

“小众奶”这些传闻是真的吗

水牛奶、羊奶、牦牛奶、植物奶等乳制品，近年来成为消费者的新宠，有人称其比普通牛奶味更浓、营养更好、脂肪含量更低。与此相关的传闻，也在朋友圈不断蔓延。事实真是如此吗？

传闻一：水牛奶脂肪含量较低

真相：脂肪含量高是其特点之一。有关研究资料显示，水牛奶一些营养素的含量确实略高于普通牛奶，但它并不像传闻所说的高出好几倍甚至几十倍。中国农业大学食品学院营养与食品安全系副教授范志红表示，水牛奶的特点之一是脂肪含量高，且远高于普通牛奶。由于水牛奶的蛋白质和脂肪含量都很高，口味香甜，通常被用来制作双皮奶等甜品。

传闻二：羊奶比牛奶更接近母乳

真相：经过母乳化调整后差异非常小。在奶粉制作过程中，厂商要对羊奶或牛奶进行常规母乳化调整，使其达到母乳中蛋白质的比例。



魏宇 / 绘

因此，不存在羊奶比牛奶更接近母乳一说。

传闻三：植物奶利于减肥

真相：糖分含量不容忽视，植物奶中添加有不少糖分，并不利于减肥。研究显示，杏仁奶、椰奶、核桃奶、花生奶等植物奶的主要原料有燕麦、大米、板栗、大豆、杏仁和榛子等，含有一定的维生素、膳食纤维和矿物质。但在钙、蛋白质、糖、饱和脂肪、维生素D₂等物质的含量上，植物奶的营养价值远不及牛奶。

张蕴

摘编自《科技日报》

不会泄露隐私

在以第三方支付机构为主导的电子支付生态环境中，保护客户隐私一直是行业的痛点，仅靠行业自律很难实现对第三方支付机构的有效约束。

中国人民银行拥有并管理数字人民币所产生的全流程数据。商业银行作为运营机构，有以《商业银行法》为代表的完备法律体系进行制约，可

以通过对现有条款进行修订，实现数字人民币下个人信息保护条款的完善，速度和效率明显优于为第三方支付机构重新立法。同时，商业银行还面临中国人民银行、中国银保监会等的监管，消费者的数字人民币个人数据将更加安全。

何方达

摘编自《重庆科技报》