

# 3 乳品冰淇淋超誘人！ 食藥署教您安心選購

市面上乳品冰淇淋種類繁多，不論是在炎熱的夏天品嚐，或者冷冷的冬天吃完火鍋，再來上一球冰淇淋，都是生活中的小確幸。現在就跟著食藥署一起揭開乳品冰淇淋的生產流程，並且學會如何聰明選購吧！

## 濃郁口感，源自牛乳與鮮奶油

乳品冰淇淋的基本原料包含牛乳、鮮奶油、糖以及蛋，其中牛乳及鮮奶油中的乳脂肪，賦予產品濃郁口感，而加糖可使產品質地更為滑順，蛋則是扮演乳化的角色，幫助產品中的脂肪與液態原料充分混和。上述原料混和後，經過巴氏殺菌法去除潛在的病原菌，利用均質、冷卻、老化熟成等步驟，使產品中原料達到最佳的融合效果，最後經過製冰機凍結，就可以充填包裝，並在低溫環境中貯存與銷售。

## 以65～85°C殺菌，儲存保持-18°C以下

事實上，乳品冰淇淋原料中的乳製品及蛋製品，都可能帶有沙門氏桿菌等易造成食品中毒的病原性微生物，因此，殺菌是維護產品衛生安全的重要步驟，利用65～85°C的巴氏殺菌法去除產品中可能存在的病原性微生物。此外，貯運過程中的衛生管理也非常重要，應避免交叉污染，並將運輸與儲存溫度維



▲ 為強化乳品冰淇淋的生產管理，乳品冰淇淋之製造業者應自112年1月1日，建立食品安全管制系統 (HACCP)，以保障產品衛生安全。

持在-18°C以下，才能確保食品的衛生安全。

為強化乳品冰淇淋的生產管理，衛生福利部於111年9月13日公告訂定「乳品加工食品業應符合食品安全管制系統準則之規定」，新增納管乳品冰淇淋之製造業者，應自112年1月1日，建立食品安全管制系統 (HACCP)，期透過實施 HACCP，鑑別、評估及管制製程內各步驟潛在危害因子，以保障產品衛生安全。

食藥署提醒民眾，選購乳品冰淇淋時，應注意販售場所的存放環境是否乾淨、確認冷凍溫度在-18°C以下，並檢查產品效期與包裝完整性。購買後如果沒有馬上食用，應儘快低溫保存，才能買得安心，吃得更放心。