TẠP CHÍ ĐIỆN TỬ
THƯƠNG HIỆU & CÔNG LUẬN

Hạt sậm màu trong sữa bột: "Thành tố cháy" vô hại, không phải nấm mốc hay tạp chất

11:52 31/10/2025

Nhiều phụ huynh lo lắng khi phát hiện những hạt nhỏ màu nâu sẫm hoặc đen dưới đáy ly khi pha sữa bột, nghi ngờ sản phẩm bị mốc hay nhiễm bẩn. Tuy nhiên, theo các chuyên gia, đây có thể chỉ là "thành tố cháy" (scorched particles) – một hiện tượng kỹ thuật phổ biến, hoàn toàn vô hại, hình thành trong quá trình sấy khô ở nhiệt độ cao.



Hạt sậm màu trong sữa bột "Thành tố cháy" vô hại, không phải nấm mốc hay tạp chất

TS.BS Trương Hồng Sơn, Viện trưởng Viện Y học Ứng dụng Việt Nam giải thích, hạt sậm màu trong sữa bột là kết quả của một phản ứng hóa học tự nhiên gọi là phản ứng Maillard.

Bản chất là phản ứng Maillard xảy ra khi protein và đường lactose trong sữa tương tác với nhau dưới tác động của nhiệt độ cao trong quá trình sấy khô.

Trong dây chuyền sản xuất, sữa lỏng được phun thành sương mịn vào buồng sấy lớn. Khi không khí nóng làm bay hơi nước, một lượng rất nhỏ hạt sữa có thể tiếp xúc trực tiếp với vùng nhiệt cao hơn. Sự tiếp xúc này khiến bề mặt hạt sữa

bị cháy nhẹ, chuyển từ màu vàng nhạt sang màu vàng nâu, nâu hoặc đen, tạo thành các "thành tố cháy" nhỏ.

Bác sĩ Sơn khẳng định: "Dù quá trình được kiểm soát nghiêm ngặt, nhiệt độ cao vẫn là điều kiện bắt buộc để đảm bảo sữa khô hoàn toàn, an toàn vi sinh và bảo quản được lâu dài."

Điều quan trọng là người tiêu dùng cần biết cách phân biệt giữa hạt cháy vô hại với nấm mốc hay tạp chất ngoại lai có thể gây hại.

Việc phát hiện các hạt sậm màu trong sữa bột khiến nhiều người tiêu dùng lo lắng. Tuy nhiên, theo TS.BS Trương Hồng Sơn, Viện trưởng Viện Y học Ứng dụng Việt Nam, những hạt này thường là "thành tố cháy" (scorched particles) vô hại, khác biệt hoàn toàn với nấm mốc hay tạp chất nguy hiểm.

Để giúp người tiêu dùng phân biệt rõ ràng, chuyên gia đã chỉ ra những đặc điểm nhận diện quan trọng dựa trên màu sắc, hình dạng và khả năng tan trong nước:

2. Phân biệt qua màu sắc và hình dạng

   Thành tố cháy (Vô hại): Thường có màu từ vàng nâu đến đen, nhưng quan trọng là chúng có hình dạng hạt nhỏ, tròn và đồng chất với bột sữa xung quanh.

   Nấm mốc (Cần ngưng sử dụng): Màu sắc không đều, thường là các màu lạ như trắng xanh, xám, và có hình dạng dạng sợi tơ, bề mặt xốp hoặc vón cục rõ rệt.

   Tạp chất ngoại lai (Cần ngưng sử dụng): Thường là các vật thể cứng (như nhựa, kim loại), có bề mặt sáng, sắc cạnh và có thể là bất kỳ màu nào.

   Phân biệt qua khả năng hòa tan

3. Khả năng hòa tan trong nước là một dấu hiệu quan trọng để kiểm tra:

   Thành tố cháy: Chúng chỉ là kết quả của phản ứng nhiệt giữa đường và protein, nên sẽ tan chậm trong nước.

Nấm mốc và tạp chất: Cả hai đều không tan trong nước, có thể nổi lên hoặc bám vào thành ly thủy tinh.

Khuyến cáo chuyên gia: Người tiêu dùng nên ngưng sử dụng nếu hạt có bề mặt xốp, sợi tơ hoặc màu trắng xanh lạ. Còn nếu chỉ xuất hiện vài hạt nâu nhỏ, đồng

chất, không mùi bất thường, sản phẩm vẫn an toàn.

Theo các nghiên cứu và tiêu chuẩn quốc tế, hạt sậm màu trong sữa bột không gây hại sức khỏe. Chúng không chứa vi khuẩn, nấm mốc hay kim loại nặng mà chỉ là kết quả của phản ứng nhiệt. Tỷ lệ hạt cháy trong sữa bột rất nhỏ, chỉ chiếm vài phần nghìn khối lượng sản phẩm, và sự hao hụt vitamin, protein là không đáng kể.

Bác sĩ Sơn cho biết các nhà sản xuất luôn kiểm soát chặt chẽ nhiệt độ sấy để giữ hàm lượng cháy ở mức tối thiểu. Tiêu chuẩn Codex Alimentarius quy định giới hạn tối đa cho thành tố cháy là 15 mg/25 g sữa bột sấy phun – mức đang được các thị trường khó tính như Mỹ, châu Âu và Úc áp dụng nghiêm ngặt.

Người tiêu dùng không nên hoang mang hay vội bỏ sữa. Nếu sữa có dấu hiệu mốc, vón cục, mùi lạ hoặc được bảo quản trong môi trường ẩm, người dùng nên dừng sử dụng. Trong trường hợp nghi ngờ, hãy liên hệ bộ phận chăm sóc khách hàng của hãng để được hướng dẫn cụ thể.

Tâm An (t/h)