

保證期限內的鮮乳 新鮮品質不容懷疑

文：台大畜牧系教授／林慶文

目前鮮乳技術較往昔進步，鮮乳品質保證期限可達14日或以上，在此期限的鮮乳品質，保證沒問題。



業者為維護形象，都以誠實標示鮮乳和合理價格為前題(林嵩展攝)

市售鮮乳出現“未來”標示日期，也使得消費大眾再度對鮮乳的安全性產生關切。

鮮乳向來被認定為重要營養食品，也是容易腐敗的食品。鮮乳製造完成後，品質維持壽命（Shelf-life）即開始減短。尤其在製品流通時疏於管理，不依規定保存於冷藏庫或有絕緣的保溫裝置（保久乳或無菌乳除外）時，所預定的標示日期即無法達到。

本省大部分業者，採用所謂超高溫瞬間的殺菌處理方式，其殺菌效果在一定冷藏條件下，確定能達到所標示的品質保證期限。

然而，一般消費大眾對鮮乳的保存性認識不清，而業者為博取消費大眾喜好心理，標示未來日期，消費者以為購到的當日鮮乳最新鮮，最純正，事實上只要在保證期限內，牛乳的新鮮品質均不容懷疑。

另一方面，乃是同業間市場激烈競爭下所產生的標示“偷跑”現象。目前少數業者對於鮮乳的保存性絲毫不做宣傳，而徒在標示日期追求比新，這種無謂的競爭，辜負了目前製造鮮乳技術的進步與保存性的改善。

標示不實，欺騙消費者的做法，固然於法所不容，然該產品披著農委會等輔導機關的彩衣，而出了紕漏，輔導機關不知作如何感想。設廠資金補助了，技術面亦有援助嗎？

鮮乳的品質維持壽命極短，而其影响因素很多，如成分、流通、環境（溫度、濕度）、放置時間、細菌污染狀況，及消費過程等。業者均在不觸及衛生管理法規下，作最大努力，如嚴選原料乳、加強品質保存試驗等。目前鮮乳技術較往昔進步，鮮乳品質保證期限可達14日或以上，然業者為顧及販售商的流通，以及消費者保存之不慎，大都標以10日或左右。

業者為維護自己品牌的形象，當以誠實標示鮮乳和合理價格為前題，任憑消費大眾明智選購。