



小记者欢乐行

2015年6月17日 星期三 编辑:王路路 美编:杨珣



讲解员正在向小记者们讲解奶牛的品种和牛奶加工过程。

本报小记者参观大地乳业生产基地,了解牛奶生产、加工过程 提问题、学知识…… 孩子们真正地当了回记者

文/片 本报记者 聂潇潇 张婧婧

奶牛也要吹空调、听音乐 贵族奶牛还懂得守纪律

近日,本报小记者团一行50余人来到山东大地乳业有限公司参观。一上午的时间,小记者们了解了奶牛的品种和牛奶加工过程,还与小牛们度过了一段快乐的时光,最后在享受着奈高牛奶的鲜香中结束了本次参观。

一路上,小记者们都在兴奋地讨论如何喂小牛吃草。“这是孩子长这么大第一次看小奶牛,从昨天晚上就期待着呢!”一名家长笑着说。7日上午9点,小记者们带着一路的欢声笑语来到大地乳业,“我看到奶牛了!在那儿!”小伙伴的喊声引得大家往车窗外看去。

“这里所有的奶牛都是从澳大利亚漂洋过海过来的,其中这种黑白花色的叫荷兰斯坦奶牛,体型较小的黄色奶牛叫娟姗奶牛。娟姗奶牛原产于英吉利海峡,所产的牛奶蛋白质含量特别高,以前是直供英国皇室的,是奶牛中的贵族。”在讲解员的带领下,小记者们边了解着奶牛知识,边来到并列式挤奶大厅。

讲解员介绍,因为奶牛怕热,所以大厅里安装有中央空调,挤奶时还会为奶牛播放世界名曲,使它们心情保持愉悦,“奶牛是非常遵守纪律的,完成挤奶后会排队退出自己的位置,另一批会一个接一个自动站到自己的位置上。”

讲解员说完时,这一批奶牛刚好完成挤奶,只见下一批奶牛排着队依次进入,最前边的奶牛慢慢走到最里边的位置,第二头紧跟,没有一个站错。“你看要是不遵守纪律,连奶牛都比不上啦。”小记者李佳临的妈妈说道。“它们真的好可爱!”李佳临边看边不停地用手机录像,“录好了还要回去记下来。”

参观时,小记者好奇心爆棚 家长们也忍不住要问个为什么

这次参观中,不少孩子甚至家长都是第一次见到规模性的奶牛养殖基地,瞬间脑洞大开,冒出一连串的问题。“奶牛一天挤几次奶?一头奶牛一天能挤多少斤牛奶?生产出来的牛奶会加水吗?”随行的燕爸爸总有问不完的问题。

“一头奶牛每天要分早中晚挤三次奶,一天约挤30公斤,因为挤出来的牛奶本身是含水的,所以不会再加水了。但是需要进行巴氏杀菌,充分保证牛奶的营养。”讲解员耐心地解答,“不同季节和各个生长阶段,对奶牛进行不同的喂养和调理,基地所有的牧草都是从美国进口的,一头奶牛每天需要吃掉80元的食物。”

小记者团新成员陈奕臻拿着笔和本,仔细地听着讲解,随时把听到的内容认真记录。“是不是奶牛品种不一样,产出的牛奶也不一样呢?”“巴氏杀菌的温度是多少?高温杀菌下的牛奶营养高吗?”在他的带领下,其余的小记者也踊跃地提出自己的问题,有的还相当专业。

讲解员解释道,鲜牛奶使用巴氏杀菌,其72-85℃左右的低温杀菌,能在杀灭有害菌群的同时,最大限度地保留牛奶中的营养。“巴氏奶好比新鲜水果,所以新鲜度和营养价值也要更高。例如,奈高牛奶就是我们公司的直属奶源,自己种草,自己养牛,自己生产,自己配送,从牧场到餐桌不超过6小时,确保了牛奶的新鲜与安全”。



小记者陈奕臻认真地记录听到的知识。

小记者们争抢着喂小牛吃青草

收获了许多牛奶的知识后,小记者们盼来了与小奶牛亲密接触的机会。“大家是小奶牛今天见到的第一批客人,大家能保证把小奶牛喂饱吗?”“能!”小记者们冲到养殖基地,异口同声答道。

“来,小白,给你草吃。”樊闰琦还给小奶牛取了名字,“这个是小小白,那个是小黑。”“小牛怎么不吃啊,它不饿吗?”“你别给它吃干的呀,要有叶子才行!”任建源冲小伙伴喊着,“那边有牧草,我们去给它拔一点吧!”看到任建源发现了青青的牧草,一大群孩子冲了过去。

“妈妈,我们可以养一只小奶牛吗?”张林轩看着小奶牛,“小奶牛会越来越长大,咱家没有多余的房间给它住呢!”张妈妈解释到,“要是想它可以经常来看看它呀。”

讲解员介绍,万头奶牛示范牧场只是公司全产业链的“冰山一角”,万亩有机牧草基地,澳洲奶牛良种繁育基地,年产2万吨生物有机肥基地,粪污处理综合加工项目,日处理800吨乳品综合加工基地都是种养加一体化的循环经济项目的组成部分,“要想为消费者生产出放心的牛奶,这些缺一不可。”

生产车间透明检测过程严格

讲解员介绍,挤出的牛奶通过液态奶生产线和奶粉生产线加工成不同类型的产品,“液态奶通过灌装区,主要包装生产的高品质巴氏奶,有瓶装的,有杯装的,还有袋装的,或者将新鲜牛奶浓缩、高压喷雾干燥制成奶粉。”

从牧场出来,牛奶乘坐专用冷链车到达恩泽加工厂,经过均质和85℃的巴氏杀菌后,合格的牛奶通过无菌系统进入灌装设备。隔一层透明玻璃,小记者看到了牛奶生产的整个过程,拿着刚刚从生产线上“下来”的牛奶,小记者们异常兴奋!

“为了保障产品的质量,对原奶进行验收时,检测项目可达20余项,远远高于国家标准,出现任何不达标检测项,我们都不会投入生产。”讲解员介绍,在整个生产过程中,每小时取样一次,通过专业设备对水分、杂质度、冲调性等进行检测。

最后,在讲解员为大家介绍完牛奶的营养价值及辨别标准后,小记者团结束了本次的参观。在返程的车上,小记者们品尝着刚刚生产出来的奈高牛奶说:“下次再来看小奶牛,喝喝刚加工出来的奈高牛奶吧。”



小记者们与奶牛亲密接触。