

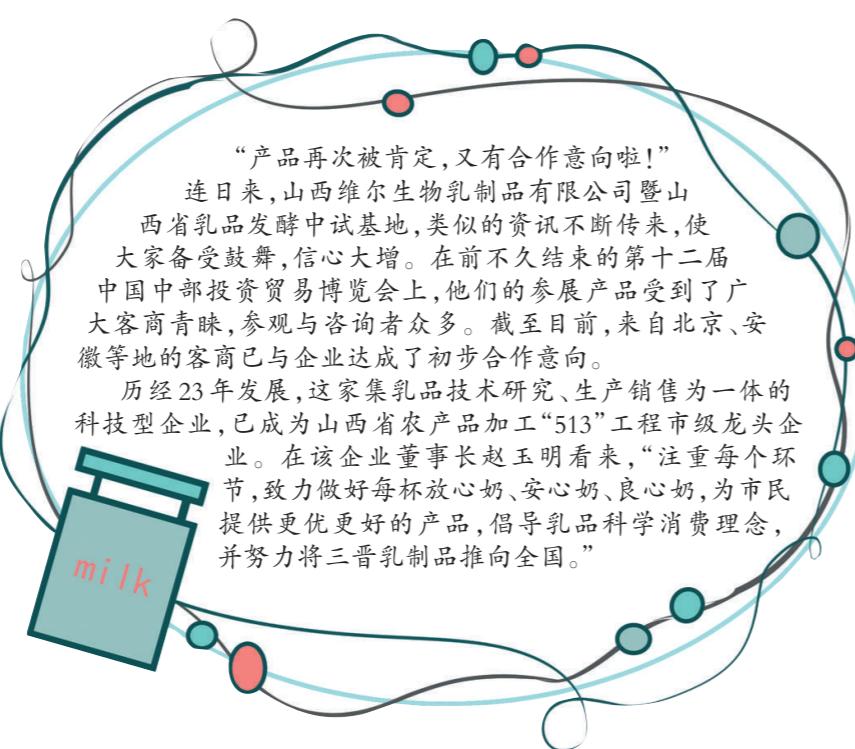


维尔生物

众和乳品和众口



健康消费



“产品再次被肯定，又有合作意向啦！”
连日来，山西维尔生物乳制品有限公司暨山西省乳品发酵中试基地，类似的资讯不断传来，使大家备受鼓舞，信心大增。在前不久结束的第十二届中国中部投资贸易博览会上，他们的参展产品受到了广大客商青睐，参观与咨询者众多。截至目前，来自北京、安徽等地的客商已与企业达成了初步合作意向。

历经23年发展，这家集乳品技术研究、生产销售为一体的科技型企业，已成为山西省农产品加工“513”工程市级龙头企业。在该企业董事长赵玉明看来，“注重每个环节，致力做好每杯放心奶、安心奶、良心奶，为市民提供更优更好的产品，倡导乳品科学消费理念，并努力将三晋乳制品推向全国。”



包装车间

科技赋能

清晨五六点，位于平阳路398号的院子里，一辆辆运输车陆续将乳制品送往全市的多个幼儿园、机关食堂、酒店、居民小区等，最后成为餐桌上的美味或我们手中的那杯“众和”奶。对，大家熟知的“众和”品牌，就源于该院子里的维尔生物乳制品公司。

上午时分，当我们“全副武装”进入企业质控部门时，工作人员正在各种精密仪器前忙碌着，严格进行着刚入厂的原奶检测和出厂前的成品检测。据介绍，该公司为高新技术企业，注重产学研相结合发展，除了为我市消费者提供健康、优质的低温乳品，还承担了全省乳品发酵中试基地的使命，与工业微生物发酵技术国家工程研究中心组建了“维尔食品发酵研究所”，同时联合国内多名行业专家、高校、科研院所建立了益生菌发酵食品技术中心，专门从事发酵食品技术的研究与功能产品的开发。

公司始终掌握着领先的发酵技术，积累了多项颇具市场前景的成熟技术，在发酵乳市场中极富竞争力。目前，公司有专业技术人员20名，在乳品尤其是发酵乳生产技术方面取得了多项科研成果，创新能力极强，先后承担了近30项省列科技攻关项目和成果转化项目，拥有专利8项。



质量为本

民以食为天，食以安为先。多年来，企业坚持“以质量求生存，以服务求发展”的宗旨，倡导绿色“0”添加的科学乳制品生产消费理念。

赵玉明介绍，企业建立了从奶源、加工、销售及售后服务的全过程、全天候高效的质量监控体系。首先，注重产业链的规范管理，将奶源基地视为企业的第一生产车间，从源头入手，先后在周边投资共建了3个专业奶源基地，原奶当天采集即时送达，保证了奶源的稳定和新鲜度。其次，联合国内外领先的牛奶加工工艺



诚信经营

1997年，在国家科研院所体制改革政策的感召下，山西省生物研究所的部分科研人员，放弃条件优越的科研工作，成立山西维尔生物乳制品有限公司，开始了科技成果转化为面向市场的艰辛尝试。建厂伊始，曾经的科技工作者、创业者就给自己定下了一条铁律：“讲道德、守诚信、不做昧心事、不挣昧心钱。”自此，诚信经营的理念就深深扎根于“众和”人的思想里。

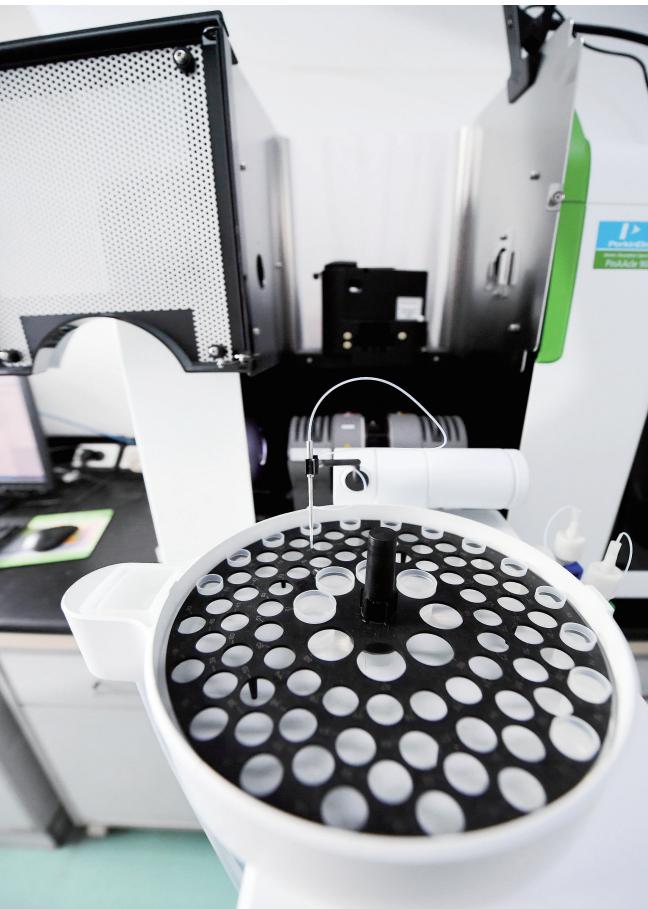
2008年，乳品行业“三聚氰胺”事件曝光，一时间乳品企业出现全行业巨额亏损局面。为保护消费者的健康和奶农的信心，维尔生物号召大家积极筹款按合同敞开收购原奶，并及时、足额支付全部奶款。生产方面，更加狠抓质量管理，加强从原料到成

品的全线监控和检测，倾注大量资金，配置了各种专项检测仪器，批批检测，保证检测数据真实准确，检验不合格的产品，绝不出厂，做到万无一失，确保市民喝到安全放心的奶。

在这场乳业严冬中，企业恪守诚信道德的生命线，寻找出一条自救之路。多年来，“众和”乳品在消费者心目中树立了良好的品牌形象，公司也逐渐走向良性循环的可持续发展之路。系列产品先后获得山西特色农产品交易博览会“金奖”产品、2013—2020年连续获得山西省“百姓最放心食品品牌”荣誉称号；公司获得太原市中小企业局“诚信企业”“山西省质量信誉AA”等级证书、山西省科协“优质乳产品加工基地”“科普惠农骨干企业”称号。



摄影 韩双喜 文字 李静



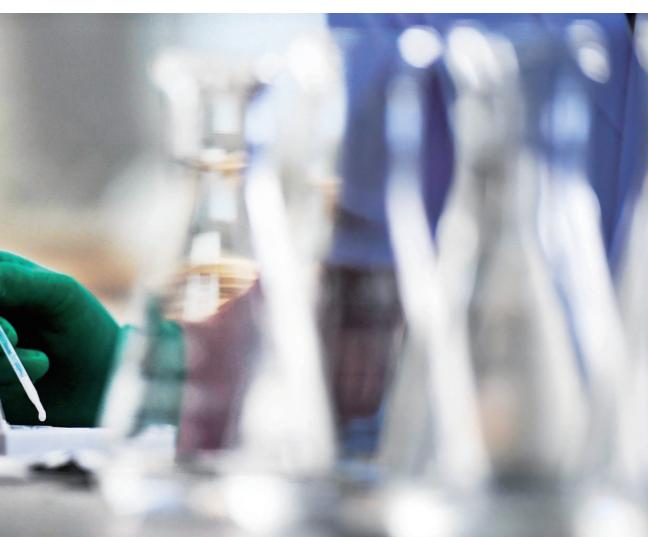
石墨炉法



低温灌装



冷链运输



批次检验