

不同包装的液体奶、奶粉、奶酪等奶制品的保存方式和时间各不相同，通常应密封避光保存，开启后要尽快喝完。

针对不同种类奶制品的保存方式，记者采访了昆明医学院副院长、云南省营养协会专家李燕。李燕说，巴氏杀菌奶一般是经72摄氏度至75摄氏度、16秒热处理，然后用普通塑料袋包装或纸屋包装的。巴氏奶在0摄氏度至4摄氏度之间可保存48小时。超高温奶是采用140摄氏度、3秒至4秒的灭菌工艺，然后采用无菌灌装，一般用复合袋或利乐砖形包装。超高温奶在常温下至少可保存1个月，最多不超过6个月。

奶油、奶酪相对不易储存，如果有未用完的奶酪，要密封起来，或用保鲜膜裹紧奶酪，尽可能排尽空气，暴露在空气中就会滋生细菌。动物黄油需冷藏处理，冷冻会出现水油分离现象。

新鲜奶放入冰箱冷藏室，要将温度调至低于10摄氏度，在此温度下微生物生长速度受到抑制，同时更好地保持乳品的质地均匀、爽滑。

李燕提醒，消费者购买奶粉后要注意贮存条件，开袋后的奶粉存放于冰箱中并不能保证奶粉不变质，甚至会加速奶粉的变质。因为奶粉极易吸潮，在冰箱中长期保存很容易受潮、结块、变质，影响饮用效果。奶粉开袋后应把口扎紧，放置在室内通风、干燥、阳光照射不到的地方加以保存。“不同奶制品保存方法、时间各有不同，消费者一定要遵照产品说明书使用。”李燕说。