

太原品牌 品牌强市



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



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小时里售卖,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。

匠心独运

为让市民餐桌上有一杯新鲜优质牛奶,九牛牧业做了大量工作。十多年时间,“九牛”从名不见经传,发展成为集饲草种收、奶牛养殖、原奶加工、冷链配送、连锁直销为一体的国家农业产业化重点龙头企业。

“只有养好牛才能产好奶,只有产好奶才会做出好产品。”九牛牧业董事长吴小东介绍,企业在尖草坪区、祁县建成了两万头规模的现代化牧场,引进新西兰优良种奶牛和美国苜蓿,选用欧美先进的设备,对标欧美一流牧场先进养殖技术和经验,全面实施智能化养殖、精准化饲喂、科学化管理,用好草、养好牛、产好奶。目前,牧场存栏奶牛1.3万余头,日产原奶150吨。

在加工生产方面,九牛牧业建成了年产7万吨液态乳灌装生产线和3000吨的烘焙加工厂。同时,为确保奶产品质量安全,九牛牧业投资400多万元,建立了自己的乳制品检测室。

生产总监曹禹介绍,从原奶检验、辅料添加,到加工灌装,再到出厂配送、终端销售,九牛牧业设置了自检、互检、专检等多道环节,层层把关,只为给市民一杯好牛奶。从挤奶、加工、出厂、运输到销售,实现了加工流程全监控、全程封闭式冷链,用短距离冷链配送优势确保产品新鲜、安全。

继往开来

经过十几年发展,九牛牧业为市民提供放心优质鲜奶,成功树立了自己的品牌形象。同时,在各种公益事业上动作频频,赢得社会赞誉,让“九牛”更有温度。

近年来,九牛牧业大力支持我省文体事业发展,先后为全国二青会、太原国际马拉松赛、自行车赛、篮球赛、拳击赛等多项大型体育赛事提供赞助。资助拍摄脱贫攻坚题材的电影《谷子地》,积极投身吕梁贫困山区“光彩事业行”活动,吸纳解决贫困山区农村劳动力近百人。疫情防控期间,为防疫一线人员捐赠价值200余万元的物资。多年来,九牛牧业累计捐赠奶制品价值2000余万元,体现了爱心奉献精神,履行了企业社会责任。临近春节,九牛牧业特意推出“充1000元送1000元”活动,让消费者能以更低价格购买新鲜优质奶制品。

站在新的起点,九牛牧业董事长吴小东为企业描绘了新的蓝图:2021年新增200家门店,销售收入10亿元;未来5年,投资新建5万头以上的养殖牧场,奶牛总存栏达到7.5万头,在京津冀开设2000家连锁门店,年销售收入30亿元;3年到5年在国内A股上市,目前已启动了股份制改革。“继续发扬工匠严谨精神,做好每一杯牛奶,加快连锁终端布局,让更多消费者喝到醇香、健康、优质、安全的鲜奶制品。”



包装检验 一丝不苟



回馈社会 爱心奉献



科技引领 优质奶源

文字 贾尚志 王宏伟  
摄影 宿晓健 柴杰梁