

製程：

所謂優酪乳是將牛奶加入活乳酸菌，使這些菌種在牛奶中作用，將蛋白質水解成較小分子，分解脂肪產生短鏈脂肪酸，並將牛奶中的乳糖分解為乳酸，可降低乳糖含量，進而幫助人體消化，並減低牛奶腹瀉的機率。