

# 喝完46种酸奶,都内伤了 南京史上最全酸奶测评出炉



资料图片

酸奶,在吃货的世界中简直是神一样的存在。南京市面上能买到的酸奶,七七八八加起来将近200种。

这些酸奶中哪些最好喝?贵的酸奶和便宜的什么区别?“南京消费研究小组”一群吃货豁出去了,采购了46种酸奶,一一试吃测评,喝到膀胱炸裂,头昏眼花,下班开车担心“奶驾”。最终,一份南京史上最全酸奶测评出炉了。

南京消费研究小组



关注南京消费研究小组,查看详细测评报告

## 酸奶大采购

第一次逛超市不看价格,买买买!



超市采购酸奶

为了能买到种类比较多的酸奶,包括国产、进口的,“南京消费研究小组”的吃货们走进南京王府大街某高大上超市。

第一次买东西不看特价牌,反正特不特价都得买。算一算,每样来一种,2016年剩下的11个月都得吃土了……

本着认真负责地原则,酸奶还是筛选了一下,部分相似或接近的品种只选一种。进口的、国产的、认识的、不认识的、便宜的、贵的、好喝的、不好喝的……货架上有的,都是买买买!最终,选了满满两筐,总共46个品种。

## 开始试吃啦

15名测评员喝得头昏眼花

本次试吃测评人员一共有15人,测评员人手一份测评表,分别给包装、颜色、甜度、浓稠度、细腻度、奶香度、酸度、盖残留等八项指标进行打分,每项1-10分。

为了统一标准,以最常见的光明原味风味发酵乳作为参照,各项指标均为5分。

15名测评员喝到膀胱炸裂,头昏眼花,担心奶驾……测评表终于填满了。

## 测评结果出炉

这三种酸奶最好吃



帕斯卡草莓酸奶  
Pascual

结果:有人从淡淡的草莓味中喝出了红酒的味道,还有人从浓浓的奶味中吃出了生日蛋糕的味道……

包装(9分):小巧精致型+高饱和度配色

颜色(7分):颜色不是纯白的,淡粉色

甜度(8分):略甜

浓稠度(8分):高黏稠,基本只能用勺子吃

细腻度(7分):有微微的颗粒感,可能是果粒

奶香度(9分):奶味很足,没有被酸味盖住

酸度(8分):适中

盖残留(10分):舔盖佳品。舔盖党绝对不要错过

### 【点评】

帕斯卡产地西班牙。不过,这种保质期长达9个月的常温酸奶在西班牙当地并不多见,西班牙当地的爆款是达能。



明治酸奶香滑奶油型  
meiji

结果:老酸奶的口感搭配浓浓的奶油味。

包装(8分):小清新的风格又不失洋气

颜色(8分):很正的奶白色

甜度(7分):适中,没有明显的甜味

浓稠度(9分):高粘稠。只能用勺子吃

细腻度(7分):接近嫩豆腐的口感

奶香度(10分):浓浓的奶香味

酸度(7分):微酸

盖残留(3分):基本没有盖残留,喜欢舔盖的慎选

### 【点评】

仔细看评分表,明治酸奶的浓稠度高达9分,但是基本没有盖残留。原来,日本有一项模拟了莲叶表面不沾水方法的技术,被运用到了酸奶盖上了。



和润希腊式酸奶葡萄干加坚果口味

结果:这款坚果口味的酸奶,获得了至少一半测评员的强推。

包装(6分):没有特别出色之处

颜色(8分):偏黄,应该加了坚果的缘故

甜度(7分):甜而不腻

浓稠度(8分):高黏稠,口味浓郁

细腻度(6分):颗粒感,很明显

奶香度(7分):浓郁的奶味,没有完全被杏仁味掩盖

酸度(6分):甜味更占上风

盖残留(8分):不舔盖对不起自己

### 【点评】

和润产地北京。坚果控对它爱不释手,恨不得碗底都舔干净。杏仁和核桃的味道最抢镜,奶香浓郁。

这三种酸奶有人爱有人恨



和润日式酸奶

喝起来就像可乐+养乐多,有种“一口闷”的感觉!1969年,日本发明了酸奶粉。饮用时只需加入适量的水,搅拌均匀即可。



帕斯卡黑樱桃全脂酸奶  
Pascual

好吧,这款争议很大,有人喝出了急支糖浆的味道。还有人喝出了酒味。但是,有相当一部分人表示,很喜欢这个味道。



天使芬桃&西番莲酸奶  
Seraph

因为有西番莲的成分,所以这个酸奶喝起来口味很很特殊。然而,这种难得的香味却被一小撮测评员形容成了空气清新剂的味道。

这两种酸奶刷新了我的认知



优乐低脂水果沙拉酸奶  
Bulla

我们平常喝的酸奶甜党居多。这款酸奶竟然是咸的,竟然是咸的。



明治保加利亚式酸奶  
纯味不甜 meiji

这是一款自带糖包的酸奶,有一种在喝美式咖啡的代入感。

舔盖党的福利

世界上有一种人,喝酸奶必须舔盖。我懂。爱舔盖的你,这些牌子不容错过。

- 伊利大果粒酸牛奶(黄桃+草莓)
- 天使芬草莓风味脱脂发酵乳
- 芭芭玛黄桃西番莲果肉酸奶
- 和润草莓大果粒酸牛奶
- 帕斯卡黑樱桃酸乳(全脂)
- 光明牌芦荟酸奶