



不是所有牛奶都叫鲜牛奶 花花牛 新鲜就在身边

留学生小梦回国后,冰箱里的“巴氏鲜牛奶”一直没有缺货,每次从冰箱里拿出牛奶后就直接饮用,而小梦的父母则喜欢把牛奶稍微热一下再给孩子喝。其实,小梦喝的“巴氏鲜牛奶”,必须在冷藏的条件下保存,而且经过巴氏消毒后,牛奶的卫生完全可以达标,不必再加热。那么,这种巴氏鲜牛奶与平时喝的纯牛奶到底有何不同? 记者 熊维维

巴氏奶 全球市场份额高

全世界200多个国家,10%的国家以超高温灭菌奶为主,大部分国家都是以巴氏奶为主,巴氏奶在奶业发达国家中占有绝对优势的市场份额。美国、日本、韩国、英国、澳大利亚、新西兰、荷兰、加拿大、丹麦、冰岛、挪威、瑞典、芬兰等国家基本是巴氏奶的消费市场,巴氏消毒奶的消耗量都占液态奶80%以上,品种有全脱脂、半脱脂或全脂的。

据欧洲市场调查机构EURO MONITOR 2007年提供的数据表明,巴氏鲜奶的市场份额在加拿大占了99.9%、北欧五国占99.5%、美国为99.7%、日本99.3%;英国、荷兰、澳大利亚、新西兰等国的比例亦在95%以上。在美国、加拿大市场上,实际几乎全是巴氏消毒奶,而且是大包装(11.21、1加仑)的,市民去超市一次就买够一个星期喝的鲜奶。

国内鲜牛奶消费存在误区

很多消费者认为,鲜牛奶就是刚挤出来的牛奶。其实,刚挤出来的牛奶称为生牛乳,而生牛乳细菌超标,并不能直接饮用,只能加热煮沸才能饮用。而这样,鲜牛奶便成了纯牛奶,与市面销售常温纯牛奶基本相同。

目前,我们喝的大多数奶都属于“高温灭菌奶”,这表示我们现在喝的牛奶虽然可以有较长的保质期,但这是以牺牲牛奶部分营养价值为

代价的,因为在高温下牛奶的一些营养物质受到了破坏。

鲜牛奶是一种仅次于人类母乳的营养成分最全面、营养价值最高的液体食品。通过低温杀菌最大限度保持牛奶营养,保质期仅1到5天。

鲜牛奶含有8种人体必需的氨基酸,并且消化吸收率高达97%,所含蛋白质为优质蛋白质,其蛋白质的消化吸收率高达98%。

河南人也能喝上本土鲜牛奶

巴氏鲜牛奶,是以新鲜牛奶为原料,特点是采用72℃~85℃的低温杀菌,在杀灭牛奶中有害菌群的同时完好地保存了营养物质和纯正口感。经过离心净乳、标准化、均质、杀菌和冷却,以液体状态灌装,直接供给消费者饮用的商品乳。由于其热处理条件温和,对牛奶营养物质破坏少,充分保持牛奶的鲜度,产品中的营养损

失最少,而这种鲜牛奶保质期仅有1到5天。

2011年12月22日,花花牛阳台牧场鲜牛奶正式上市,花花牛本着“让河南人民喝上好牛奶”的企业使命,利用本土奶源、生产、科技优势,大力开发营养、美味为一体的酸奶系列,让市民能喝到标准的巴氏鲜牛奶,填补河南无鲜奶的市场空白。

从销售渠道上为牛奶保鲜

花花牛巴氏鲜牛奶来自中荷牧场优质生牛乳,纯种的荷斯坦乳牛,引进荷兰先进奶牛管理模式,从原料奶到生产到销售,做到运输快捷、全程冷链,力求为市民提供新鲜、安全、营养的鲜牛奶。

另外,花花牛巴氏鲜牛奶有一种相对常温

奶最具优势且完全排他的独享渠道形式——订奶。花花牛通过贴心服务,增加了消费者可感知的让渡价值、制造品牌转换成本,有效提高订奶用户忠诚度,让很多中原人足不出户就能享受到新鲜奶。

相关阅读

巴氏杀菌乳与超高温灭菌乳

随着生活水平的提高和消费观念的改变,人们更注重自身身体健康和营养需求。牛奶作为“营养全价”食品备受消费者青睐。目前,液态奶消费逐渐走向成熟,走向健康。液态奶根据加热温度和持续时间不同,保存条件和商品货架寿命的不同,主要分为超高温灭菌奶和巴氏杀菌奶两种。

巴氏杀菌奶一般采用85℃加热15s的工艺加工而成,可保持牛奶的风味、外观和质量,能杀死牛奶中的酵母、霉菌及大部分细菌(包括致病菌),但不能杀死其中耐热菌及其芽孢,经巴氏杀菌的牛奶中仍有一定数量的细菌存在,在条件温和时就会重新繁殖,影响其货架寿命。超高温灭菌是指温度和时间分别为135℃~150℃,2~8s的条件下,对牛奶进行灭菌处理的一种工艺,它能杀死产品中的微生物,也让其中很多的蛋白质、脂肪以及钙、磷、镁等多种营养物质的量受到损失。

送新鲜啦!

巴氏鲜奶纯又鲜!

三送一

即一次性订花花牛巴氏鲜奶爱克林产品3个月,送1个月(按30天/月计)
 活动截止时间:2012年3月20日
 订奶电话:0371-65743311 65745426
 活动区域:限郑州市三环以内