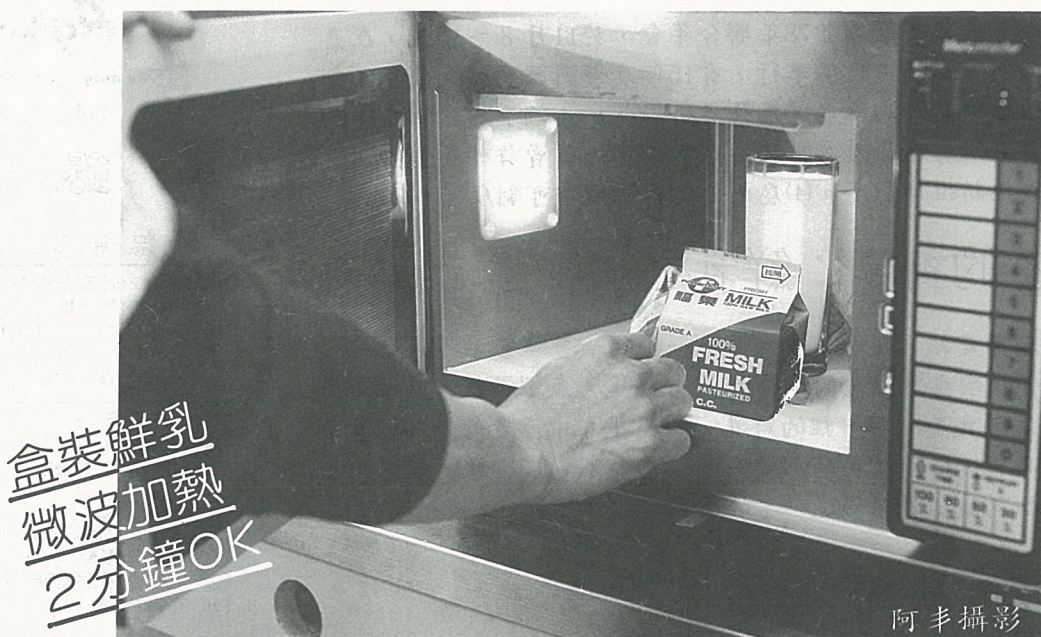


鮮乳・微波・消費

農林廳畜牧科
吳安財



盒裝鮮乳
微波加熱
2分鐘OK

阿丰攝影

隨著國民生活水準不斷提升，乳品的需求大量增加，其中尤以鮮乳兼顧飲用方便及營養，更受忙碌的家庭所喜愛。農政單位近年積極發展酪農事業，並極力推展飲用純正鮮乳，乳品市場之消費型態也因鮮乳促銷策略顯現效果產生轉變，鮮乳消費每年均維持20%以上的成長。

但由於台灣地處亞熱帶，氣溫高，乳牛生理受影響，每年4~11月夏期8個月，生乳產量少，約占全年產量 $\frac{1}{3}$ ，但此期間消費量甚多約占全年 $\frac{3}{4}$ 。反之每年12月至翌年3月，生乳產量占全年總產量 $\frac{2}{5}$ ，但消費量只占 $\frac{1}{4}$ ，因此如擬滿足夏期原料生乳需求時，則冬期間生乳量必然大量賸餘，迫使廠家不得不廉價虧本求售外，連帶降低收購生乳意願，嚴重遲滯本省乳業之正常發展。政府也曾利用各種方法，諸如降低冬期原料生乳價格，提高夏期生乳價格，調整生乳量，以配合市場需求，酪農們備極辛苦，但冬期生乳賸餘的問題，仍然年年發生。究其原因，主要是消費者不習慣冬天飲用冰涼鮮乳。為此，農政單位也不斷利用媒體廣告教育消費者，希望建立冬期增飲鮮乳的訴求，但成果一直無法令人滿意。

還好，鮮乳營養價值極高，一般高水準家庭會設法利用瓦斯爐或電爐將鮮乳加熱後飲用，但因鮮乳加溫至40℃以上就會在表面形成一層薄膜，初期無法以肉眼看出，然而隨著時間的增長與加熱溫度的增高皮膜就會成比例地增厚，飲用時常被丟棄，這是非常可惜的，因為皮膜含有蛋白質、脂肪、乳糖等營養精華成分。可在加溫時不斷攪拌，或在皮膜形成前將火關掉將可減少皮膜形成。唯隨著微波爐大量走入家庭，用於食物的烹調、解凍，尤其對食物快速均衡的加熱，減少必需營養份的熱破壞，以及延長食物的品質等特性，將更有助於冬期鮮乳的消費。

根據輔仁大學食品營養系暨研究所，以微波直接加熱紙盒裝鮮乳之研究指出，加熱236cc盒裝鮮乳，只要2分鐘就可達到60℃，此種溫乳口感良好，適口性佳，如同時加熱2或3個紙盒也只需4分及8分鐘而已，足見微波加熱為一相當便捷的加熱方法，可用來增加國人冬期鮮乳的消費量。尤其今年冬期預估尚有18,000噸賸餘乳，屆時可以買到價廉物美的鮮乳，何不按一下微波爐，給早餐或夜晚來一客香醇的微波加熱鮮乳呢！

