬於乳飲品，而非調味乳，消費者可看包裝標示辨別。
乳飲品	將乳粉或濃縮乳加水還原成比例與原鮮乳比例相同之還原乳，並佔總內容物含量50%以上；或還原乳混合生乳、鮮乳或保久乳後，佔總內容物含量50%以上，得混合其他非乳原料及食品添加物加工製成未發酵飲用製品。	並非有調味的乳製品都屬「調味乳」，市面上有許多調味「乳飲品」利用乳粉加水還原，再添加營養添加劑，外觀包裝和鮮乳相似，品名亦取為牛乳和鮮乳擺在一起販賣，消費者需仔細看清乳品標示以辨識。
乳粉	由生乳除去水分所製成之粉末狀產品。	調製乳粉的乳成分較乳粉低。
調製乳粉	以佔總內容物含量50%以上的生乳、鮮乳、或乳粉等為主要原料，混合食用乳清粉或調整其他營養與風味成分或各種必要之食品添加物，予以調合而成之粉末狀產品。	衛生福利部規定未以調製乳粉為品名者，應於產品外包裝顯著處以中文標示「調製乳粉」字樣，且應於包裝明顯處以中文顯著標示乳粉含量百分比。

