

文／林慶文 台灣大學動科所暨食科所名譽教授



「初乳」不是鮮乳 不得飲用

牛出生後，即靠飲用初乳，獲得免疫性的蛋白質。
這種珍貴的「恩物」，在普遍重視「動物福祉」的今日，
更不能奪取它而供人類享用。

「初乳」可以飲用嗎？答案是「不可以」。

初乳又稱colostrum milk或beesting。母畜分娩後1星期之間分泌的乳。色黃，固形物含量較以後分泌的乳為高，特別富含球蛋白(globulin)份化(fraction)，含多量抗體。初乳予小動物後即改換人工飼料(replacer)，所以幼小動物哺育初乳後，宜儘早斷乳。

牛「初乳」是專給仔牛享用，這是一項牛寶寶生存必備的寶貴食品，於此「共榮共存」的地球村，尊重「動物福祉」的既定觀念下，它顯然是一種人類不適用的食材。

哺乳類動物分娩後，均有一定的泌乳期，也就是自分娩至泌乳終止的期間稱「泌乳期」。以乳牛而言，約為300天。牛乳的組成隨泌乳期而變化。初乳約經1星期後，其組成起顯著變化：蛋白質、脂肪、灰分減少，水分及乳糖增加而達常態，經加熱亦不凝固，此乳稱常乳(normal milk)，也就是市面上所販賣的鮮乳，以生乳為原料而經適當加熱、冷卻、包裝的牛乳。

反觀初乳，富粘性，呈酸性，其組成與常乳有異，此與免疫有關，新生仔畜因之而獲免疫體，若經加熱，必呈凝固。市販鮮乳依規定必經加熱處理，

以維消費者安全衛生。所以「初乳」不得供為鮮乳的原料。鮮乳供作食品時，我國食品衛生法規有明文規定，關於各種製品的定義，成分規格、製造、或保存方法等均有其標準。

依「國家標準」一般的鮮乳是以我國酪農生產的「生乳」為原料，經加溫殺菌包裝後冷藏供飲用的乳汁。一般異於常乳之乳，不適用於鮮乳加工的原料乳，即為異常乳(abnormal milk)。初乳的成分組成與常乳迥異，視為一種異常乳。

我國乳業法規規定，母牛分娩後7天內的初乳不得製造販賣，仔牛出生後，即靠飲用初乳，獲得免疫性的蛋白質。這種珍貴的「恩物」，在普遍重視「動物福祉」的今日，更不能奪取它而供人類享用。初乳組成特殊，具輕瀉性，雖含有豐富的抗體，提高免疫力，但酸度高，對熱不安定。

總之，初乳不能符合供為市販鮮乳製造條件：

- (一) 酸度0.2%以上，加熱呈凝固。
- (二) 分泌初乳期至多也只有7天，分泌初乳量無法供應市場需求。
- (三) 初乳的組成與鮮乳的組成在標示上必生差異。

近日在電視廣告上的初乳，名義上是牛「初乳」

鮮乳，但實質上卻是「鮮乳」樣的產品，其內容品質如何？有關機關應主動進行了解（包括生產履歷、組成、初乳含量），消費大眾應洞察廣告內容的真實性，不隨業者的廣告起舞，而應有正確的商品知識，如初乳非為鮮乳的一種食品。



代售新書

綠茶生機

編著：邱湧忠博士 定價：180元

- 第1部：揭開神奇綠茶面紗
- 第2部：探訪綠意盎然的故鄉
- 第3部：歡喜吟唱綠茶望春風
- 第4部：綠茶春光一窺究竟
- 第5部：綠茶新世紀快樂啟航
- 第6部：欣欣綠茶前程向榮
- 第7部：綠茶新語話更長
- 第8部：戀戀綠茶相借問

豐年社 台北市溫州街14號
郵撥00059300財團法人豐年社 郵購另加掛號郵資60元
電話：02-23628148分機30或31 傳真：02-83695591