



层层把关 精选奶源



巴氏杀菌 安全放心



多道环节 严格质检



精心包装 服务为先



厂家直供 方便市民



先进工艺 品质保障



九牛牧业

只为一杯好奶

2月4日,在尖草坪区九牛牧业的牛奶灌装车间,一盒盒鲜牛奶完成灌装后,在传输带上整齐排列,下线装箱,随即被专用冷链车第一时间运往市区各个销售网点,满足省城居民的消费需求。作为本地乳企,九牛牧业以极致的工匠精神自律自强,用好草、养好牛、产好奶,十几年里专注生产优质鲜奶制品,凭借过硬的产品质量赢得消费者广泛认可,成功树立了“喝鲜奶,选九牛”的品牌形象。

品质优良

4日上午,穿戴上专用服装、头套、鞋套,记者走进九牛牧业奶制品生产车间参观。在预处理车间,现代化的不锈钢罐体林立,通过各类管道连接并完成加工工序,空气中弥漫着淡淡的牛乳清香。

在优质乳生产线,工作人员专注地盯着巴氏杀菌机上显示的温度,按照规定流程,检查着设备运行的各项指标。生产总监曹禹介绍说,乳品界有一个共识,由于长距离运输不利于牛奶活性物质的完整保存,所以新鲜牛奶必定来自本土企业。于是,九牛牧业主打“新鲜”战略,与国内乳企错位发展,在牛奶的新鲜优质上追求极致。眼前的这台巴氏杀菌机负责为牛奶杀菌,采用72摄氏度到80摄氏度,15秒的杀菌工艺,最大程度保留了牛奶中的天然活性营养物质。

“巴氏鲜奶是我们的拳头产品。”曹禹介绍,企业引进欧美先进乳品加工设备,采用巴氏灭菌技术生产优质的巴氏鲜奶产品,与山西大学合作成功研发出巴氏鲜奶、酸奶、烘焙三大系列100多个品种。其中,巴氏鲜奶系列乳品填补了我省市场空白;在全国率先推出的24小时“当日鲜”牛奶,更是追求极致新鲜,产品上架后只在24小时内售卖,让消费者充分感受新鲜牛奶的自然清香、醇正口感,当然也能享受到更多营养成分。为了新鲜,从挤奶、加工、出厂、运输到销售全程冷链配送储藏,两小时即可从牧场直供社区。



摄影
贾尚志
王宏伟
文字影
宿晓健
柴杰梁



包装检验 一丝不苟



回馈社会 爱心奉献