

走进宝乐奶业：探索一滴牛奶的“精品”之旅

总策划：顾玉杰 王健

□记者 李辽 王泉林 邱一帆/文 刘俊涛/图

核心阅读

一滴原奶，历经净乳、灭菌、均质、检测、包装等环节，最终呈现在老百姓的餐桌上。在这一系列复杂的过程中，如何保障产品的质量和口感？10月24日，记者来到位于扶沟县的河南宝乐奶业有限公司（以下简称宝乐奶业），实地探访一滴牛奶的“精品”之旅。

芝士酸奶、嚼酸奶、酸牛奶……在宝乐奶业产品陈列柜，牛奶制品琳琅满目。“原来这就是咱周口人自己生产的牛奶制品！”记者不禁由衷地感叹。

源头质量保“鲜活”

宝乐奶业成立于1998年，是一家集奶牛养殖、乳制品加工和销售于一体的省级农业产业化重点龙头企业，是河南高新技术企业，同时也是河南免疫乳蛋白工程技术研究中心和周口市牛奶制品工程技术研究中心。近年来，为发展牛奶产业，宝乐奶业下足了功夫。

牛奶产业的产业链较长，包括养殖、挤奶、储运、加工等关键环节，任何一个环节出现纰漏都会影响到牛奶的质量。要想奶好喝，一定要用真材实料。宝乐奶业相关负责人认为，规模化养殖奶牛能从源头上保障牛奶的质量，为奶源安全保驾护航。

“我们拥有规模化奶牛养殖基地两个，现存栏进口荷斯坦优质奶牛2000余头。可靠的原奶为生产出高品质的乳制品提供了保障。”宝乐奶业相关负责人介绍。

养殖奶牛最基本的条件是让奶牛吃好、喝好、睡好，这样才能挤出好奶。据了解，宝乐奶业从国外大量进口价格不菲的高标准苜蓿草、燕麦草作为主要饲料，针对奶牛的孕期、哺乳期、高产期、枯奶期，使用不同的标准配方，保证原奶品质稳定。同时建立了行之有效的防疫体系，做到良种引进，严格防疫，有序淘汰，规模养殖。

“在科学的喂养下，一头牛每天大概可产25公斤的原奶。立足于资源循环利用、无废弃物排放的目标，我们通过有机肥加工厂将牛粪加工成有机肥，施用于800亩梨园和苗木基地，真正实现农牧有机结合、生态循环发展。未来，我们还计划将奶牛养殖场升级为国家级观光农场。”宝乐奶业相关负责人介绍。

2010年，宝乐奶业养殖基地被农业农村部认定为“奶牛标准化示范场”，宝乐牧场原奶被河南省畜牧局认定为“河南无公害畜产品”。这些成绩的取得，源于宝乐奶业多年坚守的养殖模式和优秀的原奶品质。



技术人员在对产品进行检测。



工作人员在生产线上忙碌。

精细管控生产细节

截至目前，宝乐奶业拥有8200平方米的生产车间，员工126人，引进了国内最先进的乳品生产线13条，年乳制品加工能力达到3.6万吨，产品主要以常温奶、乳饮料和学生奶为主。

宝乐奶业相关负责人介绍，作为周口唯一一家乳制品生产企业，宝乐奶业始终以诚信为本，严格把控每一道生产工序，做好从源头到餐桌的全程品质保证。

“通过借鉴伊利、蒙牛的先进管理经验，公司严格执行良好生产规范（GMP）和过程卫生操作规范（SSOP）标准，建立了产品溯源质量管理体系。”宝乐奶业相关负责人说，宝乐奶业运用国内最先进的生产及检测设备，大大提高了产品质量和生产效率，为企业长期稳定生产出优质乳制品创造了条件。

为确保产品质量，宝乐奶业建立了严格的质量检测体系，在每一个环节都制定了检测制度。宝乐奶业对所有生产环节实行数字化管理，打通各个生产流程，对产品进行溯源管理，实现从牧场、生产、包装、销售等各个环节全链条追溯。奶源来自自有牧场的荷斯坦奶牛，每一头奶牛都有“身份证”，以保证每一滴牛奶都是可追溯的。经检验合格的原奶被装入全封闭奶罐车后，运输到生产车间，经过多项严格的检验及脱气、均质、超高温灭菌等加工步骤，再生产为乳制品，确保产品在出厂前都经过反复检测。此外，宝乐奶业还会对产品进行抽检，确保质量。

依托地域优势，宝乐奶业学生饮用奶日销售量达6万份。依托227个经销商，宝乐奶业产品销往西安、长沙、无锡、成都、广州等地，拥有了稳定的客户群。

“抢滩”新赛道

近年来，宝乐奶业以市场为导向，针对年轻消费群体推出的“嚼酸奶”系列产品，以“水果+燕麦+酸奶”组合打造“代餐新时尚”，受到许多年轻消费者的追捧。

从“有奶喝”到“喝好奶”，牛奶业的高质量发展，只靠一个爆款打天下是不行的。面对竞争激烈的市场环境，除了酸奶、常温奶以外，目前宝乐奶业正在不断丰富其产品矩阵，重点布局发展低温奶。

据了解，目前常温奶是牛奶市场的构成主体，但大部分市场份额被伊利、蒙牛等大品牌瓜分。为了更好地顺应行业发展趋势，宝乐奶业“抢滩”新赛道，以低温奶撬动产品结构调整，驱动产业转型。据业内人士介绍，低温奶采用巴氏杀菌工艺，最大营养价值是“鲜活”，对温度十分“敏感”。保质期短、无法脱离冷链运输的特性，注定低温奶是一个高成本的品类，主要面对中高端

市场。

“市场上最常见的常温奶采用的是超高温加工工艺，破坏了牛奶中的许多天然活性营养。低温奶用温和的手段，能最大限度保留牛奶的天然活性成分。我们结合企业发展实际，在统筹发展的原则和基础上，力争在短时期内发展成为河南省低温奶产业龙头，生产家家户户都喜欢喝的牛奶。”宝乐奶业相关负责人表示。

此外，宝乐奶业计划将宝乐奶业养殖基地改造升级为观光牧场，配套有餐饮、住宿和拓展训练设施；利用800亩梨园和苗木基地发展养殖业；打造100亩果蔬采摘园，满足游客参观采摘需求。“宝乐奶业养殖基地对农牧结合、绿色转型升级的探索，必将为整个行业的发展起到示范作用。”谈及企业未来的发展，宝乐奶业相关负责人信心倍增。



采访札记：在宝乐奶业的发展过程中，周口市、扶沟县两级政府全面梳理牛奶产业发展中存在的问题，深入调研，周密部署，为企业发展提供了政策、资金和技术支持。

尽管宝乐奶业生产的牛奶制品品质优良，但仍有不少方面需要完善，如奶牛养殖成本过高、原奶供应量不足、市场同质化竞争严重、品牌知名度不高等。周口虽然具有独特的交通优势、劳动力优势，但牛奶企业还要练好内功，在强品质、高端化、重创新上下功夫，不断实施数字化转型、完善供应链保障体系。