

冷榨果汁 对“新鲜”的再定义

如今，随着高档果汁类产品以预计超过 16 亿美元的年销量异军突起，有机食品 and 高端自有品牌正在逐渐采用新的巴氏杀菌方法，这一趋势导致了食品加工格局的改变并让人们“新鲜”有了重新定义。

为了满足消费者需求，市场在不断地进行调整。越来越多的消费者要求食品具有更高的营养价值，他们对“加工”食品感到不安，而对“天然”产品的需求与日俱增，并愿意为此买单。

为此各品牌正在使用以下新技术来提升产品营养价值、延长保质期、增加产品安全与销量。

有机食品品牌首选高压巴氏杀菌

高压加工技术 (HPP)

流程：HPP 经 FDA 批准，使用液体静压取代高温和化学品对食品和饮料进行加工处理，包括果汁和冰沙、牛油果酱，以及肉类和蔬菜、海鲜、加工肉类、沙拉和调味料等即食食品。

消毒室内使用水流冲刷并加压至 87000 psi，贴标的灌装容器被置于其中。高于 60000 psi 的压力可以使大多数植物细菌失去活性。通常情况下，水温为 40 华氏度。容器被放置在这样的环境中大约五分钟时间。然后对消毒室进行减压并取出贴标的容器。从此时开始到被消费者购买，产品将一直被存放在冷藏的环境中。

优点：由于同时从各个方向加压，HPP 产品可以保持原有的形状，而且因为无需高温，维生素、植物素、矿物质和酶的活性也不会被破坏。这就意味着：

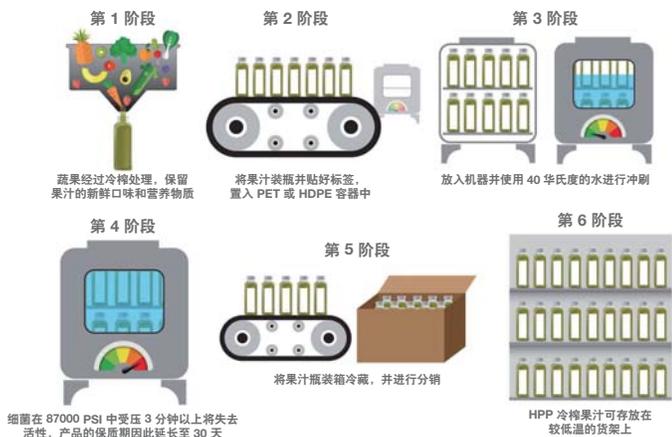
- > 口感更新鲜，外观和质感更佳
- > 保质期延长，与使用高温巴氏杀菌相差无几，但无需使用高温或防腐剂。针对不适用高温巴氏杀菌的食品，HPP 可以将其保质期延长两至三倍
- > 食品更加安全

缺点：设备成本；日常维护；产品需要冷藏。



高压巴氏杀菌流程概述

通过 HPP 使细菌变得无害，从而保留果汁的口感和营养价值



ESL 加工处理：ESL 采用微生物过滤步骤，它所需的温度低于 UHT 的温度。在欧洲，ESL 牛奶产品标签上可使用“新鲜牛奶 (fresh milk)”字样并以“更长的保质期”为推广卖点，使消费者很难将其与使用传统巴氏杀菌的新鲜牛奶进行区分。

优点：巴氏杀菌法可以杀灭导致食品腐败变质的有机体，例如沙门氏菌、李氏杆菌和布鲁氏菌。除此之外，它还可以：

- > 延长保质期
- > 更具成本效益
- > 行业和消费者更易接受

缺点：

- > 营养价值较差，维生素、矿物质和酶的产量较低
- > 可能影响产品口味
- > 让坚果失去发芽能力

巴氏杀菌

一般用于牛奶及乳制品；现在多数的加工食品使用高温或巴氏杀菌处理，从而灭杀细菌并延长保质期。此类食品包括蛋类、蜂蜜、醋、啤酒、葡萄酒、坚果、果汁、面粉和蟹肉产品。

以前的巴氏杀菌法采用较低的温度（低于沸点），以避免出现凝结等问题，而现在最新的方法则使用更高的温度，但需要缩短处理时间。其中主要方法有高温短时巴氏杀菌法（HTST）、超高温处理巴氏杀菌法（UHT）和延长保质期巴氏杀菌法（ESL）。

HTST 加工处理：在进行 HTST 加工处理时，产品被强压于金属板之间或送入管道之中，管道外部使用热水加温，食品或液体的温度升至 72 摄氏度（161 华氏度）并保持 15 秒钟，然后再对产品进行降温冷藏。

UHT 加工处理：UHT 将食品或液体置于 140 摄氏度（284 华氏度）环境中保持四秒钟。产品被分散放入充满高温蒸汽的高压消毒室内。一旦产品到达所需的温度，它们就会立即被置于真空室内冷却，并装入经过杀菌处理的密封容器。经过 UHT 加工处理的产品无需冷藏就可以保存数月之久。标签上带有“超高温巴氏杀菌 (ultra-pasteurized)”字样便是使用 UHT 加工处理的产品。

让消费者得偿所愿

由于对健康和保健的追求加速了高档果汁类产品在加工、营销和定价过程中的变革，品牌要与整个价值链合作，确保让产品向消费者呈现出正确的信息，而这一点正变得愈发重要。

标签材料和设计、容器形状和重复封口方式必须共同打造产品在货架上的独特外观。通过采用能更好维持产品天然状态的加工技术，来满足消费者对健康天然食品的需求，从货架转移到冰箱的过程就是最好的证明。

15107, 06/15, PDF

© 2015 艾利丹尼森公司。艾利丹尼森的品牌、产品名称和产品编号均为艾利丹尼森公司的商标。其他所有品牌和产品名称为其各自所有者的商标。



Label and
Packaging Materials

上海 021 3395 1888
昆山 0512 5770 2174
广州 020 8226 5268

北京 010 8766 3354
天津 022 2498 0514
成都 028 8782 7790

武汉 027 8266 9190
深圳 0755 2780 0867
青岛 0532 5568 5345

沈阳 024 2536 2101
香港 00852 2802 9618
台湾 00886 3 354 2788

北美 800 944 8511

拉美 +55 19 3876 7600

欧洲 +31 71/579 4100

中国区问询邮箱: lpm.cn@ap.averydennison.com

网站: label.averydennison.cn