

# 阿斯塔纳世博会中国馆 今天进入“浙江时间”

本报特派记者带你逛逛首次在中亚举办的世博会

## 世博园

### 东道主展馆里的中国元素

世博园位于阿斯塔纳城的西南方。各场馆合起来,是一个水滴的形状,体现“清洁可循环”的主题。园区中心十分醒目的巨型玻璃球形建筑,就是哈萨克斯坦国家馆,四周则是供100多个参展国布展的国际馆及主题馆、企业馆等等。在哈萨克斯坦馆内,也能找到中国元素。在太阳能展区,有一面墙壁展示了各个国家关于太阳的传说,第一个,就是中国的后羿射日。

## 中国馆

### 工作人员馆服来自浙江企业

要说让人惊艳、也最受游客欢迎的,还是咱们中国馆。本届世博会中国馆占地1000平方米,是参展面积最大的国家馆之一。

中国馆依次分为序厅、能源走廊、智慧能源的一天、未来能源梦剧场、全球使命与伙伴等五大展区。在全球使命与伙伴展区,展示的是中国与其他国家,特别是与中亚国家能源技术合作成果。在这里,我们欣喜地看到了浙江能源集团“燃煤电厂超低碳排放技术”的实物模型。这是入选本届世博会中国馆官方合作伙伴的唯一一家省属国有企业。

不过,这并不是中国馆里唯一的浙江元素。在这代表国家形象的重要舞台上,中国馆工作人员庄重、精致的馆服,以及志愿者服装也都来自浙江,出自浙江的珂楹实业有限公司。



上图:中国馆里的能源走廊展区。



下图:工作人员身着浙江企业生产的中国馆馆服。

## 新闻+

### 东道主阿斯塔纳及世博园

阿斯塔纳位于哈萨克斯坦中心略偏北,距原首都阿拉木图约1300多公里,是世界上 youngest 的首都之一,也是中亚最现代化的城市。伊希姆河穿城而过,天蓝得感觉不真实。阿斯塔纳在13年间,由一个只有20万人口的荒凉小镇,崛起为一座现代化都市,是哈萨克斯坦飞速发展的缩影。

# 酷暑来袭 我家牛奶还安全吗?

## 问题一:选择牛奶,据说奶源很重要?

纵观全球,黄金奶源带主要集中在南北纬大约40°~50°区间的温带地区。适宜的气候,决定是否适合牧草生长,也决定奶牛是否能在当地舒适居住、健康繁殖。通俗地说,奶牛生活舒适、吃得好,就会多产奶、产好奶。

从全球来看,北半球黄金奶源带包括了爱尔兰、荷兰、法国诺曼底、德国北部、中国内蒙古与黑龙江地区、美国的明尼苏达州等地区。南半球的黄金奶源带主要有新西兰南奥塔哥地区、澳大利亚南部、阿根廷的潘帕斯草原等区域。这些地区成为全球优质奶源的主要产区。

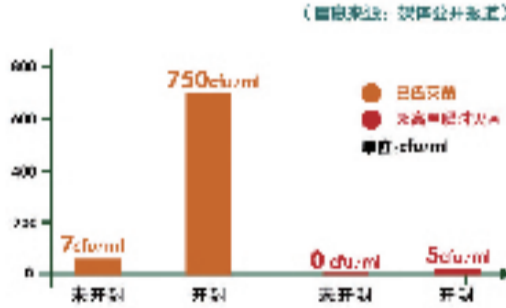
管理技术先进,规模化、集约化的牧场,有着较高的养殖卫生控制水平,奶源质量更有保障。现代牧场资金投入巨大,对企业实力要求高,选择大品牌乳企生产的乳品,奶源质量会更有保障。

目前,市面上许多知名品牌的奶源大多来自我国黄金奶源区,乳品品质高、口感好,广受消费者的喜爱。

## 问题二:夏季高温,何种牛奶更安全?

牛奶富含多种营养,随着夏季气温升高,细菌的繁殖速度也非常快。为了更好地保护牛奶,更彻底地杀灭细菌,巴氏杀菌技术和超高温瞬时灭菌技术先后诞生,牛奶的营养和品

## 牛奶冷藏24小时后细菌含量



质才有了更安全有效的保护。

巴氏杀菌法诞生于1856年,将生鲜乳在60℃~80℃的低温下保持15~30秒,能够杀灭部分细菌。但因没有完全灭菌,巴氏灭菌奶从生产线到人们舌尖都需要全程低温冷链环境来控制细菌繁殖,通常放置在冷藏柜中销售,稍有不慎细菌就有可能“闯祸”。

为了让牛奶兼具营养健康和便捷,超高温瞬时杀菌技术在20世纪50年代诞生,将生鲜乳在130℃~145℃下保持2~8秒,则可以让牛奶达到彻底无菌,配合无菌灌装和复合包材,内外抵御细菌污染,使牛奶真正成为“安全奶”,且无需冷链存储。

夏季酷暑来临,对于温度极其敏感的巴氏灭菌牛奶来说是一次严峻的“大考”。根据实验室检测数据显示,在未开封状态下,在冰箱放置24小时后,超高温瞬时灭菌牛奶的细

菌含量为0cfu/ml,巴氏灭菌牛奶的细菌含量为7cfu/ml。开封后,在冰箱放置24小时,期间每5个小时开封一次,模拟家庭场景饮用牛奶的场景,结果显示,超高温瞬时灭菌牛奶的细菌含量为5cfu/ml,巴氏灭菌牛奶的细菌含量为750cfu/ml。

专家表示,食品细菌超标容易引发肠道疾病,可能引起呕吐、腹泻等症状,危害身体健康。夏季高温时节,建议选择更安全有保障的牛奶。牛奶开封后,应尽快饮用,如需要存储,一定要放在冰箱冷藏。

## 结论:

### 乳品质量可信赖,适合自己最重要

关于不同品类牛奶之间孰优孰劣的说法,国内外科学界曾做过多次科学实验进行对比,乳品行业权威机构国际乳业联合会(IDF)也曾经出过专门报告,都得出一致的结论:牛奶灭菌工艺虽有不同,但牛奶中的主要营养成分并无差别。

专家表示,选择牛奶并不复杂,国家对于乳制品的食品安全监管非常严格,抽检显示我国乳品总体质量完全可以信赖,消费者可以根据自身的冷链存储条件和生活方式自由选择。好奶源造就好牛奶,而更先进的灭菌工艺和包装则让牛奶披上了保护衣,让牛奶更安全,饮奶更便捷,满足消费者的个性化需求。

近期,在银行上班的张女士表达了这样的困惑:现在超市里,牛奶种类繁多,每次买牛奶都要仔细研究半天,但最终也不知道如何选择。还有消费者反映,最近自家订的牛奶时有“鼓包胀袋”的现象,是不是产品质量不靠谱?发出了“我家牛奶还安全吗”的困惑。

面对消费者的疑惑,专家表示,其实选择牛奶并不复杂,适合自己的才最重要。