

精确管理提升品质 伊利打造安全奶源

民以食为天,食以安为先。“实施食品安全战略,让人民吃得放心”。伊利作为中国乳业龙头企业,其伊利即品质理念贯穿于产业链各个环节,通过技术、管理等创新手段持续提升产品品质,满足消费者营养健康需求。

伊利在供应链上游推出的“供应商自主管理”模式,大大地提升了合作牧场的自主管理能力,伊利将细节的枝条深入到牧场管理的各个角落,用科学、精确的管理方法,提升了产品品质,促进了牧场效益的增加,实现了共赢。

事无巨细的“SOP管理”

在万生源牧场场长吴振宇办公室的自主管理看板上,清晰地记录着牧场每天每月的情况,数据显示,2016年原料奶数据脂肪含量在3.4到3.5左右,而2017年脂肪含量达到了3.60到3.67。而带来这一改变的就是伊利实施的“供应商自主管理”。

伊利液态奶事业部原奶业务技术服务经理毕力格的技术团队将伊利SOP(标准化作业程序)带到了万生源牧场,通过标准化的指导“怎样做是符合的,什么时间能完成”,将责任明确划分,通过标准化流程的培训,让牧场员工知道“1+1=2,不等于1.5或2.5”。

信息化管理系统让吴振宇和团队看到数据分析出成本过高的原因所在,管理“点位”的准确性大大提升;精准饲喂TMR监控系统有效控制饲料的装卸精准度,避免饲料多装、漏装、错装,从而降低养殖成本,保证了奶牛餐食的营养比例和餐食用

量;通过改善奶牛的餐食来提高产奶量和牛奶的品质;而视频监控系统覆盖全牧场的每一个角落,包括新产生的保健、奶厅的专项管理,消毒防疫实现全程视频可追溯,无死角,大大提升了团队的执行力,提升了牛奶品质。

从“家庭式”牧场 到“专业”牧场

2016年,伊利推出“供应商自主管理”模式,帮助国兴牧场的老板王国兴实现了从“家庭式”牧场向“专业化”牧场的转变。王国兴说,“以前,牧场哪有什么管理,都是家人,反正谁看见牛该喂了谁就去做。现在‘SOP’的保障,无论从奶牛的健康保健、舒适度等方面还是到牛奶的产量和质量都有了质的飞跃。”

伊利“教”我“科学”养牛

从前,王国兴对于提高牛的舒适度不以为然,“夏天太热,人吹个风扇,哪想给牛吹个风扇?”然而伊利科学、精准的方法让他意识到母牛的“产后灌服”让牛及时补充了营养物质,产奶量大大提升;通过科学的饲喂——牛走、粪清、料到、床平、水满,大大地提高了牛奶的单产量和品质。

对于牧场的下一步打算,王国兴希望再建一座牛舍,“让我所有的牛都能‘睡’卧床”,为保证牛奶质量,他要建立起牛舍“制冷制度”;明年他还购置一台吸奶机,进而保护奶牛的乳房。王国兴相信,牧场一定会迎来更好的时光。

老上海记忆,就爱这个味

——“海狮”牌非转基因大豆油

老上海的云烟,让人追忆,恰似张爱玲笔下缱绻的留恋,也仿佛老弄堂里弥漫的菜香,优雅、恬淡,这些可能就是现代社会忙碌中的人所渴望的生活。啃着快餐,我的浮想连翩,大脑中不断地翻阅着老上海的记忆。

前些天,受朋友邀请参加了2017年中华老字号博览会,无意中发现了光明集团良友海狮的展台,其中一款“海狮”牌非转基因大豆油的海报吸引了我的目光,醒目的标语“老上海记忆,就爱这个味”,还是那个老字号品牌、还是那个老味道,时间就在那一瞬间凝结了,我苦苦追忆着儿时的记忆,妈妈手里的特色菜、楼道里飘出的菜香、邻里间欢畅的谈笑,这正是我所渴求的生活。

在和工作人员的聊天中得知“海狮”牌非转基因大豆油,选用非转基因大豆,以专利技术支撑(利用脂肪酸捕集技术获得实用新型专利权ZL201620296431.1),通过现代科学技术精炼而成。

走出展馆,看着外面的新老楼房,我知道,有些回忆只能封存,但有些回忆可以掌控,有些事物会随时间消逝,但有些事物会随时间沉淀。咨询热线:54823100



吃正宗大闸蟹,上阳澄湖莲花岛

“西风起,蟹脚痒”,现在正是吃蟹的最好时节。沪上市民盼望已久的蟹宴之旅再次启程。

蟹的品种较多,但惟有阳澄湖大闸蟹味道最有名。专程赴阳澄湖吃蟹,成了每年秋季的沪上一景。但是到了阳澄湖能否吃到正宗的阳澄湖大闸蟹呢?其实,吃大闸蟹有一个绝佳的去处,那就是阳澄湖莲花岛。莲花岛位于苏州市北郊的阳澄湖畔,是一个面积约为1.6平方公里的小岛,形似一朵盛开的莲花,因此得名“莲花岛”。莲花岛四面环湖,独特的地理位置使其保持了良好的生态环境和恬静宜人的田园风光,素有“水净、土净、空气净”的美誉,是都市人向往自然、返璞归真的绝佳去处。

宝岛蟹坊面朝阳澄湖,环境优美。蟹农林冲是这里土生土长的养蟹专业户,宝岛蟹坊也开了有些年头了,每年来他蟹坊上吃蟹的人总是络绎不绝,最喜欢蟹坊的亲水大平台,坐在

大桌子旁,嗑嗑瓜子聊聊天或是嚼几粒新鲜的菱角,绝对是吃蟹前最好的开胃小菜。

渔家宴是宝岛蟹坊的特色,湖鲜放养在湖中,随点随杀,随烧随吃,野生鳊鱼、鳊鱼,阳澄湖青壳螺蛳,湖里的野鸭,散养的老母鸡,自家地里种的蔬菜,没有哗众取宠的摆盘,只有朴实自然的美味。至于那笼现捞现蒸的阳澄湖大闸蟹,蟹黄满眼,蟹油满手,吃完洗了两遍手,蟹味仍是挥之不去,令人无法忘怀。为回馈广大消费者,蟹坊特推出特价蟹(公4两,母3两)80元一对。

具体路程如下>>>

京沪高速(G2)——苏州绕城高速(S5常熟方向转S48无锡方向)——阳澄湖北出口——湘石路——澄林路——阳澄湖休闲旅游度假区——澄中路1号宝岛蟹坊私人专用码头。(乘快艇,湖面观光约10分钟至宝岛蟹坊)

联系人:林冲

联系电话:13806136787

leaexpo
Shanghai 2017

THE 7TH 第七届上海国际茶博会秋季展

SHANGHAI INTERNATIONAL TEA EXPO 2017

暨陶器茶艺展 POTTERY AND TEA ART EXPO

2017.11.2-5 上海世博展览馆(博成路850号·4号馆)

沪商展览(2017)-XZ17-第200号

茶展 区看 点

- 关注: 寿宁高山茶 湘西黄金茶 云南滇红 都匀毛尖
- 探秘: 班茶王 古树纯料 武夷岩茶 古法制茶
- 问茶: 秋冬季喝“滇红”为何更益健康?
- 询价: 稀缺茶 小种茶 特色茶 口粮茶 百姓茶
- 互动: 寿宁高山茶推介会 斗茶大赛获奖茶品鉴
- 实效: 茶叶代理经销 定制茶礼一站式

陶 艺 看 点

- 五大名瓷—中国·钧瓷文化巡展
- 宜兴壶艺—手工精美紫砂陶器展
- 崔迪器(泽平器)—青花王子作品展
- 景德镇瓷 建水紫陶 坭兴陶 德化瓷
- 月山窑 横火窑 汉光瓷 东窑 建盏
- 大师级 助工级 学院派 实用瓷



扫一扫 关注微信

云生雾养 秋韵流香

寿宁高山茶

匠心“饮”造

www.tea-shexpo.com

茶叶产地直销 现场购买

比市场优惠
好茶不高价 30%

索票 021-64752979

中国·禹州

钧瓷文化巡展
上海站

主办单位: 上海市商业联合会/上海市经济团体联合会/中国长三角茶业合作(上海)组织

执行主办: 上海市茶叶行业协会

协办单位: 恒大茶城/莲花茶都/丰庄茶城

支持单位: 上海市中国陶瓷艺术家协会

承办单位: 上海东辰展览服务有限公司