



配方、营养、服务皆是“专家级”

# 飞鹤 坚持品质只为一“贯”好奶粉

有着47年乳品制造历史的黑龙江飞鹤乳业，来自拥有国际公认奶牛优质饲养带的齐齐哈尔扎龙自然保护区东北部的克东县境内。美丽富饶的乌裕尔河横贯东西，这里湿地肥沃、碧空如洗、绿草滴翠、奶牛强壮。天然资源上的优势为飞鹤产品提供了纯天然的品质保证。同时，也为飞鹤乳业的稳固快速发展奠定了成功的基石。

晚报记者 谢宽 鲁虹



为未来中国乳业国际化和飞鹤乳业国际化发展奠定坚实的基础。”飞鹤乳业的相关负责人告诉记者，长期以来，飞鹤非常注重产品质量，除不断引进国际先进的生产线和高端科技人才，以实现配方科研、生产、包装、质检、供应链管理等的国际化外，同时，瞄准中国唯一一块处于世界黄金奶源带上的土地大建牧场，以确保其获得长期稳定的奶源、可靠的奶源。

量认证，并获得了多项国内外荣誉，飞鹤乳业连续多年被评为乳粉行业内增长最快的企业；全国十大奶粉品牌之一；飞鹤品牌先后获得“中国驰名商标”、“中国名牌”等荣誉称号。”同时，飞鹤乳业在全国率先开设400专家服务电话，更好地为全国广大消费者提供优质的服务。

## 宏伟蓝图绘制未来梦想

对于乳企而言，奶牛和车间的背后则是消费者的锐利目光和细细考量。飞鹤乳业坚持走诚信经营的理念，靠质量诚信的翅膀在未来展翅飞翔。

“在市场竞争中，无论发展的目标有多高、成本压力有多大、产业链环节有多复杂，都绝对不会为了眼前利益而放松产品安全。”当提及飞鹤乳业未来的发展方向时，飞鹤乳业的负责人自信地告诉记者：“未来5年，飞鹤乳业将陆续投资，建设克东、拜泉、甘南、齐市、4个日处理鲜奶1000吨的加工基地和克东、甘南两个万头奶牛养殖牧场。届时，飞鹤乳业将形成日处理鲜奶4000吨，全年加工大豆蛋白4万吨的能力，为社会新增上万个就业岗位；飞鹤人将继续秉承一流员工创一流品牌，一流品牌提供一流品质保证的质量方针，坚持以高科技打造高品质的婴幼儿及孕产妇配方奶粉，恪守飞鹤‘孕婴营养专家’的经营理念，以专家级配方、专家级营养、专家级服务回馈中国民众。”

正像飞鹤广告主题词“一贯坚持，一‘贯’好奶粉”一样，飞鹤乳业为中国乳业健康发展一贯坚持，不懈努力，带动起了乳企相关产业的腾飞和发展。

## 先进精湛技术助推企业发展

企业的良好信誉和产品质量是乳制品行业的立命之本。40多年对品质孜孜不断的追求和对技术的创新使得飞鹤乳业用诚信构筑食品安全大堤。作为国内著名的乳品生产公司，在企业的快速发展中，一直积极履行社会责任，把诚信经营作为企业发展的灵魂。多年市场积累出的良好口碑更是显露出飞鹤对于企业诚信的高度认知和关注。品牌信用的重点在于其产品的质量，而质量的保障则来源于严谨的企业内部文化和生产机制的双重保证。

现在，飞鹤乳业公司已经拥有了3000亩世界一流的欧美国际示范牧场和6个核心加工企业。美国ADY公司提供的国际标准化基础设施、先进的加工生产线使乳品加工的各个环节洁净度达300000级国际净化标准；严格质量监控体系以及多年从事乳品营养研究的280名研发技术人员的全力倾注，为飞鹤乳业研制开发更适合亚洲国家消费人群营养需求、更安全、更优质的乳制品提供了巨大的支持。飞鹤乳业的负责人说：“从2000年至今，飞鹤乳业先后通过ISO9002国际标准质量体系认证和HACCP质

产品质量从建设优质奶源基地这个源头抓起，这是飞鹤乳业多年来形成的质量理念。“2003年，飞鹤乳业在美国成功上市，成为中国乳品行业第一家在境外上市的企业，也是目前唯一在纽交所主板上市的中国乳品企业。

# 白象科技创新 剑指千亿面粉市场

十一五计划助推我国小麦加工达到国际先进水平

“随着这15项科技成果的成功落地，国内高达数千亿的传统面粉行业，将迎来一个崭新的时代，这也标志着我国的面粉加工技术已达到世界领先水平。”日前，记者从国家科技部了解到，随着我国“十一五”支撑计划重大项目——“小麦专用粉和传统面制品工业化技术与装备开发”顺利通过科技部专家组验收，在我国面粉行业已沿用数十年的传统加工技术将得到全面提升，与每个消费者息息相关的面粉及相关食品将达到一个新的行业水平。

数千年来，面粉作为人们基础食品的核心组成，被不断应用在挂面、馒头、水饺、面包、方便面和众多食品中。据不完全统计，我国每年的面粉市场总产值高达数千亿元，市场规模远远超过乳品、饮料行业。然而，由于小麦加工的技术含量需求低，再加上我国面粉加工基础广泛，所以多年来我国的面粉加工技术一直没有得到明显提升，而国内高达数千亿的面粉市场也仅仅只有白象、古船、银河等少数几个面粉品牌。正是基于此，2006年1月，国家科技部正式批准立项，由河南省白象食品集团、河南工业大学、江南大学、武汉工业学院以及古船面粉等7家单位共同承担“小麦专用粉和传统面制品工业化技术与装备开发”课题研究。

负责承担该项目课题研究的白象食品集团高级工程师、河南工业大学教授王春告诉记者，在历时三年的研究开发中，白象食品集团与其他课题组成员，针对我国小麦专用粉和传统面制品生产现状，累计投入1000多万元，先后攻克了高效节能专用粉生产、非油炸多种谷物挤压熟化等新技术、四大主食专用

粉和多种谷物营养粉等新产品、有效替代物ADA包埋缓释技术、研制生产自动化、连续化关键装备等多项研究课题，并成功申报专利15项，取得可喜成绩。

据了解，在顺利通过国家科技部“十一五”支撑计划专家组验收的多项科研成果中，以“高效节能专用粉新技术”为例，和传统面粉加工相比，该技术通过大幅提高磨粉机的使用效率、单位产量，不仅提高了小麦利用率、降低了电耗，还最大程度地保障了面粉加工的品质和安全。通过该技术，可直接提高单位产能20%以上，出粉率提高2%以上，降低能耗15%左右，其技术水平已遥遥领先于国际市场，目前已经在国内107家制粉企业全面推广和应用。而研究成果中的“谷物非膨化挤压方便生产线关键设备和技术”，是我国在多种谷物方便食品产品工艺要求的基础上，首次研制开发出的具有自主知识产权的大功率挤压机、高速定量切割机、连续无级双螺杆均匀喂料系统等关键装备，其主要性能指标已达到进口同类产品水平。利用多种谷物粉工业化生产方便食品，不仅创新了传统制面工艺，还大大拓宽了方便面加工的原料适用范围，丰富了方便食品种类，为我国特种谷物资源的深加工开辟了新途径。

对于我国食品加工所取得的系列成果，科技部农村司贾敬敦副局长日前在“十一五”国家科技支撑计划重大项目课题验收会上表示，“十一五”国家科技支撑计划食品加工项目的成果，对食品产业发展具有重大作用，突出了共性关键技术研究，产品创新和机制创新，符合食品产业发展要求，取得了显著成效。

“十一五”验收组专家也一致认为，以小麦加工为代表的一系列食品加工共性关键技术所取得的重大突破，标志着我国的小麦等食品加工技术和装备领域已达到或保持国际领先水平，不仅使我国食品质量明显提高，还大大推进了食品工业的节能、减排、降耗和资源的高效多级综合利用水平，在推动食品领域科技进步和提高我国食品国际竞争力中发挥了重要作用。

万佳 鲁虹

## 相关链接

### 走近白象

白象食品集团是中国最大的民族食品加工企业之一，集团以面粉加工与生产、挂面、方便面、粉丝为核心产品，被中国食品科学技术学会称为“中国面制品业最具活力的企业之一”。集团积极倡导产品创新和科技创新，2006年底，白象投资巨资承担了国家科技部“十一五”科技攻关项目，与河南工业大学等单位共同成立了国家级的“小麦专用粉和传统面制品工业化技术与装备开发”专家小组，白象生产基地被列为国家级科研生产基地。如今，白象食品集团每年加工面粉90万吨，实现小麦转化120万吨，直接带动农户300多万户，为全国的粮食深加工转化及农业产业化建设发挥着积极的推动作用。



## 新办公室运动：

### 肠道做SPA 增强免疫力

专家支招：每天50亿益生菌，白领们的战“流感”要义

近日，一组数据让本来就备受关注的白领亚健康健康问题再成焦点——统计表明，25-45岁的中青年是甲型H1N1流感的易感人群，都市白领显然位居易感人群之列。可见，增强身体免疫力已成白领们的必修功课。

亚洲乳酸菌学会联盟会长、“便便达人”蔡英杰教授表示：“肠道是人体最大的免疫器官，掌管着人体70%以上的免疫功能，肠道不好时，免疫细胞、免疫球蛋白减少或功能减弱，人体免疫力就会下降，病菌便会趁虚而入。”

蔡教授提醒大家要记得每天“给肠道做SPA”，他还特别为都市白领人群编制了一套肠道SPA三部曲——“吃高纤维食品+喝益生菌酸奶+跳跳肠道SPA操”。北京大学第三医院运动医学研究所常翠青博士指出，酸奶中好的益生菌酸奶具有三大功能：“调整肠道微生物平衡，维持肠道黏膜良好通透性，增强肠道免疫力。”

人体并没有制造益生菌的功能，因此只能从食物中摄取。那么，我们每天到底要摄入多少益生菌才是正确的呢？蔡教授给出的答案是：至少50亿只。因为肠道中有100兆个菌（10的14次方），其中20%是好菌，20%是坏菌，其他是中间菌。当好菌多的时候，中间菌全部变成好菌，坏菌增加时，中间菌全部变成坏菌，所以50亿好菌，就能起到四两拨千斤的效果，可以改变肠道菌群的平衡。如果以都市白领中流行的冠益乳酸奶来计，每天一瓶冠益乳（250g装）就能摄取75亿只活性优质益生菌。

蔡英杰教授再次提醒生活在都市里的白领人群，不要只记得脸蛋和身体的SPA，其实我们的肠道同样需要做SPA，也要定期得到护理，肠舒才能人美。肠道强壮了，免疫力提升了，才有力量抵御流感！