

中国首个!

蒙牛获评“全品类牛乳深加工工厂” 以科技创新推动产业价值链跃升

近日,蒙牛集团获得“中国首个全品类牛乳深加工工厂”市场地位确认证书,不仅填补了国内全品类牛乳深加工的市场空白,更彰显其以科技创新为核心驱动、推动中国乳业从“单一品类加工”向“全品类精深加工”高端价值链跨越升级的行业引领作用。

行业引领:蒙牛获评“全品类牛乳深加工工厂”

据了解,蒙牛此次获评的“中国首个全品类牛乳深加工工厂”市场地位确认证书,同时覆盖“乳脂类、奶酪类、乳蛋白类和乳清类”四大品类。

这一里程碑式的成果,既是蒙牛精准把握消费趋势,以全品类创新回应市场需求的落地成果,也是其“一体两翼”战略持续落地、以乳业新质生产力推动行业高质量发展的生动体现。

在乳蛋白功能成分领域,该工厂采用全球顶尖硬件配置,专注生产乳铁蛋白、膜分离酪蛋白、脱盐乳清粉D90等系列高端乳原料。

在奶酪及乳脂领域,蒙牛建有全球首台全流程自动化马苏里拉生产线以及定制化无菌马斯卡彭全自动生产线,实现灌包装数据向中控数据平台



来源:iiMedia Research(艾媒咨询)基于中国全品类牛乳深加工工厂公开投入使用时间研究对比的结果确认,于2026年3月完成调研。全品类牛乳深加工工厂是指以生牛乳为核心原料,依托深加工技术与完整生产体系,全面覆盖乳脂类、奶酪类、乳蛋白类、乳清类四大核心乳品品类,并实现规模化生产的乳制品生产加工场所。统计数据不含港澳台地区。



的集中汇聚。马苏里拉奶酪实现了更为卓越的风味体验与拉丝特性;马斯卡彭奶酪则解决了应用性能与简单配料难以兼得的行业难题,实现了“品质+供应”的双重优势。

科技驱动:从实验室到产业化的创新破局

全品类牛乳深加工的实现,核心支撑在于科技创新。

今年1月,农业农村部批复公布新一批企业重点实验室建设名单,由蒙牛牵头申报的“农业农村部乳品精深加工重点实验室”成功入选,为国内乳业唯一获批项目。

该实验室首创的GOSS系统(Good Order System Solution),是蒙牛全球独有的核心技术,旨在推动乳产业链向精细化、高附加值方向跨越式升级。

实验室自完成首批产品测试以来,加速推进科研成果的转化。如今,马斯卡彭、乳铁蛋白、披萨奶酪、脱盐乳清粉D90、膜分离酪蛋白MCC等系列产品已成功跨越中试阶段,不仅所有产品的性能与质量均达到国家标准要求,且顺利实现产业化下线。

吃干榨尽:推动产业向深加工高端价值链跃迁

蒙牛积极践行“将原奶‘吃干榨尽’”

的深加工理念,构建了从工艺设计、过程控制到质量验证的全链条数字化能力,有效保障产品稳定性与一致性;突破了由单一产品向产品组合研发模式的转变,实现了单线单品向多品类柔性共线的转变,更实现了从过去依赖品牌与初级加工向牛乳成分精细化拆分加工盈利模式的转变。

面向未来,蒙牛将持续以科技创新为核心驱动力,加速推进乳品精深加工项目产业化进程,推出更多高品质、高附加值的产品;同时,持续完善全产业链布局,助力中国乳业实现从“喝奶”向“吃奶”的消费模式转型升级,推动中国乳业迈向全球价值链高地,为国民营养健康提供更坚实的保障。

森林木 ?

再没有资源容你浪费.....