

30名青岛市民见证垦荒人品牌

首批牛初乳品鉴监督团探源之旅圆满结束,第二批继续招募,详询80889055、55662299



□文/图 半岛记者 王爱科

在牛初乳行业,业内人士都知道,以北纬45度奶源带所产初乳最受称道。在中国,位于垦荒人发源地的八五—农场的良种奶牛场,位于完达山南麓兴凯湖畔,地处北纬45度世界公认的黄金奶牛生长带,被誉为国际最佳奶源带。这片神秘的奶源带,迎来了一批特殊的“客人”。6月18日到25日,由垦荒人组织的30余人的探源团从青岛奔赴国内知名原产地健康食品品牌垦荒人生产基地,用7天的时间深度探访垦荒人是如何从奶牛饲养开始,牢牢把控每一个生产环节,做出真正无添加的好初乳。

优质山水资源孕育品牌价值

牛初乳的营养成分远高于普通牛奶,更重要的是它含有大量免疫因子、生长因子等生理活性成分,包括免疫球蛋白、乳铁蛋白、溶菌酶、乳过氧化物酶、胰岛素样生长因子等。好的奶源是初乳质量的基本保证。

对很多青岛人来说,北大荒是个充满神秘气息的遥远之地。最初这里因为气候恶劣,少有人居住,成了有名的北大荒。但这里却是世界三大黑土带之一,土地肥力高,适合农作物的生长。上世纪50年代,王震将军带领十万转业官兵来到这里垦荒戍边。“农垦局”、“八五—农场”、“连队”这些带特定意义的名称正是当时垦荒留下的印迹。经过几代人的努力,北大荒变身北大仓,成为国内粮食的主产区。而作为当初农垦核心地带的八五—农场,不仅是粮食主产区,更是北大荒少有的奶源地,一行30余人的垦荒人牛初乳探源之旅就从这里开始。

刚刚走下飞机,蔚蓝的天空下一望无际的稻田和玉米地,立刻给人神清气爽的感觉。“这里只有田地和粮仓,几乎见不到任何工厂,没有污染,空气特别好。而且守着黑土地,吃的更是没得说。”提起路边的田地,当地的司机兼向导非常骄傲地说。当得知我们是专门来探访牛初乳时,他更是一脸“得意”,“我们这里的牛吃得好,每头牛都有至少两亩的专属饲料地,吃的喝的都是纯天然、无污染的饲料和水。进口牛奶我们都不喝,只喝我们当地产的。”好山好水产出的好奶,已经得到当地乃至全国人的普遍认可。

除了乳品厂和垦荒人牛初乳的加工车间,在整个八五—农场,记者没见到一座工厂,而距离将军牧场只有半个小时车程的兴凯湖,水质更是清澈见底,随处可见正在觅食的水鸟。好的环境为奶牛提供了优质的饲料和水源,科学的喂养更是保证了奶牛健康的身体,由此产下了营养丰富的牛初乳。

严格生产把控成就初乳品质

天然无污染的好山好水饲养出的奶牛,能产出好牛奶。说起当地的畜牧养殖业,专业人士给出了科学的回答。八五—农场将军牧场党支部书记刘峰告诉记者,



▲30多名青岛市民参加了垦荒人牛初乳探源之旅。



▲市民在基地见证了奶牛的生活环境。

者,这里地处北纬45度的黄金奶源带,气候凉爽是奶牛最喜欢的温度,气候条件也适合饲料作物生长。正是看中了这些,上世纪60年代,抱着“让娃娃们长高一寸,多喝牛奶”的初衷,王震将军给密山送来了750头荷斯坦奶牛,八五—农场的畜牧业也由此开端。因此,这里又被称为“将军牧场”,最初的那750头奶牛也被称为“将军牛”。

在记者印象中,牧场应该是“风吹草低见牛羊”。在到达密山八五—农场的第二天一早,探源团在垦荒人的组织下,驱车赶往将军牧场,在经过连绵数公里的玉米地之后,一片白色建筑出现在眼前。“现在的奶牛都是科学化养殖,这些都是现代化的牛舍,还有榨乳厅,有专门圈养小牛和榨初乳的产房。”刘峰告诉记者,科学化喂养第一步从饲料开始。

在牛舍,记者看到大型饲料投喂机,开始把草料撒到奶牛面前。刘峰抓起一把,这饲料主要成分是整株粉碎的青贮,也就是未长成的玉米。因为果实还未成熟,所以有大量养分保留在秸秆中。粉碎后加入乳酸菌适度发酵,所以能闻到淡淡的酸味,这样更有利于奶牛消化,然后再拌入苜蓿等草料,就是奶牛最喜欢的早餐了。“为什么不给奶牛直接喂青草?”刘峰解释,青草水分含量太高,营养物质太少,如果喂青草,奶牛的营养跟不上,产出的牛奶和初乳的营养也会少。

吃饱喝足的奶牛,在适当休息之后,就要前往榨乳厅产奶了。现代化的设备早已代替了人工挤奶,在给奶牛的乳头进行消毒之后,会接上真空榨乳设备。“每头牛每天要挤三次奶,每次大约10公斤牛奶,这些牛奶都会通过管路直接通过降温设备,迅速降至5℃左右,保持牛

奶的新鲜,然后再被罐车拉走,送往工厂进一步加工。”工作人员介绍。

七日探源之旅见证品牌内涵

从榨乳厅输出的牛奶就是垦荒人牛初乳的原料?刘峰摇摇头,想看牛初乳的生产得去产房,因为只有刚生过小牛的奶牛挤出的牛奶才是牛初乳。采访当天,恰逢有小牛犊出生,在产房一头小牛正在吃奶。“小牛出生第一口一定要喝妈妈的奶,不然体质会弱,容易得病,这也是牛初乳的功效所在。”将军牧场的技术人员介绍,在吃完第一餐之后,小牛就要吃工作人员配置的特殊饲料,而母牛挤出来的就是垦荒人牛初乳的原料了。“过去母牛生产后一个周产出的奶都被叫做牛初乳,但在这里我们只取前两天的,这样营养会更丰富。”因为不是每天都有小牛出生,所以即使饲养着几千头奶牛的将军牧场,牛初乳的产量也并不高。“目前我们的牛初乳只供给垦荒人。”工作人员介绍。

和普通牛奶相比,这牛初乳到底有啥不同?记者拿到了一杯刚刚挤出的牛初乳,单从外观上看,牛初乳的颜色是淡黄色,比普通牛奶浓稠,而且奶香味更浓。技术人员介绍:“这里面的干物质非常高,所以显得更浓稠。乳蛋白和脂肪的含量都是普通牛奶的两倍以上,更重要的是含有大量的免疫球蛋白,这是牛初乳能提高抵抗力的关键所在。”这样挤出来的牛初乳是不是就可以和牛奶一样上市销售了?技术人员又摇了摇头,牛初乳的加工流程比起牛奶还要严格和复杂。

在探源活动中,记者了解到,有不少

市民吃其他品牌的牛初乳。通过这次探源之旅,真看真听真感觉,实地了解了垦荒人的乳业优势后,决定改用垦荒人牛初乳。也有不少一直吃垦荒人食品的忠实客户,多年前就参加过垦荒人超市组织的旅游,来到八五—农场深入了解了垦荒人牛初乳的生产流程以及品牌的内涵,对这个品牌有了更深的了解及认可。

离不开高科技支撑

从将军牧场,记者跟随着运输牛初乳原料的车辆,来到几公里外的福康生物,这里是垦荒人牛初乳的加工车间。这里有目前国内现代化的牛初乳加工设备。“上世纪60年代,我们就知道牛初乳是好东西,当时国内知名的畜牧业专家张源培告诉我们,牛初乳别浪费,给孩子和老人喝特别好,能提高免疫力。”八五—农场原技术科科长欧阳敏老人告诉记者。不过,那时候真正能够喝到纯正牛初乳的人并不多,原因是牛初乳的营养干物质太丰富,加热到60℃就变成豆腐脑状,继续加热又会杀死免疫球蛋白,无法正常保存。

“纯天然和无添加”绝对不是一句单纯的口号。在垦荒人牛初乳加工车间,这里的技术人员介绍,他们的工艺原理很简单,就是让牛初乳急速冷冻,然后通过升华的原理,让牛初乳脱水成块状,最后粉碎成粉。整个生产都是物理过程,没有任何添加,这也正是垦荒人原产地、纯天然的坚持。

尽管听着原理简单,但要实现起来需要众多高科技设备的支撑,当然更少不了的是完善的检测工艺。“牛初乳进厂之后,包括农残检测、营养成分检测等都会根据生产步骤多次进行,为的就是让大家吃到放心且营养丰富的牛初乳产品。”

体验团继续招募下月发团

自5月21日开始,垦荒人牛初乳推出“牛初乳免费品鉴体验”活动,报名热线公布后,不少市民纷纷拨打热线报名参加牛初乳品鉴体验活动。截至目前,共有2000余名市民报名参加垦荒人品牌免费品鉴体验活动。考虑到市民报名热情高,垦荒人决定免费品鉴体验活动继续进行。

“如果拨打电话不方便,市民可以到就近的垦荒人超市现场报名,还可以到店了解垦荒人牛初乳的品牌文化,并听工作人员介绍即将成行‘品鉴监督团’旅行线路。”垦荒人超市负责人介绍说。

“这次免费品鉴体验活动,确实非常有意义,到垦荒人门店不仅了解了垦荒人的乳品文化,而且见到了这么多来自原产地的食品,还有来自黄金奶源带的牛奶和初乳产品。”市民丁先生说,他自去年开始就接触垦荒人食品,对这个优甄优选的食品品牌可以说已经有了初步的了解,通过这次免费品鉴活动,不仅接触到了垦荒人牛奶,还了解了众多的垦荒人食品,也了解了垦荒人牛初乳完整的生产过程,觉得收获非常大。

据垦荒人牛初乳推广负责人介绍,第二批“品鉴监督团”将于7月中旬发团。

想参加垦荒人活动的市民,可继续拨打电话或到就近的垦荒人超市报名体验。工作人员将为每一位电话或到店报名的市民准备丰厚的礼品。凡报名参加“牛初乳免费品鉴体验”的前100名市民,可领取“牛初乳一周体验装”,另外还可获赠垦荒人纯牛奶一箱。报名热线:80889055、55662299。