



享用國產牛乳的正確知識

報告人：黃春申



內容大綱

- 國產牛乳與牛隻的相關統計
- 國產牛乳的食安Q&A
- 如何挑選優質的國產牛乳
- 總結

國產牛乳與牛隻的相關統計

主要乳牛品種



provided by Hoard's Dairyman

荷蘭牛(Holstein)



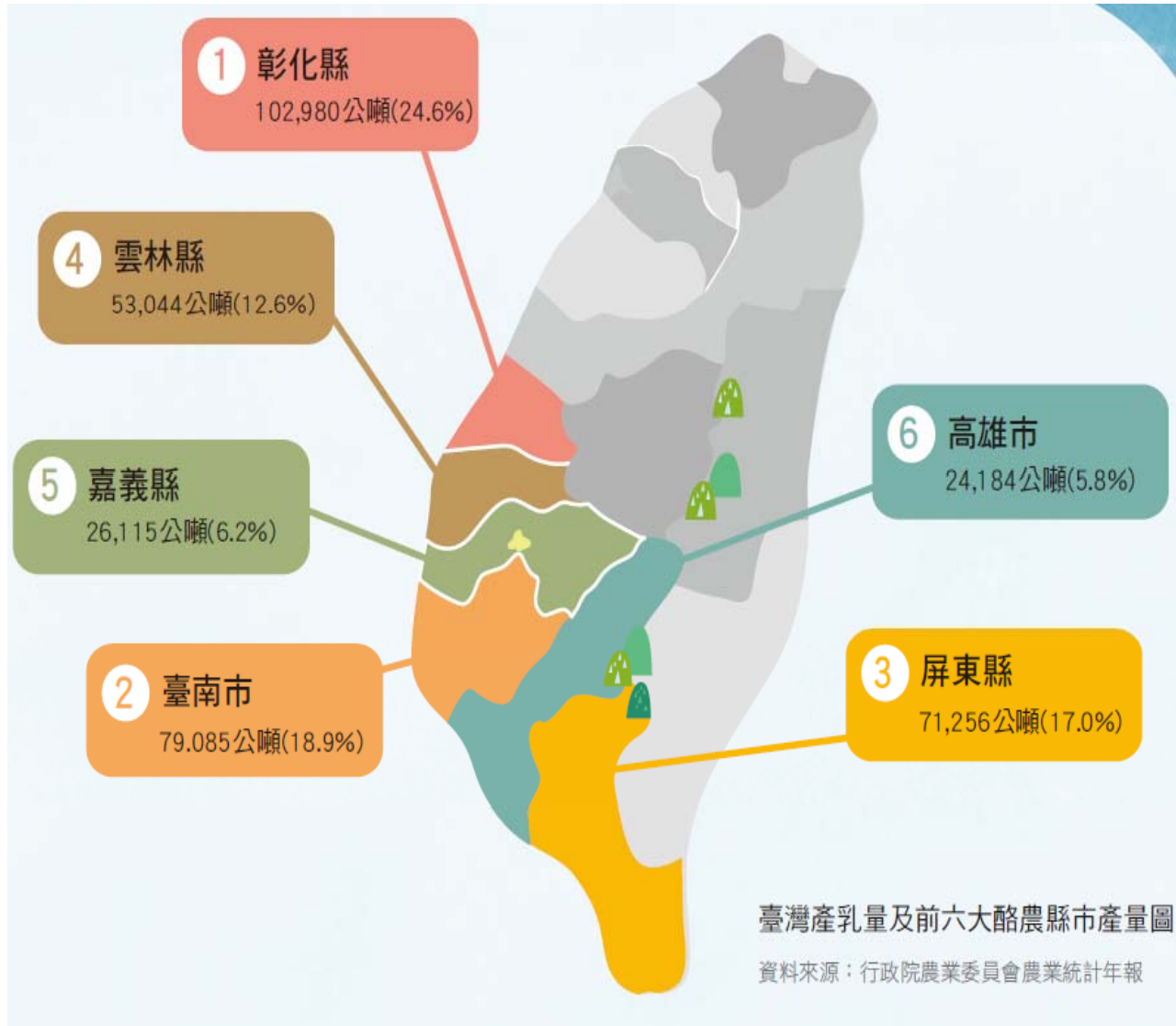
娟珊牛(Jersey)

圖片來源:乳業協會、農委會

105-109年酪農戶數、產乳牛頭數及 生乳產量統計

年度	飼養場數	產乳牛頭數	生乳量(噸)
105	545	59,601	378,488
106	553	60,503	386,362
107	553	61,967	419,342
108	559	61,813	431,879
109	560	62,916	437,155

台灣前六大酪農縣市



產量高達全國產量的85%

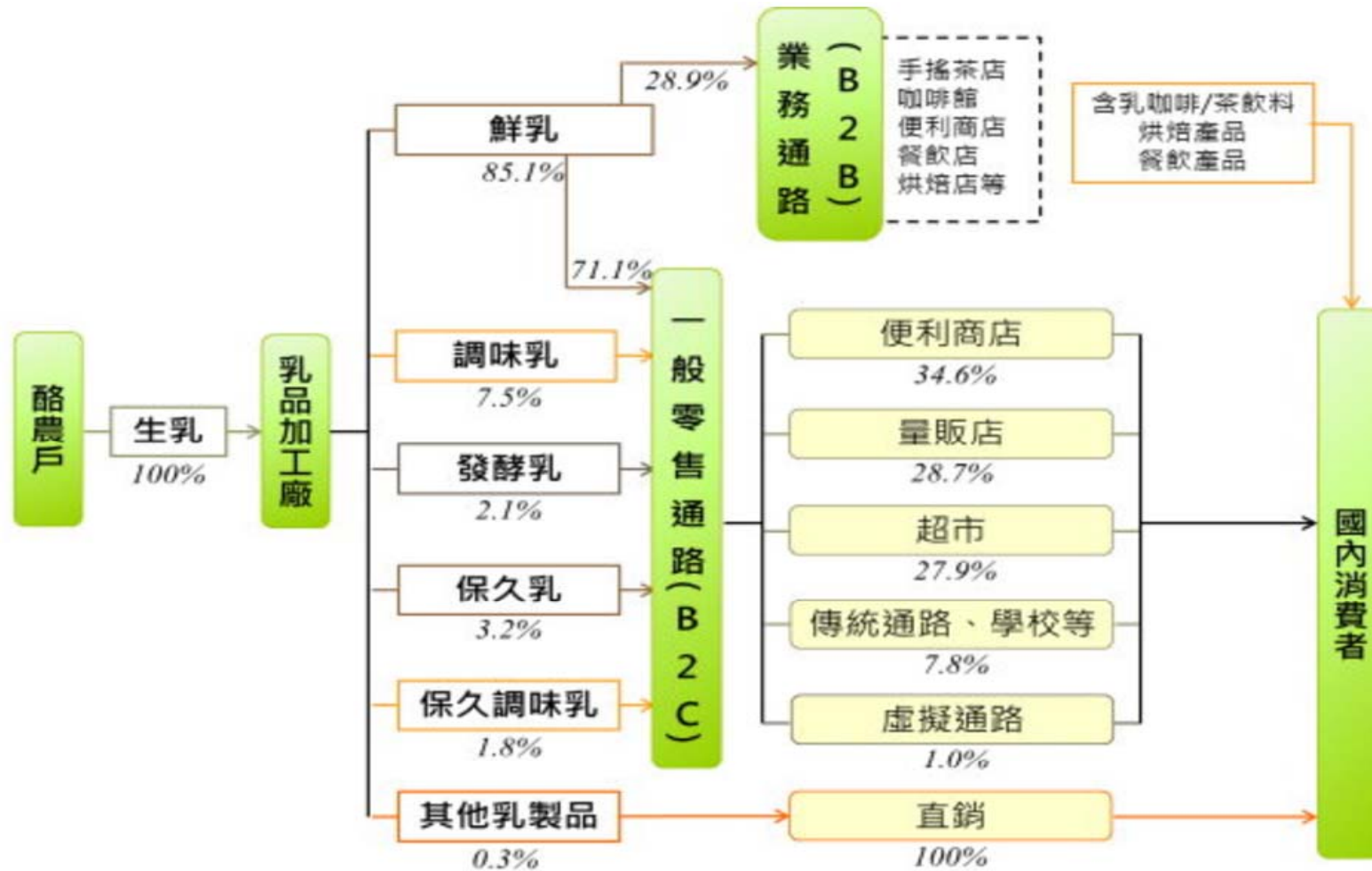
台灣四大酪農專區

- 彰化福興
- 雲林崙背
- 台南柳營
- 屏東萬丹



乳量總和占全國
40%

台灣生乳流向推估



85%的生乳製成鮮乳

資料來源:食品工業發展研究所

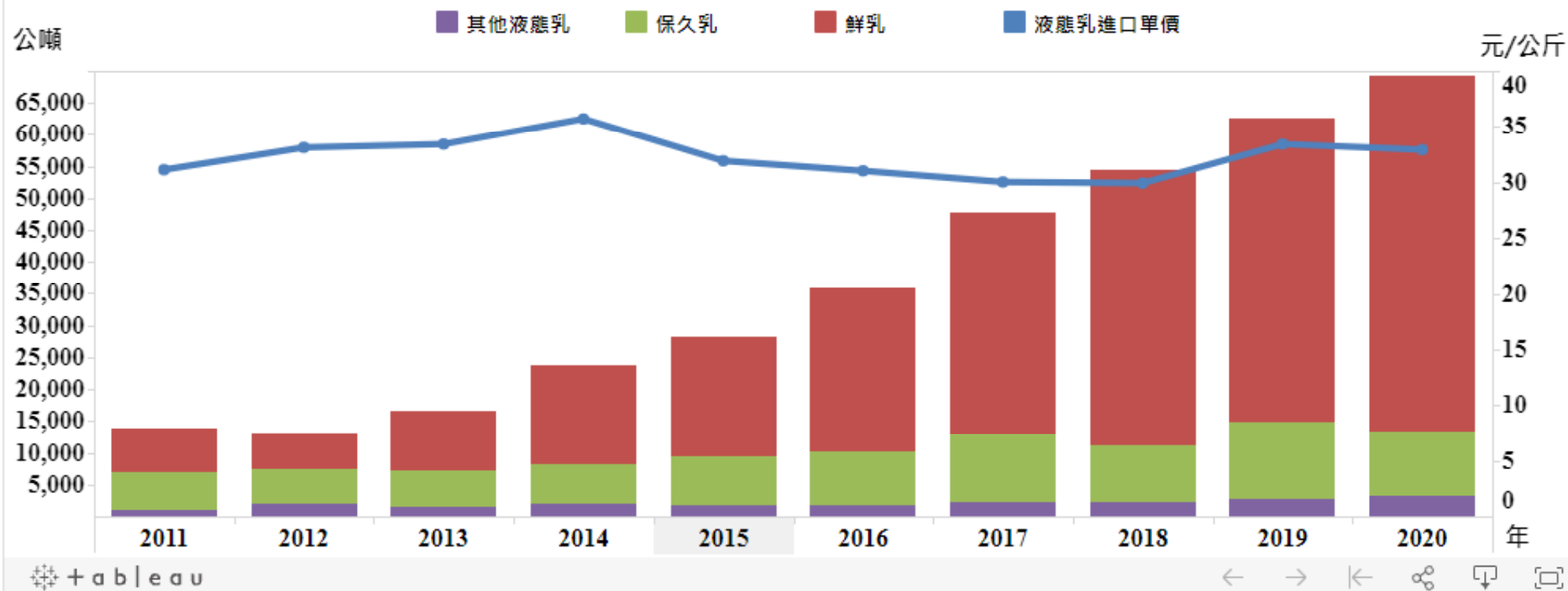
國產鮮乳夠喝嗎？

- 109年1-6月國產鮮乳為197,845公噸
- 110年1-6月國產鮮乳量為202,289公噸

- 109年1-12月進口鮮乳量為47,801公噸
- 110年1-12月進口鮮乳量為55,928公噸
(成長率17%)

資料來源:經濟部統計處

液態乳進口量及其單價



資料來源：農委會

國產牛乳的食安Q&A

甚麼是生乳？有何風險？

- 從乳牛身上擠出，經冷卻且未經其他處理之生乳汁(CNS 3055)
- 生乳中可能含有病原微生物（如牛分枝桿菌），不適合直接飲用

【防傳染】53頭染結核病乳牛來自雲林 農委會：勿喝生乳



53頭染結核病乳牛來自雲林

農委會：勿喝生乳防傳染

蘋果日報2017年4月20日

獨家》雲嘉53頭乳牛染結核病 鮮奶恐遭污染



農委會防檢局3月30日在嘉義牛場的乳牛檢出牛結核病陽性。示意圖，與新聞無關。（圖由農委會提供）

自由時報2017年4月20日

喝牛乳吃牛肉會否染結核病？專家：免驚



蘋果即時

蘋果日報2017年4月20日

【壹週刊】驚傳牛結核病 那牛奶到底可不可以喝



一般民眾的疑問

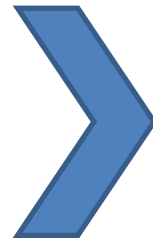
1. 牛結核病和肺結核有相關嗎？
2. 有很多牛得結核病嗎？
3. 政府如何控制牛的結核病？

分枝桿菌與結核病

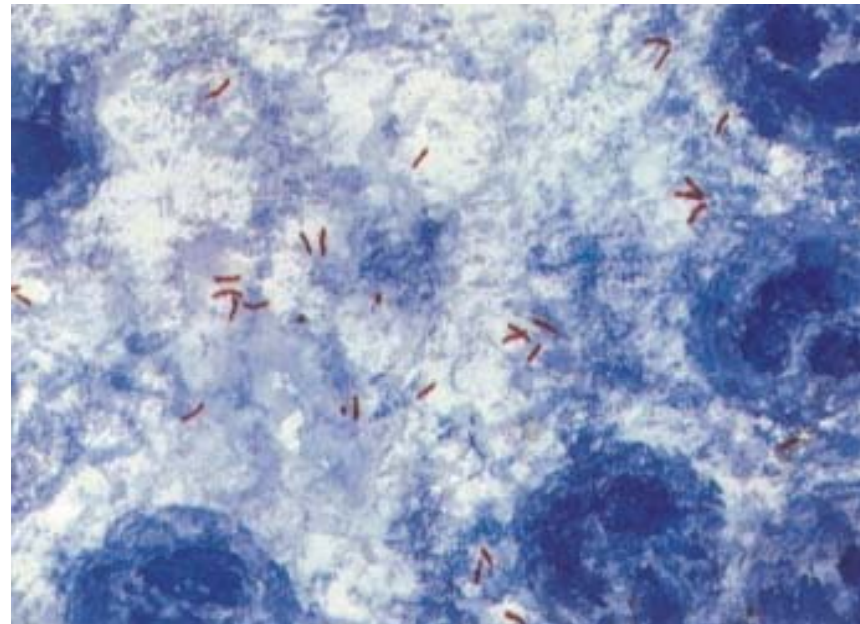
- 結核分枝桿菌

- 牛分枝桿菌

- 鳥型分枝桿菌



造成人類的結核病

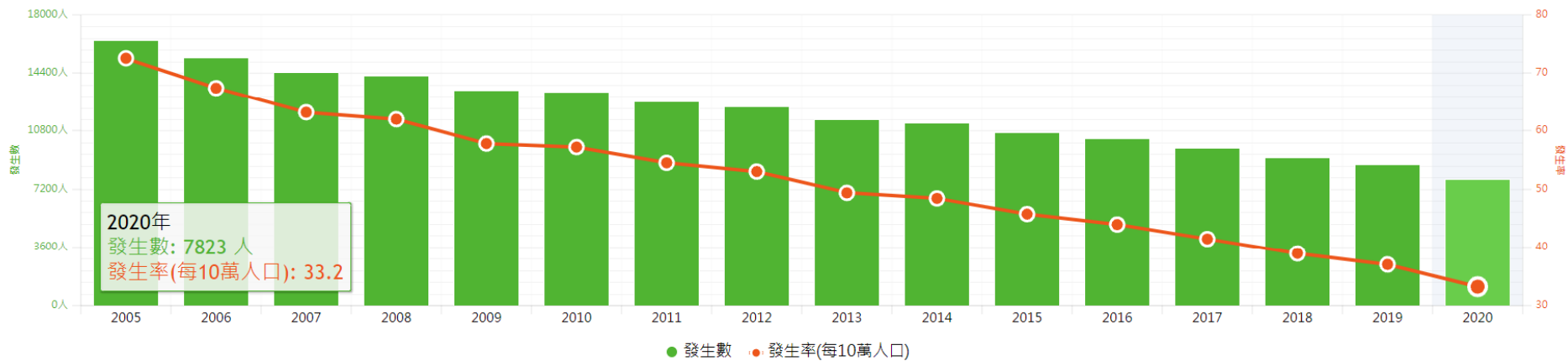


國人結核病感染概況

- 2020年確定病例7823人，死亡病例460人
- 男性較女性多
- 老年人較年輕人多
- 東部較西部多，南部較北部多
- 一年四季均有病例，無季節性

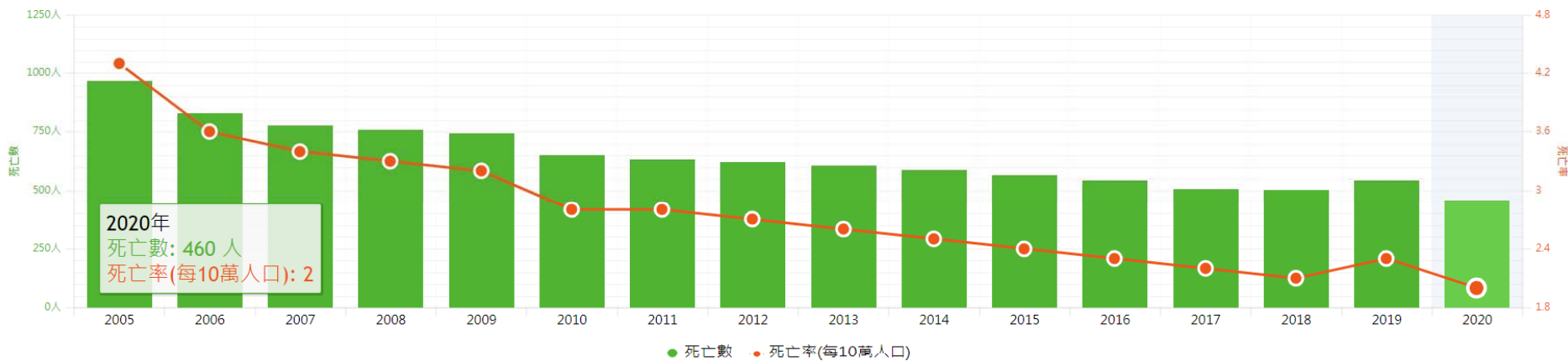
管理中 發生 死亡 抗藥

台灣歷年結核病發生監測統計圖



管理中 發生 死亡 抗藥

台灣歷年結核病死亡監測統計圖



資料來源：衛福部疾管署

結核病的感染途徑

- 經呼吸道感染：吸入含菌的飛沫
- 經消化道感染：食入含菌的乳汁或肉品
- 經皮膚或胎盤感染

近五年乳牛結核病檢驗結果

年度	檢驗頭數	陽性頭數
105	105,157	29
106	107,380	152
107	112,830	151
108	119,214	83
109	124,154	216

陽性率介於0.03%~0.17%

資料來源:防檢局統計年報

皮內結核菌素試驗



資料來源：自由時報5/19/2017

乳牛場結核病檢驗結果的處理

陰性場



每年檢驗一次

陽性場



陽性牛撲殺、限制移動



3個月全場檢驗一次



連續3次皆陰性後恢復為
每年檢驗一次

雲縣18頭乳牛檢出牛結核病陽性(已銷毀)



2017-05-19 13:25

〔記者林國賢／雲林報導〕雲林縣崙背鄉一處牛場有18隻乳牛檢出牛結核病陽性，雲林縣動植物防疫所已將病牛銷毀，全場消毒，並針對飼主與工作人員追蹤健康情況。



雲林縣防疫所抽驗縣內牛場牛隻，有一處牛場18隻乳牛檢出牛結核病陽性。（雲林縣政府提供）

雲林縣動植物防疫所技正鄭安國表示，牛結核病為一種古老且常見的人畜共通傳染病，防治所每年都針對各牛場定期檢驗，今年共有3處畜牧場檢出牛結核病陽性，分別檢出1、5、18隻牛隻感染。

鄭安國表示，被驗出牛結核病的牛場已執行移動管制，未來每3個月執行全場牛隻牛結核病檢測，連續3次檢測結果皆為陰性，再能解除管制。

甚麼是初乳？可以給人喝嗎？

- 初乳是乳牛剛產下仔牛後開始泌乳第1週的牛奶，初乳帶黃色而濃厚，有異臭，偶而因混血而帶赤黃。富黏性，呈酸性。
- 牛隻初乳內含的免疫球蛋白(抗體)是用來對抗小牛可能感染的疾病而非人類。
- 初乳酸度高、蛋白質含量亦較人類的初乳高，食用可能會增加過敏的可能性，過量會有輕瀉性的狀況產生，而且初乳的蛋白質熱不安定，在加熱過程中會呈現凝固現象。

牛隻初乳並不適合人們飲用

為什麼喝牛奶會拉肚子？

- 與體內缺乏乳糖酶有關，稱為乳糖不耐症。
- 乳糖分解酶缺乏或不足會導致腸道內的滲透壓增高，而使進入腸道內的水分增加，因而腸道的蠕動亢進以致引起腹脹、噁心、腹痛及下痢等症狀。
- 乳糖酶屬於誘導性酵素，只要從少量鮮乳開始飲用（不要在空腹時飲用），慢慢地可提高乳糖酶的酵素活性，改善拉肚子的情形。
- 有乳糖不耐症的人也可食用發酵乳或乳糖分解乳等含乳糖量較低的乳品。

BUSINESS WEEKLY

http://www.businessweekly.com.tw

商業周刊



國家奶業協會理事長 王文彬

7
Q
R
G

獨家調查：市占6成的鮮奶，竟有抗憂鬱劑、避孕藥、塑化劑、甚至有止痛劑……

牛奶駭人

殘留禁藥會讓你孩子總是昏昏欲睡、過敏、催化體內癌細胞……
當我們告訴孩子，喝牛奶才能變高變壯時，是誰，讓牛奶淪陷？!

《產地追蹤》牧場神秘小房間，
讓乳牛乳汁源源不絕
《獨家告白》第三代酪農：
生乳收購過程，很黑暗



農委會新聞稿

農委會就13家CAS乳廠之原料生乳進行追加檢測，結果均符合法令規定

文號：6875

發布日期：102-11-26

發布機關：農委會(畜牧處)

針對商業周刊有關牛奶檢出代謝物的報導，農委會於今(26)日進一步公布國內13家優良農產品(CAS)驗證之乳品工廠收購酪農原料生乳之檢測結果，該原料生乳是由契約酪農繳交給乳品工廠，經乳廠檢驗符合收乳標準後收入生乳貯乳槽，再直接從貯乳槽進行採樣檢測，檢測項目包括塑化劑、止痛劑，以及6類86項動物用藥品殘留，全部結果均符合法令規定(彙整如附件)。

農委會表示，近日因商業周刊運用未臻嚴謹之報告，即直接認定有藥物代謝物殘留的報導，已引發國人消費恐慌，重創酪農產業的正常發展，該會再次強調，就市售鮮乳產品及乳廠之原料生乳，在衛生福利部及該會交由國家認證實驗室進行之檢測結果均符合法令規定，請國人安心飲用，並持續支持國產鮮乳。

商業周刊的道歉聲明

我們的反省與使命

2013.11.27  25,108

關於「牛奶駭人」報導，

過去幾天，各界對於我們的批評；

我們謙卑聆聽，感謝各界指教。

今天，政府部門要求的資料，我們都已提供。

追求事實，是媒體的使命。

但我們報導的方式，可以再更全面。

對於造成社會的紛擾，這並非我們的初衷，

對此，我們深感抱歉。

我們會持續謙卑地聆聽各界指教，

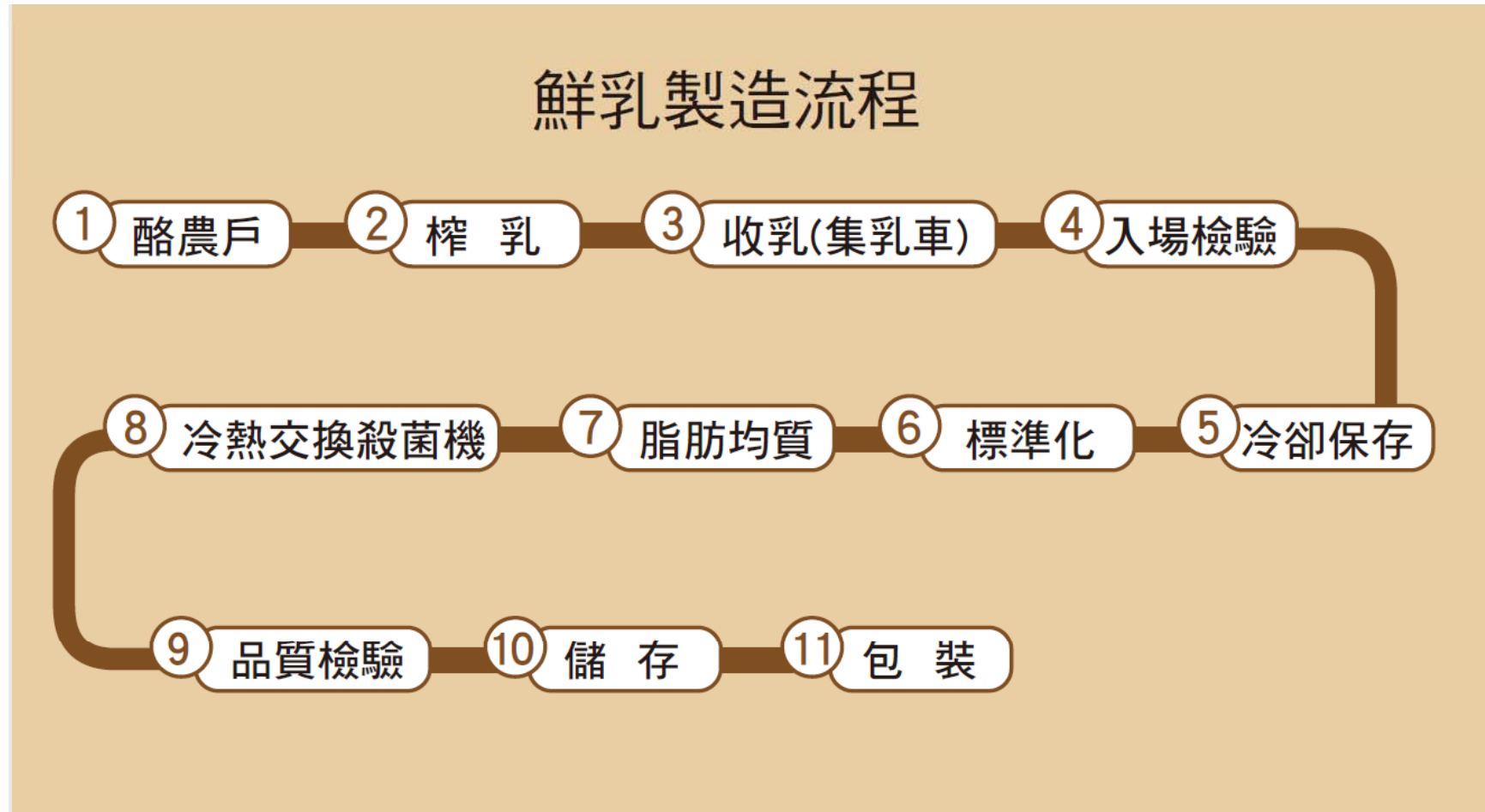
也會持續堅守媒體崗位，促進食品安全，

讓我們的孩子，擁有一個更安心的未來。

牛奶含有抗生素，真的嗎？

- 抗生素僅在治療牛乳房炎等疾病時才會使用
- 使用抗生素有停藥期之規定
- 政府訂有各類抗生素的殘留量容許標準
- 乳品廠收購生乳時會進行抗生素的檢驗，提供不合格生乳須賠償其他酪農的損失。

鮮乳製造流程



圖片來源：國產農漁畜產品教材(農委會畜產試驗所編撰)

鮮乳製造流程圖



鮮乳產製過程



<https://www.youtube.com/watch?v=ZAxDbFddDaA>

保久乳保存期限長是因為加了
防腐劑？

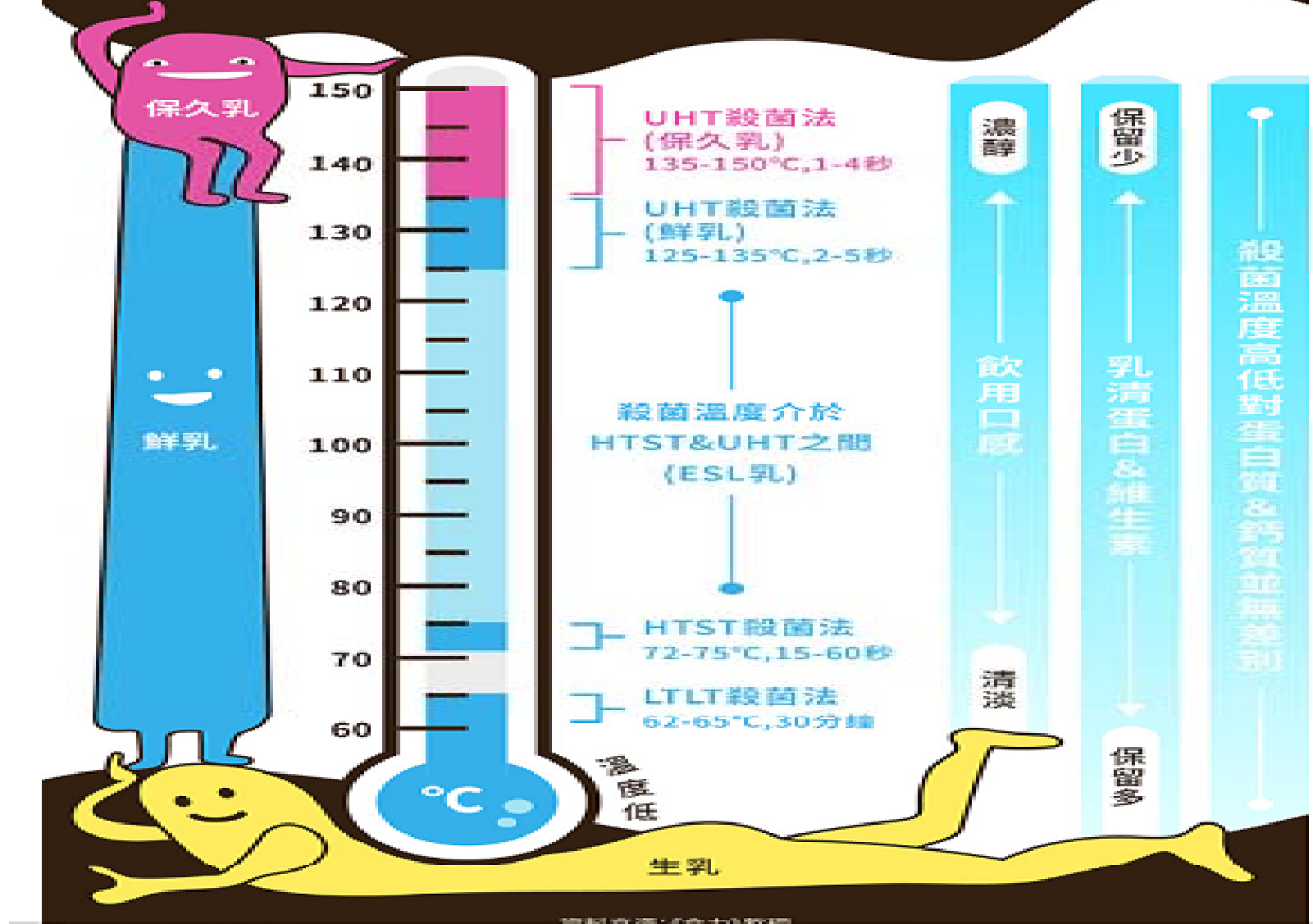
生乳的殺(滅)菌方法

- 低溫長時間殺菌法 (LTLT) : 62-65°C, 30分鐘
- 高溫短時間殺菌法 (HTST) : 70-75°C, 15秒鐘
- 超高溫瞬間殺菌法 (UHT) : 125-135°C, 2-5秒鐘
- 超高溫滅菌法 : 135-150°C, 2-5秒鐘

上述方法都可殺死牛分枝桿菌

還在說化工奶？

濃醇香來自殺菌溫度



圖片來源: 食力food Next

鮮乳、保久乳、奶粉是這樣做出來的



資料來源：台大生物科技研究所副教授劉嘉睿提供

鮮乳標章



鮮乳標章

關於鮮乳標章的小知識

- 由農委會核發。
- 核發對象是乳品工廠而非酪農。
- 國產鮮乳才有此標章。
- 標章上的標示與鮮乳的品質無關。

鮮乳標章左上角的數字與濃度無關



農委會澄清網路謠言「鮮乳標章左上角數字越大鮮乳越純」

[首頁](#) » [最新消息](#) » [關謠專區](#)

發布日期：102-05-08

資料來源：農委會

針對網路流傳「鮮乳標章左上角數字越大鮮乳越純」乙事，農委會澄清說明係屬不實謠言，鮮乳標章上之數字、注音符號及英文字母係屬業務管控及防偽用途，與產品品質無關，該會籲請網友及消費大眾勿再以訛傳訛，若看到該項消息，請網友即刻予以刪除，勿再流傳。

CAS標章

Certified
Agricultural
Standards



CAS標章實例

產品類別	廠商名稱	標章編號	產品種類	產品名稱
乳品	統一企業股份有限公司新市廠(乳品)	150101	鮮乳	瑞德極製低溫殺菌鮮
乳品	統一企業股份有限公司新市廠(乳品)	150102	鮮乳	瑞德全脂鮮乳
乳品	統一企業股份有限公司新市廠(乳品)	150102	鮮乳	瑞德鮮乳City Cafe專
乳品	統一企業股份有限公司新市廠(乳品)	150102	鮮乳	瑞德鮮乳星巴克專用
乳品	統一企業股份有限公司新市廠(乳品)	150103	鮮乳	瑞德低脂鮮乳
乳品	統一企業股份有限公司新市廠(乳品)	150104	鮮乳	瑞德脫脂鮮乳星巴克
乳品	統一企業股份有限公司新市廠(乳品)	150107	鮮乳	Dr. Milker極鮮乳脂肪
乳品	統一企業股份有限公司楊梅廠	150202	鮮乳	統一鮮乳
乳品	統一企業股份有限公司楊梅廠	150202	鮮乳	瑞德全脂鮮乳

統一鮮乳

產品類別	廠商名稱	標章編號	產品種類	產品名稱
乳品	光泉牧場股份有限公司大園廠	150301	鮮乳	光泉鮮乳-成分無調整
乳品	光泉牧場股份有限公司大園廠	150302	鮮乳	低脂鮮乳
乳品	光泉牧場股份有限公司大園廠	150303	鮮乳	乳香世家高品質純鮮乳
乳品	光泉牧場股份有限公司大園廠	150304	鮮乳	乳香世家高品質低脂鮮乳
乳品	光泉牧場股份有限公司嘉義廠	150401	鮮乳	光泉鮮乳-成分無調整
乳品	光泉牧場股份有限公司嘉義廠	150402	鮮乳	低脂高優質鮮乳
乳品	光泉牧場股份有限公司嘉義廠	150402	鮮乳	低脂鮮乳
乳品	光泉牧場股份有限公司嘉義廠	150403	鮮乳	乳香世家高品質純鮮乳
乳品	光泉牧場股份有限公司嘉義廠	150404	鮮乳	乳香世家高品質低脂鮮乳

光泉鮮乳

CAS乳品要通過哪些檢驗？

- 一般成份：酸度、乳脂肪等
- 微生物：生菌數、大腸桿菌、沙門氏菌等
- 藥物殘留：四環黴素、氯黴素、磺胺劑等
- 汙染物：戴奧辛、黃麴毒素、三聚氰胺等

CAS產品資訊公開

- 於台灣優良農產品管理入口網(cas.coa.gov.tw)或台灣優良農產品發展協會網站(www.cas.org.tw)首頁提供CAS產品查詢功能。
- 每個月於網站驗證專區公布上一月份驗證機構執行之CAS產品檢驗結果及追蹤查驗結果，供學校、消費者及團膳單位參考。

總結-1

- 國內酪農主要集中在彰化以南的六個縣市，其中四個縣市有酪農專區
- 國內生乳年產量約在37-43萬公噸之間，約有85%製成鮮乳，但因需求高故進口鮮乳逐年增加

總結-2

- 國內仍有少數牛隻感染牛分枝桿菌，生乳中可能含有病菌，喝經過殺菌處理的乳品才安全
- 母牛初乳中的抗體是為了保護小牛不被牛隻常見疾病感染的，人們飲用並無法增加免疫力

總結-3

- 選購乳品建議優先選擇有鮮乳標章及CAS標章的產品
- 鮮乳製品仍有殘留少量微生物的風險，冷藏保存可降低風險



謝 謝 聆 聽
敬 請 指 教

