

记者带您探秘“鲜奶吧”生产、检测、储运链条

看鲜奶究竟如何炼成

文/片 本报见习记者 刘伟

追事
追寻新闻尽头

本报7月14日C05版以《二十多家鲜奶吧有证的仅三家》为题,报道了日照鲜奶吧的现状,虽然全市已有二十多家鲜奶吧,但真正具有合法资质的却为数不多,而且鲜奶吧作为新生事物,到底属于哪个部门管辖一直没有定论。

为了解鲜奶是怎样“炼”成的,记者全程探访了市区一家鲜奶吧鲜奶的生产、检测、储运过程。



7月22日上午,鲜奶吧工作人员在给记者展示视频监视录像。

进出养殖区
先消毒

7月22日早上8点15分,记者坐上了前往两城镇的运奶专车。运奶专车是一部面包车,车内很干净,弥漫着一股淡淡的奶香味。车内空调温度开得很低。“温度越低,越有利于鲜奶的保鲜。”司机秦先生说。

经过二十分钟的车程,我们到达了两城镇宜生奶牛场。

记者跟随秦先生到了办公室,奶场工作人员在便装紧锁扣上贴了一个标签,标签上面记录了运奶的时间:22日8点35分。奶场工作人员和秦先生分别在标签上签名。

随后,奶场工作人员带着一个方形的塑料盒子,给了记者一个鞋套,示意记者跟随运奶车进入养殖和挤奶操作区,运奶车经过消毒池后进入养殖区。

在挤奶区,秦先生和奶场工作人员打开了一个冰柜,冰柜里面有三个盛放牛奶的罐子,“这是早上八点钟刚挤出来的鲜牛奶。”奶场工作人员说。

随后,秦先生和奶场工作人员合力将奶罐一个一个搬出来。“每个罐子能盛六十斤鲜奶。”奶场工作人员将随身携带的塑料盒打开,里面是两个空的奶瓶和一个长柄捞勺。“这是用来取奶样的。”工作人员打开三个罐子,从每个罐子中舀出几勺牛奶灌到奶瓶里。

“一共需要两瓶鲜奶做样本,一瓶我们奶场保留,一瓶一会儿拿去做质量检验用。”奶场工作人员边把样品奶瓶封口边说。

取完奶样,三个奶罐被依次装车,然后工作人员现场将紧锁扣扣在奶罐的开口处。“到达鲜奶吧后,看紧锁扣有没有出现异常,就知道运输过程中有没有做过手脚了。”秦先生说。

整个取样装奶的过程大约耗时10分钟。8点48分,记者跟随运奶车离开奶牛场。

取样检测
是否合格

经过大约五分钟的行程,运奶车来到检测中心。

8点58分,检测实验室工作人员杨女士先把牛奶样本打开,然后分别往六个试管里注入十毫升牛奶,再往试管里注入一毫升蓝色的链霉素。“如果牛奶中微生物超标,链霉素就会出现变色。”杨女士边说边把试管放入三十八摄氏度的恒温仪器中。“三十八摄氏度是牛奶中细菌繁殖的最佳温度。”

杨女士强调,这项检测耗时比较长,大约需要五个小时。“如果牛奶中的微生物超标到造成人肠道不适,链霉素会在半小时内变色,我们会第一时间通知鲜奶吧,停止销售微生物超标的牛奶。”

就鲜奶在鲜奶吧加工之前和加工之后牛奶成分的变化问题,杨女士向记者提供了一组数据。

她指着一条检测记录说:“这是我们14月15日的检测数据,检测前,每100毫升鲜奶的成分分别是脂肪3.7g,非脂乳固体8.7g,乳蛋白3.12g;检测后每100毫升鲜奶的成分分别是脂肪3.52g,非脂乳固体9g,乳蛋白3.21g。”

从数据中不难看出,鲜奶在鲜奶吧加工之后,除了脂肪其余各项指标都增加了。杨女士解释道:“是经过巴氏杀菌后牛奶中部分水分蒸发的原因。”

实验进行约半小时后,链霉素并没有变色。9点29分,记者跟随运奶车离开了检测实验室。

鲜奶采用
巴氏杀菌

运奶车经过20多分钟的行程到达鲜奶吧。

鲜奶吧的内室分两部分,前半部分有两个冷藏机,分别冷藏着加工好的鲜奶和酸奶,冷藏机旁边是一个冰激凌加工机,用来加工鲜奶冰激凌。两个正在工作的杀

菌机里面放满了鲜奶瓶和冰激凌杯。

内室的后半部分是鲜奶加工室,里面有两个酸奶加工机和一个大蒸炉。这个蒸炉就是鲜奶吧给鲜奶消毒的工具。

据秦先生介绍,鲜奶吧采用的是巴氏杀菌,巴氏杀菌又被称为低温杀菌法,就是将杀菌温度稳定在90℃以内。不过用蒸炉杀菌是否合适呢?

根据记者查询相关资料,巴氏杀菌除了温度以外并未对杀毒工具有特殊的规定,而且鲜奶吧工作人员秦先生也表示,目前很多鲜奶吧都用类似的杀菌方法。

视频监控
鲜奶加工

22日上午9点58分,刚从奶场运来的鲜奶进入加工过程。

工作人员先用力晃了几下奶罐,然后打开紧锁扣,把奶罐里的鲜奶通过滤网慢慢倒入一个铝制盆子中。

倒完牛奶后,滤网内过滤出来的东西被直接丢进了垃圾桶。秦先生介绍说:“用滤网主要是过滤牛奶中的奶脂皮。”

然后,工作人员将两个盛满牛奶的盆子放进了蒸炉,用盖子把盆子盖好后关上蒸炉门,开机。

约20分钟后,鲜奶消毒结束,打开蒸炉,一股热气袭来。

●记者手记

鲜奶能否放心
还需睁大双眼

自7月初期开始,本报持续关注日照市区鲜奶吧的动态,国家工商总局规定,从今年8月1日开始,凡食品经营者所持《食品流通许可证》和营业执照经营范围中,没有乳制品标注项目而继续销售乳制品的,一律依法查处。对无证无照经营乳制品的,也将依法查处和取缔。

“要先把牛奶冷却,然后装到专用的储藏罐中,放到冷藏机里。”说着,工作人员将牛奶取出后放入事先准备好的另一个大盆中进行冷却。

约十分钟后,鲜奶冷却完成。工作人员带着一次性手套将牛奶慢慢倒进红色的鲜奶储存罐中,其下面有一个接奶专用的“奶龙头”,平时顾客需要的鲜奶都是直接从红奶罐子接出来的。

在鲜奶吧内室,记者发现了两个摄像头,“这些视频监控主要是用于监视和记录鲜奶加工过程的,自鲜奶吧开业以来,每天的视频文件我们都保存完整。”秦先生说,电脑内共存储了一百多个视频文件。

随后,记者随便说了一个日期,打开视频后,显示的就是当天鲜奶加工过程的视频记录。记者看完该视频,发现平时的加工过程与22日的并无区别。

未能销售完的鲜奶如何处置?秦先生说:“有两种选择,一是将牛奶混入面团中,做成鲜奶馒头;二是直接加工成酸奶,因为酸奶的存储时间比较长。”

上午加工完刚运来的鲜奶已经将近10点30分了,那鲜奶运输和加工过程中卖出的鲜奶是哪儿来的呢?

秦先生解释说:“早上卖的鲜奶都是前一天晚上运过来的,运过来之后不加工,直接冷藏,第二天早上再加工出售。”

采访中,记者发现,目前的鲜奶吧并没有一个明确的单位来管理,记者曾采访了食品安全和营养方面的专家以及一些政府相关部门,均称“鲜奶吧”属于新生事物,难以判断和鉴定。记者虽然全程探访了鲜奶吧的运输和加工,但也仅是将整个过程呈现给消费者,如何安全喝奶,还需消费者有一双慧眼。



鲜奶取样。



鲜奶罐封紧锁扣。



送入检测中心检测。



放入冷藏保鲜出售。