

续表

食品分类号	食品类别名称
04.02.01	新鲜蔬菜
04.02.02.01	冷冻蔬菜
04.02.02.06	发酵蔬菜制品
04.03.01	新鲜食用菌和藻类
04.03.02.01	冷冻食用菌和藻类
06.01	原粮
06.02	大米及其制品(大米、米粉、米糕)
06.03.01	小麦粉
06.03.02.01	生湿面制品(面条、饺子皮、馄饨皮、烧麦皮)
06.03.02.02	生干面制品(挂面)
06.04	杂粮粉(包括豆粉)及其制品
06.05.01	食用淀粉
08.01	生、鲜肉
09.01	鲜水产
09.03	预制水产品(半成品)
10.01	鲜蛋
10.03.01	脱水蛋制品(如蛋白粉、蛋黄粉、蛋白片)
10.03.03	冷冻蛋制品(如冰蛋)
11.01	食糖
11.03.01	蜂蜜
12.01	盐及代盐制品
12.09	香辛料类
13.01	婴儿配方食品、较大婴儿和幼儿配方食品
13.02	婴幼儿断奶期食品
13.03	病人用特殊食品
14.01.01	饮用天然矿泉水
14.02.01	果蔬汁(浆)
15.03.01	葡萄酒
16.02	茶叶、咖啡

消息(六)

怎样正确选择牛奶

超高温消毒奶又称常温奶,是指在 130~140℃ 下,进行 4~15 s 的瞬间灭菌处理、完全破坏其中可生长的微生物和芽孢,并在无菌状态下灌装,其优点是几乎不含细菌。由于添加了化学合成的鲜奶香精或奶油等高脂肪类物质,一般味道比较浓厚。但这种奶所采用的消毒方法不仅能破坏鲜奶中全部生物活性物质和大部分维生素,还会使容易被人吸收的钙离子与牛奶的酪蛋白结合,形成不易被人吸收的物质。巴氏消毒奶是将奶加热到 75~80℃,进行 10~15 s 的杀菌,瞬间杀死致病微生物,属非无菌灌装,但其细菌含量不会对健康造成威胁,其优点是营养价值与鲜牛奶差异不大,B 族维生素的损失仅为 10% 左右。但牛奶中的一些生理活性物质可能会失活。生鲜牛奶指新挤出的未经杀菌的纯牛奶,其中含有溶菌酶等抗菌活性物质,其优点是这种牛奶无需加热,不仅营养丰富,而且保留了牛奶中的一些微量生理活性成分。