

非尝盛世

青岛然然食品发展有限公司成立于2015年7月10日，经营范围：含乳饮料、巴氏奶及巴氏酸奶、乳制品加工、食品加工，是胶东半岛目前较大的集生产加工、乳品研发、物流配送于一体的低温奶生产企业。

然然公司总占地面积33350平方米，建筑面积22000平方米。主要分为：生产区、车间能源区、原料区、成品区、外围能源区（锅炉房、污水处理站、气站等）、生活区、中央景观区。各功能区合理规划，整体风格统一。主要工艺设备均选用国内外的生产设备，自动化程度高。整个生产过程均采用集中自动控制，使各个生产供需能够按照工艺指标进行操作，使产品质量稳定，提高工作效率，降低生产成本，增强产品的市场竞争能力。

然然公司拥有自己的规模化奶源牧场—青岛盛世牧业有限公司，实现了规模化养牛、乳品加工、产品销售三位一体的运营模式。距离自有牧场不到1000米，牧场挤出的鲜牛奶经检验合格后，通过自建运输管道输送到达加工车间，进行加工，去掉了原奶长时间储存运输等多个环节，也去掉了“闪蒸”、“预巴杀”等不规范的操作，缩短了成品的加工时间，大幅度降低了对牛奶的热伤害程度。原料奶从挤出到成品奶不超过2小时，再到消费者手中能够实现不超过12个小时，较大程度的保留了牛奶的“纯、真、新、鲜”。

在中国乳制品安全质量饱受质疑之际，巴氏奶逐渐成为安全与健康的代名词。“巴氏奶”是采用低温短时杀菌工艺制作（72-85℃处理15秒），在杀灭原奶中有害菌群的同时又较大限度地保存了新鲜牛奶的活性生命物质和天然营养。而“常温奶”是采用超高温瞬时灭菌工艺制作（135℃以上处理4秒），牛奶营养由于高温处理后大量流失。巴氏奶和常温奶的区别就像新鲜水果和水果罐头一样，这种区别在乳铁蛋白上体现得十分明显，乳铁蛋白是牛奶中极为宝贵的有益免疫物质，它在巴氏奶中的活

性是在常温奶中的1800倍！因此，把常温奶称之为“牛奶罐头”也不为过，而巴氏奶的营养价值更高，且产品不添加任何添加剂。

青岛然然食品发展有限公司不仅拥有自己的规模化奶源牧场——青岛盛世牧业有限公司，同时引进欧盟国家的规模化养牛、乳品加工、产品销售三位一体的运营模式，并结合青岛地区的奶业发展现状，进行前期规划、考察和论证后，决定实施巴氏奶和酸奶的产品加工与销售相结合的经营模式。

然然公司以“规模化养殖和加工销售一体化”的优势，投产后将在青岛地区对巴氏奶和酸奶市场具有绝对垄断性，市场前景广阔。

本文链接：<https://dqcm.net/wenan/fcss-428545.html>