

新民双语小记者带你走进 蒙牛马鞍山智能工厂

牛奶小世界 智能大工厂

2017年12月2日,新民双语小记者们前往蒙牛马鞍山工厂进行了一次别开生面的体验式采访。在此次外出采访活动中,小记者们亲眼目睹了从原奶、收奶到检验出厂等一系列的牛奶生产工序,深入了解到智能制造的奥妙;有趣的亲自动手做检测实验环节,也让大家了解到了更多关于牛奶的小知识。体验过后,小记者们与蒙牛工厂的检测专员和质量经理、外务经理进行了直接对话,大家积极提问,从乳制品的制作、智能工厂的建设以及食品安全等各方面进行了采访。就让我们看看小记者们带来的精彩报道(节选)吧。

新民双语小记者报名热线:22896817。

从细节关注食品安全

蒙牛智能工厂位于安徽马鞍山附近,可能是现今亚洲最大的乳业工厂之一,现有员工近1500名。在参观过程中,小记者们亲眼目睹了家中每天喝的蒙牛牛奶的诞生过程,听工厂负责人介绍了蒙牛工厂的起源和发展历程,其中让大家印象最深刻的莫过于食品安全问题。蒙牛工厂的质量负责人介绍,大家每天喝到的蒙牛牛奶品质是有安全保障的。牛奶从牧场采集完毕后,要用专业的运输车以低温运输的方式送到工厂,再通过无缝链接技术把牛奶送到实验室进行各项指标的检测,其中运用到试纸、酒精、显微镜、检测仪器等不同的测量工具进行检测。如果牛奶的指标不符合生产要求,它将会被拒收、另做处理;如果牛奶的指标合格,再经过巴氏杀菌、老化等方法,制作出大家喜欢的符合不同需求的奶制品。

——建平实验中学预备(5)班 杨棋成

首先,工作人员带领我们去了采样区。在那里,有许多员工正在从一辆大车中采取样本,装入一个个小瓶子里检测。在路上,我们看到了蒙牛从1999年0.37亿销售量到2014年500多亿,数字直线上升,销量遥遥领先,都是大家的努力与一丝不苟的成绩。随后,我们走到了生产白奶与乳饮料、酸奶的流水线。不同种类造就了它们制作方法的相同。白奶都很新鲜,酸奶则有数个巨大的发酵罐,而乳饮料则需要许多道工序来完成。不论是什么品

——上外尚阳六(3)班 朱安然

在参观期间,我先是看到了一辆大型的鲜奶运输车,这部车车身重17吨,拉运了40吨的鲜奶。然后了解了每次检测奶源时所必查的60项指标,40多项部分选查指标;又跟着大部队的参观了全部繁琐的检测工序。

在那之后,我们进入了三个大型车间,所呈现在我们面前的,是规模巨大的、银光闪闪的管道、正在高速运转的传送带以及少量的、带着口罩、正在快速走动着的工人们。最后,也是本次旅程最重要的一个活动,身为小记者的我们,采访了蒙牛的高层管理人员。她告诉我们蒙牛乳业已经进入到全球乳业前十,正准备继续扩大蒙牛企业的规模,在海外增设新的工厂。另外,我们还了解到蒙牛正尽力将工厂内部建设得更加现代化,争取做到全自动化。

——普陀区梅陇中学六年级(9)班 徐欣晔

乘坐了两小时的高铁,我们来到了景色秀丽的马鞍山。又过了一会儿,我们便来到了“智能工厂”。饥肠辘辘的我们首先一股脑儿涌进了员工餐厅。餐厅很大,菜更是香气逼人。首先上的是一道“牛奶馒头”。这款馒头乍一看平淡无奇,但洁白无瑕,吃起来更有一股浓烈的奶香味。我们每人吃了一个,都爱不释手。

享受完了美味的午餐,我们随后乘着车来到了牛奶的采样区。刚踏进采样区的大门,一辆硕大的运奶车便映入我们的眼帘。随后,工作人员便开始向我们介绍起牛奶的检测标准以及牛奶从养殖场到达工厂一直到成为一盒盒牛奶的全过程。听完这些,我们才恍然大悟:原来喝到一盒安全新鲜的牛奶,需要这些工作人员付出多大的艰辛啊!

了解了制作牛奶的全过程,接下来,我们又来到了工厂内部。当我们见到那一排排负责制造各种奶制品的流水线时,我们惊叹道:“原来这就是

——上海市进才中学北校预备(12)班 姚疏林

吃顿饭并作了短暂休息后,我们正式前往工厂中心,首先来到了收奶区,并了解到:工厂并非是牧场,工厂是将送来的鲜奶进行加工的场所。随着老师一步步深入的讲解,我发现:工厂被分为了很多区域,而每一个区域都进行着不同的加工,有的是纯奶,有的是酸奶,还有冰激凌……我们还看到了每种奶的加工过程,并感受到了科技为人们带来的巨大便利,全程加工几乎都由中央控制室在计算机上操作完成,这不仅省去了人工还省去了不少的

时间,真是一双眼睛啊。随后,我们来到了会议室,在老师的讲解中,解答了许多疑惑,例如:冰激凌并不代表所有冷饮,而是分出了许多种类。接着,实验人员为我们现场进行了现场生牛乳模拟检测,其中最令我印象深刻的是酒精实验,通过滴一滴酒精便能知晓生牛乳的新鲜度,想必一定牵涉了许多化学知识在其中吧。然后,工厂外务经理来到了会议室,让我们自由采访,并且解答了我们许多疑惑。

——鞍山初级中学七(5)班 陈昊

首先,一位工厂里的经理带我们参观了工厂。我们亲眼目睹了一杯牛奶从原奶采样到收购、过滤、杀菌、检测等多个环节,才能进入到自动化车间进行加工,最后经过严格的品质检测才能把高品质的牛奶送到各个销售渠道,整个过程足足需要经过39道工序。如果不是亲眼所见,我们根本不会想到我们日常所喝的一杯牛奶会经过这么复杂的加工过程,真是大饱眼福啊。

参观好了之后,我们还学习了生牛乳的检测方法,并且亲手做了酒精实验、碱实验和抗生素实验。通过把几种物质混合在一起观察是否有不同的物质产生,从而知道牛奶的好坏。这种方法真神奇,听妈妈说这就是化学的初步知识,这也让我对化学这门学科产生了期待。

——鞍山初级中学七(2)班 管海辰

真正的“智能工厂”啊!在走廊的尽头,我们看到了一个巨大的显示屏,上面显示着工厂各处的景象。当我们得知这套云监控设备竟花费了高达三百多万元时,我们都惊讶得合不拢嘴。

最后,我们来到了工厂内部的会议室。一进入会议室,我们便看到了每个座位前都摆着一瓶酸奶。我立刻迫不及待地冲了上去,一尝,竟然是牛油果味的!这让一向不喜欢牛油果的我皱了皱眉头。没想到,这酸奶酸酸甜甜,竟让我爱不释手。随后,我们向蒙牛的工作人员提出了大量的问题。当我们问到“是手工做的酸奶好还是机器制作的酸奶好”时,她分别从卫生、口味等方面进行回答,表示手工做的酸奶在制作时,容易产生细菌等卫生问题,而机器则不会;此外,机器也可以避免一些手工可能带来的差错。听完回答,我们都恍然大悟。

这就是蒙牛的“智能工厂”,一座现代化的工厂!

在老师的讲解中,解答了许多疑惑,例如:冰激凌并不代表所有冷饮,而是分出了许多种类。接着,实验人员为我们现场进行了现场生牛乳模拟检测,其中最令我印象深刻的是酒精实验,通过滴一滴酒精便能知晓生牛乳的新鲜度,想必一定牵涉了许多化学知识在其中吧。然后,工厂外务经理来到了会议室,让我们自由采访,并且解答了我们许多疑惑。

——鞍山初级中学七(5)班 陈昊

任务开始了。我们采访了工厂的经理,他对我们说有关牛奶或者工厂的任何问题都可以问。小记者们争先恐后地提问,我也问了两个问题:“蒙牛作为乳制品行业的航空母舰,年产值预计达600亿,并且产品已经出口到一些亚洲国家,那么请问,明年,你们工厂的预计产值将达到多少,计划出口到哪些国家呢?”我的第二个问题是:“市面上的鲜牛奶保质期有7天的,也有21天的,请问除了价格不同,还有什么别的不同吗?”其他小记者也对他们关心的问题做了提问。经理对我们提出的问题都一一做了解答。

采访时间过得很快,因为订好了回程车票,我们在依依不舍中结束了采访,大家都意犹未尽。经过了这一天的参观采访,我相信在以后的采访实践中能够更加认真参观,写出更好的采访报道。

——鞍山初级中学七(2)班 管海辰



感受流动的“白色血液”

这是我平生第一次参观这么大的工厂,而且是现代化的工厂,进入厂区就被庞大的流水线所吸引,透明玻璃相隔的全自动封闭的设备中,原奶通过闪蒸、杀菌、灌装、装箱等一系列流程,最终送到立体型的智能化仓库,由机械手臂自动装箱,所有的一套生产线,都有一套完整无缺的编程,一切的一切是那么的水到渠成,让我叹为观止。

在参观了生产线及听取介绍后,我得知一盒小份牛奶在生产过程中要经过原奶入库的36项检测,9道工序,144个监控点,105项检测指标,接每道工序都有检测,这套流水线是世界上最为先进的设备,智能化程度高,特别是在工厂运营管理上,引进了全球先进的质量体

——行知实验中学预备(3)班 王一凡

在前往工厂的路上,大家都喝到了新鲜美味的纯甄酸牛奶,到达工厂后,迎接我们的又是丰盛美味的午餐。不过这可不是我们此行的目的,好玩可还在后头呢。

之后是工厂参观的环节。大家先后参观了原奶采样区、自动化加工车间等牛奶加工流程,还一起动手跟检测员参与了模拟的原奶检测。大家一边参观一边拍照,认真聆听工作人员的讲解,对不懂的地方主动提问并记录。我不禁感叹,原来小小一盒牛奶,要经过如此复杂的工序才能出厂达到我们手上。除此之外,工作人员还向大家介绍了蒙牛的智能制造和

——东昌中学南校预备(1)班 陈奔涵

蒙牛公司派出了蒙牛哥哥和蒙牛姐姐带领我们参观并讲解。原来我们平时喝到的可口美味的牛奶,并不是从奶牛身上挤出来后就直接被送到餐桌的,而是要经过39道繁琐的生产工序,才能被大众饮用。接下来,就跟随着我们的脚步来了解一下其中的一部分工序吧!

首先,蒙牛姐姐带我们看鲜奶运输车,据说这个庞然大物可以容纳40吨鲜奶。这辆车可是要经过几小时的长途跋涉,才能把最新鲜的牛奶从奶牛养殖场运到这里来。但是,这车奶还不能直接被饮用,一位工人叔叔亲自为我们示范了鲜奶取样过程。

告别了奶车,蒙牛哥哥把我们带进了车间,这是个半自动化加工车间,加工牛奶的大部分工序都在这里。车间非常庞大,里面安装着无数条管道、运输带,各种各样的仪器,以及机械手臂,尽管看上去错综复

——上海市民办南模中学预初(1)班 葛宜澄

系监控系统,生产体系,无菌化操作,保证了牛奶的口感鲜美,并做到每一盒奶都可以追溯的。通过参观,我们感受到蒙牛在食品安全上的用心,食为安,奶以安为要”不又是一句口号。那一张张笑脸更是微带见证,让广大人民群众吃得放心安心。我们在若大的厂区所看到的工人并不很多,但目前的产奶量却达到每小时24000瓶,2017年整个蒙牛集团销售量预计可以达到近600亿。蒙牛牛奶已经销售到了香港、澳门两个特别行政区和新加坡、缅甸、柬埔寨、蒙古等国家市场,如今蒙牛已进入乳业4.0时代。

我们在参观之时还品尝了他们冠益乳的最新产品BB-12酸奶。这次参观让我们收获满满。

——耀华国际学校六C班 舒睿

首先,我们在员工餐厅内就餐,蒙牛工厂的员工以及老师都很和蔼可亲,饭菜也十分美味,同学们都抢着吃呢!

随后,蒙牛工厂的经理带我们参观了收奶广场,向我们演示了牛奶检测的项目以及原奶抽样的过程,同学们都看得十分投入。

然后,经理带我们参观了

——燎原双语学校七(1)班 聂心如

在老师的带领下,我们走进了工厂隔着参观走廊的玻璃,我们看见了工人们工作的场所。虽说是工人们工作的场所,可是却不见多少工人,基本全是现代化的机器将那些牛奶加工、包装。令我惊讶地不禁

“哇”地一声叫出来,马上拿起手机,“咔嚓,咔嚓”拍了许多照片。我看见一个工作人员在鲜奶运输车上认真谨慎的对刚运来的原奶进行取样,与此同时蒙牛工厂的质量经理也给我们讲解了这一步骤的意义,在运

奶车的车间里,四周的墙面上都挂满了原奶取样检测的步骤,这令我目瞪口呆,在我们眼中,只是仅仅采取个样本,也有这么多的工序,可想而知,最后我们喝到的牛奶的质量一定是非常好的。

——浦东东昌南校预备(6)班 郭灵露

在蒙牛马鞍山工厂,我们吃到了用牛奶做的包子、红烧狮子头等各种各样的美味食品。接着我们也看到蒙牛工厂中的“每年卖出了多少牛奶”,一年比一年高。我们看到了那些高级的鲜奶运输车,鲜奶运输车里面的生

——汇师小学四A一班 周钰婷

我们先前往接收原奶的车间,了解到原奶竟要几十道检查才可贴上“合格”的标签。实在是吓了我一大跳。

之后,我们听了关于牛奶的讲座并进行了有奖问答,我得到了一本为牛奶辟谣的《牛奶说》,实验室的检测人员也带大家进行了关于牛奶质量检测的实验,通过生牛乳奶检测对比实验,大家了解了合格原奶的检测标准。

——耀华国际学校六C班 舒睿

整个牛奶生产的过程,生产车间像是个“迷你小世界”,我们都惊讶地感叹到:哇!原来我们平时喝的牛奶都是这么来的呀,叔叔阿姨们都好辛苦啊,我们以后不能再浪费牛奶了。

最后,我们在蒙牛工厂的会议室中进行了采访,同学们都十分积极,一个接着一个提问题。

——燎原双语学校七(1)班 聂心如

在老师的带领下,我们走进了工厂隔着参观走廊的玻璃,我们看见了工人们工作的场所。虽说是工人们工作的场所,可是却不见多少工人,基本全是现代化的机器将那些牛奶加工、包装。令我惊讶地不禁

“哇”地一声叫出来,马上拿起手机,“咔嚓,咔嚓”拍了许多照片。我看见一个工作人员在鲜奶运输车上认真谨慎的对刚运来的原奶进行取样,与此同时蒙牛工厂的质量经理也给我们讲解了这一步骤的意义,在运

——浦东东昌南校预备(6)班 郭灵露

牛乳在运输过程中必须始终保持在1-6摄氏度的储存温度下。

蒙牛工厂的员工,勤劳,努力,他们用自己的汗水换来了他们应得的回报,这也让我想到了“一份耕耘,一份收获”。

——汇师小学四A一班 周钰婷