

農發會的專家說

# 鮮乳加溫飲用 仍然安全衛生

行政院農發會的專家說，鮮乳在販賣或儲存期間均須冷藏，如果消費者嗜好溫飲，可將鮮乳自冰箱取出後立即加溫飲用，仍然衛生安全，絕不會發生中毒情事。

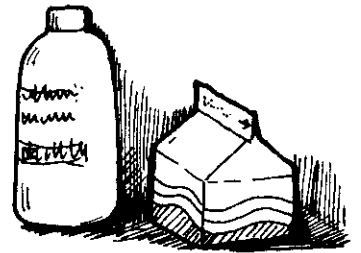
農發會的畜牧專家說，食品為兼顧鮮乳的衛生和營養，國產鮮乳在出廠前皆經過高溫瞬間殺菌或超高溫瞬間殺菌處理，但成品並非無菌狀態，出廠後儲運或販賣期間皆須冷藏，消費者購買後也應儘快存入冰箱，並在有效期限內喝完，以

免鮮乳腐敗。

農發會指出，市面上經常見到以長時間保溫方式販賣的乳品是保久乳，呈無菌狀態，所以在長時間保溫過程中不會有細菌滋生繁衍。市售保久乳可分為玻璃瓶裝和鋁箔包裝兩種，二者都經過超高溫滅菌處理，但前者在裝瓶封蓋後再一次經過高溫殺菌處理，後者是在無菌環境下裝入鋁箔包及密封，可在室溫下保存達數個月之久。

農發會說，牛奶屬於高營養易

腐食品類，無論是鮮乳、保久乳或奶粉沖泡而成的牛奶，若一次未飲用完畢，皆應儘快置入冰箱保存，以免細菌滋生而引起腐敗。

A large, stylized illustration for an advertisement. It features several circular and cloud-like shapes containing icons: a fishing boat with the text '漁業貸款' (Fishing Loan), a tractor with '農業機械貸款' (Agricultural Machinery Loan), a person's face with '農家小額貸款' (Small Loan for Farmers), an open book with '加建農村建設貸款' (Loan for Rural Construction), and a house with '農村建設貸款' (Rural Construction Loan). The central text '庫信合' (Koo Shin Heh) is written in large, bold characters. To the right, there is a list of contact information and a note: '請向全省各營業單位及農漁會洽辦各項農漁業貸款' (Please contact various business units and agricultural/fishing associations across the province for various agricultural/fishing loans).

·請向全省各營業單位及農漁會洽辦各項農漁業貸款

## 庫信合

·總庫·台北市館前路77號  
·電話·3118811  
(分轉各單位)