



# 美国黄油和乳脂

## 传统与创新的结合

美国乳品生产商提供多样化的传统或创新的黄油和乳脂应用方案，并持续创新以满足全球客户不断变化的需求。本文将探索在餐饮应用或食品生产工艺中，美国乳品生产商为何成为乳脂供应链中质量上乘的优质选择。

### 美国黄油及乳脂产业

黄油的品质和益处经受住了时间的考验，已成为钟情其风味和功能特性的人士们的心头好。黄油曾用小搅拌器手工生产，而如今，美国的工厂在严格的控制和操作规范下进行生产，并注重稳定的高品质。从美国东海岸到西海岸，乳品生产商也不断进行研究和创新，以探索全新且令人兴奋的方式来拓展美国乳脂的应用。

美国乳品生产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100万吨黄油，在2015年到2024年的十年中，美国的黄油年产量已增长了20%。预计在未来几年，随着美国奶牛所生产的牛奶中乳脂含量的持续上升，美国的黄油及乳脂肪产量将继续增长。

美国黄油及乳脂肪产量的持续增长，也带来了新的出口机遇，让更多国际客户得以发现美国乳脂的卓越品质。如今，美国黄油和乳脂生产商致力于满足客户需求，并热切期望与全球各地的公司建立合作关系。

- 美国是全球第二大黄油生产国，其产量占2024年全球总产量的8%以上。<sup>1</sup>
- 2024年，美国黄油出口量增长10%，达到31,797吨，而无水乳脂（AMF）的出口量增长超过一倍，达到13,987吨。<sup>2</sup>
- 在未来几年，美国黄油及乳脂肪的出口预计将继续扩大，在满足国际客户多样化需求方面将具备更强的灵活性。

<sup>1</sup> 美国农业部. 印度是全球最大的黄油生产国，其主要产品为酥油。

<sup>2</sup> 美国统计局

您知道吗？



## 美国黄油和乳脂的类型

美国的生产商提供多种不同的黄油和乳脂产品，这些产品均严格按照规范生产，以满足全球客户的严苛要求。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

这种广受欢迎的多功能食材有几种不同的品类：有盐黄油、无盐黄油、发酵黄油（欧式）、搅打黄油以及低脂黄油。

- **传统黄油**产品的乳脂含量通常在40%至85%之间。
- **低脂黄油**的乳脂含量不超过40%，因此每份的热量低于普通黄油。
- **搅打黄油**的脂肪含量通常比标准黄油低约45%，后者的脂肪含量通常在80%至85%之间。

美国法律要求生产商生产的标准黄油乳脂含量要达到至少80%，而欧洲黄油的乳脂含量通常在82%至85%之间。需要特别说明的是，美国生产商能够根据客户的个性化需求和要求，生产乳脂含量在80%至85%之间的黄油产品。

## 是什么影响了黄油的颜色？

不同产地的黄油在颜色上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淡雅，风味细腻甘甜，质地柔滑，并带有纯净怡人的香气。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: 不同黄油原料的成分组成

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、特制奶酪或厨师自己的创意。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，就能带来不同的用餐体验。优秀的厨师能够研制出复合黄油美食，不仅能满足当地顾客的口味，还能激发无数迎合不同消费者口味的创意。不妨尝试您最喜爱的美式复合黄油，为您的每一次烹饪体验增添全新风味。

### 无水乳脂和无水奶油

无水乳脂 (AMF) 和无水奶油使产品具有所期待的乳风味，因其在室温下具有稳定性，所以避免了一些对保存条件的顾虑。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。

无水乳脂肪 (AMF) 是通过去除奶油中的绝大部分水分和非脂乳固体而制成的，这些奶油

的乳脂含量为40%且经过巴氏杀菌。这样就得到了乳脂含量为70%-80%的奶油。再经过专门的逆相装置和分离器加工，乳脂会进一步被浓缩，并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非脂乳固体而制成，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%。

### 乳脂混合产品

乳脂混合产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、糊精和可可粉只是部分常见原料。对于不希望采购多种原料或担心内部混合相关风险的客户来说，预混合可以节省时间和金钱。美国乳品生产商与全球最顶尖的食品制造商合作，生产、研发和供应以乳脂为主要原料的混合产品。





## 黄油与心脏健康

“美国生产”的黄油拥有令人难以抗拒的甜美风味和柔滑质地，为全球客户提供了以品质为先的产品。无论是用于餐饮服务、工业加工还是家庭烹饪，它都能在各种应用中提升食物的风味。除了这种广为人知的绝佳口感外，好消息是，通过更深入地研究黄油等乳制品中的饱和脂肪，科学家们发现，并非所有的饱和脂肪酸都会对心脏健康产生负面影响。<sup>2</sup>

实际上，越来越多的研究表明，乳制品中的一些特定的脂肪酸能够降低罹患心脏病的风险<sup>3</sup>。在黄油中没有那些在人造黄油或其他氢化脂肪产品中发现的脂肪酸，那些脂肪酸会降低好胆固醇（高密度胆固醇）水平，并增高坏胆固醇（低密度胆固醇）水平<sup>4</sup>。随着对特定脂肪酸生理影响的研究不断深入，我们认识到，乳脂可以作为健康膳食的一部分。

## 品质至上

美国黄油产业在食品质量与安全方面有严格的标准。除了前瞻性的质量管理举措外，美国农业部（USDA）和美国食品药品监督管理局（FDA）与美国黄油产业密切合作，确保从农场源头到消费者终端都遵循安全且一致的生产准则。进入全球市场的美国黄油产品，其核心理念是“品质至上”。



## 产业创新

美国认识到全球市场正在发生变化，需要为全球客户提供经济实惠、富含营养，符合高标准种类繁多的黄油产品。在乳脂产品的分离纯化及配制独特的乳脂混合产品以满足食品加工用途，或在餐饮服务层面开发特种复合黄油等方面，美国能够与国际客户展开合作。

<sup>3</sup> 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.

<sup>4</sup> 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.

<sup>5</sup> 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

### 需要购买黄油吗？

虽然美国乳品出口协会不生产也不销售乳品，但我们全力支持乳品生产者和贸易商。若需了解更多关于美国乳品的信息或资源，如搜索美国乳品供应商名录，欢迎访问 [ThinkUSADairy.org](http://ThinkUSADairy.org)，或联系 [usdec@prcon.com](mailto:usdec@prcon.com)。