



美国黄油和乳脂

传统与创新的结合

美国乳品制造商在黄油和乳脂制品的传统应用基础上不断创新、满足全球顾客日益增长的需求。本文将探索在餐饮应用或食品生产工艺中，美国乳品制造商为何成为乳脂供应链中质量上乘的优质选择。

美国黄油和乳脂产业

黄油的品质和益处经受了时间的考验，并已成为钟情其风味和功能性的女士所喜爱的美味。黄油曾用小搅拌器人工制作，但如今美国的奶油厂高度控制，精细操作，并注重保持高品质。从美国东海岸到西海岸，乳品制造商持续研究并探索使用美国乳脂的全新方法。

美国乳品制造商全年不间断地保持充足的鲜奶供应，这有利于美国扩大生产以满足全球对乳脂日益增长的需求。美国每年生产超过80

万吨黄油，在过去的十年中，其黄油年产量已增长了50%。

新增产品越来越多地出口国外，美国2014年出口了近6万吨黄油。国际用户对优质美国乳脂的兴趣会更加浓厚。如今，美国黄油和乳脂制造商致力于满足顾客需求，已准备好与全球的客户合作，它们能够灵活适应不同产品的需求和工艺要求，还能联合生产或定制新产品。

你知道吗？

- 美国是世界上第二大黄油生产国。¹
- 过去十年美国黄油年产量增长50%。
- 2009至2014年间美国黄油出口量增长了将近两倍。

¹美国农业部
印度是世界上最大的黄油生产国，主要产品是酥油。



美国黄油和乳脂的类型

美国的制造商提供多种不同的黄油和乳脂产品，全部采用严格的工艺加工而成，能够满足全球顾客严苛要求。虽然目前黄油产品在美国乳脂制品生产中占比最大，但是美国也生产无水乳脂（AMF）、无水奶油和乳脂混合产品，而且还能进一步扩大产能，满足全球顾客的需求。以下是美国生产的多种产品的简介。

黄油

这一传统且常见的美味有很多种类：加盐黄油、无盐黄油、发酵黄油（欧式）、搅打黄油和低脂黄油。低脂黄油乳脂含量不超过40%，同等分量下比普通黄油卡路里要低。搅打黄油比普通黄油含脂量约低45%，其他黄油产品乳脂含量范围为80%-85%。按照美国法律规定，美国制造商生产的黄油的乳脂含量一般都是保持在80%这一水平，而欧洲的黄油乳脂含量倾向于82%-85%这一范围。值得注意的是，美国制造商有能力根据用户需求生产乳脂含量在80%-85%范围内的黄油。

是什么影响了黄油的颜色？

不同地区黄油颜色的差异取决于牛奶生产过程中奶牛食用的饲料。美国生产的黄油色泽呈奶白色，味道柔和甜美，并有令人愉悦的乳香。美国的黄油由高质量的新鲜奶油制成，而其他国家草饲奶牛产的牛奶和奶油里发现含有较高浓度的胡萝卜素，导致成品黄油外观上偏黄。



图1: 黄油的组成百分率

黄油产品	水分	脂肪	蛋白质	乳糖	灰分
黄油	16.0	>80.0	0.85	0.06	2.11
无水乳脂	<0.1	>99.8	0.0	0.0	0.0
无水奶油	<0.2	>99.5	0.3	0.0	0.0

复合黄油

复合黄油通常是将传统黄油与调味品混合而成，成品简单而美味。较为普遍的原料有蒜、香草和水果。某些复合黄油可能包含蘑菇、特制奶酪或厨师自行添加的成分。无论是作为涂抹酱，调味汁的原料，糕点装饰顶料还是与米饭或意大利面混合食用，只需放入少许黄油，就能使晚餐美味大增。优秀的厨师能够研制出复合黄油美食，不仅满足了当地顾客的口味，还激发了各种新的黄油食品的产生，迎合消费者的不同口味。不妨尝试烹调一下您最喜爱的美国复合黄油，给自己一次全新的烹饪体验。

无水乳脂和无水奶油

无水乳脂和无水奶油使产品具有人们想要的乳品味道，因在室温下具有稳定性，并无保存期限的问题。无水乳脂和无水奶油的保存期限都至少为1年。它们用途广泛，可用于调味酱、再制奶酪、冷冻甜点和烘焙食品的生产。

无水乳脂是经过除去经巴氏消毒的乳脂含量40%的乳脂奶油里的几乎全部水分和脱脂固

体而制成。所得的乳脂含量70%-80%的奶油再经过专门的逆相装置和分离器加工。该乳脂再进一步浓缩，通过真空干燥器去除残留的水分。无水乳脂的乳脂含量不低于99.8%，水分含量不高于0.1%。

无水奶油通过去除黄油里的几乎全部水分和脱脂固体而制成，主要步骤是：缓慢加热黄油，搅拌黄油乳液。乳脂经分离器和真空干燥器浓缩，去除残留的水分。有时在最后干燥前要用水清洗无水奶油，以除去微量杂质。无水奶油乳脂含量约为99.5%，水分含量不超过0.2%。

混合乳品

混合乳品是乳脂和特殊配料的混合物，通过生产工艺实现多种变化。糖、糊精和可可粉只是越来越常见的原料的一部分。预先混合可以避免采购多种原料的麻烦、以及在后期加工混合的风险，为这样顾虑的客户省时省钱省事。美国乳制品加工商与全球最顶尖的食品制造商合作，生产、研发和供应以乳制品为主要原料的混合食品。



Source: Midwest Dairy



Source: American Butter Institute





黄油与心脏健康

“美国制造”黄油以其诱人的香甜风味和奶油丝滑的口感为全球顾客提供了优质产品，增强了餐饮服务，加工业用途或家庭烹饪中终端产品的风味。除了众所周知的优良口味之外，近期科学界也深入研究了从黄油等乳制品中发现的饱和脂肪，发现并非所有的饱和脂肪酸都对心脏健康有负面影响²。

实际上，越来越多的研究表明，乳制品的某些脂肪酸确实能够降低心脏病突发的风险³。黄油中不含有那些在人造黄油或其他硬化奶油产品中发现的反式脂肪，而反式脂肪会降低有益胆固醇（高密度胆固醇）水平，并增高有害胆固醇（低密度胆固醇）水平⁴。随着特定脂肪酸对人类生理影响这一研究的不断进展，乳品脂肪也应纳入健康饮食中。

质量优先

美国黄油产业在食品质量与安全方面有严格的标准。除了有行业自行订定的质量管理办法，美国农业部（USDA）和美国食品和药物管理局（FDA）还与美国黄油行业密切合作，以确保从农场到消费者整个产业链的安全和准则一致性。“质量优先”是对进入全球市场的美国黄油产品的中肯描述。



产业创新

美国意识到全球市场正在发生变化，为顾客提供经济实惠、富有营养，符合高标准种类繁多的黄油产品刻不容缓。美国不断更新、扩建研发设施，希望成为国际消费者在创新过程中的合作伙伴。工业用途脂肪的分馏、原料使用方面独有配方乳品的制备，或在餐饮服务方面特有复合黄油的研发等都处于科技前沿。与美国制造商合作，能将您的新想法变为现实。 ■

² de Oliveira Otto MC, Mozaffarian D, Kromhout D, Bertoni AG, Sibley CT, Jacobs DR Jr, Nettleton JA. Dietary intake of saturated fat by food source and incident cardiovascular disease: the Multi-Ethnic Study of Atherosclerosis. *Am J Clin Nutr.* 2012 Aug;96(2):397-404. doi: 10.3945/ajcn.112.037770. Epub 2012 Jul 3.

³ de Oliveira Otto MC, Nettleton JA, Lemaitre RN, Steffen LM, Kromhout D, Rich SS, Tsai MY, Jacobs DR, Mozaffarian D. Biomarkers of dairy fatty acids and risk of cardiovascular disease in the Multi-ethnic Study of Atherosclerosis. *J Am Heart Assoc.* 2013 Jul 18;2(4):e000092. doi: 10.1161/JAHA.113.000092.

⁴ Jakobsen MU, Overvad K, Dyerberg J, Heitmann BL. Intake of ruminant trans fatty acids and risk of coronary heart disease. *Int J Epidemiol.* 2008 Feb;37(1):173-82. Epub 2007 Dec 12.



联系我们

想购买美国黄油吗？

美国乳品出口协会不生产也不销售乳制品，但我们全力支持乳制品生产者和销售者。在ThinkUSAdairy.org搜索美国乳品供应商名录（U.S. Dairy Supplier Directory）。

登录ThinkUSAdairy.org/global-presence了解更多信息，寻找您身边的美国乳品出口协会代表。