

中华人民共和国农业行业标准

NY/T 939—2005

巴氏杀菌乳和 UHT 灭菌乳中 复原乳的鉴定

Identification of reconstituted milk in pasteurized and UHT milk



2005-09-30 发布

060517000119

2005-09-30 实施

中华人民共和国农业部 发布

前 言

本标准的第 4 章为强制性条文，其余为推荐性条文。

本标准的附录 A 和附录 B 为资料性附录。

本标准由中华人民共和国农业部提出。

本标准由全国畜牧业标准化技术委员会归口。

本标准起草单位：中国农业科学院畜牧研究所。

本标准主要起草人：王加启、卜登攀、魏宏阳、李树聪、于建国、郭宗辉、付宝华、周凌云、刘世军、黄萌萌、刘光磊。

巴氏杀菌乳和 UHT 灭菌乳中复原乳的鉴定

1 范围

本标准规定了巴氏杀菌乳和 UHT 灭菌乳中复原乳的鉴定和相应的检测方法。
本标准适用于巴氏杀菌乳和 UHT 灭菌乳中复原乳的鉴定。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件，其随后所有的修改单（不包括勘误的内容）或修订版均不适用于本标准，然而，鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件，其最新版本适用于本标准。

GB/T 5413.1 婴幼儿配方食品和乳粉 蛋白质的测定

GB/T 6682—1992 分析实验室用水规格和试验方法

ISO 5538: 1987 乳和乳制品 取样 品质检验

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

生乳 raw milk

从健康奶畜挤下的常乳，仅经过冷却，可能经过过滤，但未经过巴氏杀菌、低于巴氏杀菌的热处理、净乳和其他的杀菌处理。

3.2

复原乳 reconstituted milk

炼乳或/和全脂乳粉与水勾兑成的原料乳。

3.3

巴氏杀菌 pasteurization

经低温长时间（62℃～65℃，保持 30 min）或经高温短时间（72℃～76℃，保持 15 s；或 80℃～85℃，保持 10 s～15 s）的处理方式。

3.4

超高温瞬时灭菌 UHT

经 135℃ 以上保持数秒的处理方式。

生乳经 UHT 灭菌处理后，乳果糖含量应该低于 600 mg/L。

4 复原乳的鉴定

4.1 巴氏杀菌乳

当巴氏杀菌乳每 100 g 蛋白质中糠氨酸含量大于 12 mg 时，则鉴定为含有复原乳。

4.2 UHT 灭菌乳

当 UHT 灭菌乳发生下列情况之一时，则鉴定为含有复原乳：

a) $W - 0.7 \times t > 190$ ；

式中：