

重庆农投集团天友乳业

93载匠心专注全链条创新 让“一滴好奶”走进千家万户

奶业覆盖饲料种植、奶牛养殖以及乳制品加工、流通、销售等多个环节，需要一二三产业紧密衔接协调发展，是农业中产业链长、技术复杂的产业，因此被认为是农业现代化的标志性产业，也是助力健康中国建设不可或缺的基础性产业。

在重庆，有一家专注于乳业的企业，它始创于1931年，93年来始终坚持“铸就国家品牌，引领良品生活”理念，陪伴了重庆几代人的成长。

重庆天友乳业作为重庆农投集团的骨干企业，是西南地区乳品领军品牌。近年来，天友乳业抢抓全市打造“33618”现代制造业产业集群体系，加快食品及农产品加工产业发展机遇，精准把握新时代消费升级趋势，加快全国布局优质奶源基地步伐，以高品质的产品及服务满足消费者日益增长的高品质生活需求，让“一滴好奶”走进千家万户，引领重庆奶业高质量发展。

用“专注新鲜”的匠心丰富产品体系 开辟乳业消费新赛道

“这个酸奶简直惊艳到我，糯糯和酸奶的结合，酸甜的口感，好吃到舔盖。”“喜欢里面的真实米粒，很有嚼劲，不愧是从小喝到大的品牌。”

走进重庆各大商超，琳琅满目的奶制品摆满了货架，天友乳业推出的“天友山城糯糯酸奶”作为明星产品，受到了消费者们的青睐，在不少购物平台评论区，成为了网友们争相“种草”推荐的好物。

从“天友重庆牛奶场4.0鲜牛奶”致敬经典，到香芋牛奶等新款爆品迅速走红，再到今年10月全新上市“新鲜只卖7天”的百特特鲜活鲜牛奶，天友乳业近年推出的新产品可谓取得了“更新速度快、新品销量高”双丰收。



天友百特“特鲜活”牛奶罐装生产线

作为一家本地奶制品企业，新鲜是天友乳业最大的优势。93年来，天友乳业始终坚持奶源领“鲜”思路，提供一切以用户为需求的产品开发，满足用户对美好生活的需求，构建了丰富的产品体系。

“天友扎根重庆多年，是属于重庆人民的品牌，也是近在家门口的奶牛场。我们坐拥重庆地区95%以上优质奶源，牧场分布在重庆、四川高山生态地带，牛群规模超过45万头，年产优质生鲜乳超过20万吨，实现100%自有奶源。同时围绕渝北华蓥山、黔江武陵山、宣汉大巴山、巫溪红池坝等高山生态地带打造重庆人身边的‘珍稀高山牧场’，奶品种类精良，原奶质量远超欧洲标准。”天友乳业有关负责人介绍。

依托优质奶源，天友乳业不断丰富液态奶产品结构，鲜牛奶产品始终贯彻“本地鲜奶更新鲜”，在低温酸奶方面主打天友高山酸奶，用高山牧场生牛乳发酵，制成“纯净奶源好酸奶”；百特有机纯牛奶和百特轻

酸奶荣获2021年“世界品质评鉴大会”双金奖。全面延伸产品内涵，提供满足用户多场景需求的固态乳制品，推动奶粉、奶酪、冰淇淋、益生菌等固态乳制品开发上市，恬恩奶粉、天友奶酪、天友冰淇淋、K油君益生菌等产品百花齐放，为乳业新消费开辟新赛道。

用国际认证的工艺提升产品质量 展现乳业发展新高度

走进天友乳业智能化工厂，映入眼帘的是一条条各司其职的管道，采取全自动封闭生产、全流程无菌罐装、全环节智能监控，已达到国内乳制品质量安全高级生产等级。今年10月刚上市的新品“百特特鲜活”鲜牛奶，就从这里诞生，采用智能化设备20秒内将原奶从36℃降低至4℃，实现赏味期限7天的“百特特鲜活”。

近年来，天友乳业引进世界一流生产线，采用国际先进转盘式挤奶系统，利用“智

能化+数字化”助力企业转型，实现智慧牧场、智慧工厂、智慧冷链全程智能化运营，最大程度保留每一盒牛奶的营养和新鲜，为市民奉献身边的“新鲜好奶”。

围绕产业链部署创新链，不断提高科技创新对产业发展的支撑能力。天友乳业深入推进奶牛“1+N”育种生物工程技术创新体系建设，与山东奥克斯公司(国家奶牛种质核心技术攻关单位)合作开展功能性种公牛选育和体外奶牛胚胎分子育种，着力解决奶牛“种芯”难题；大力开展益生菌研发，已建成农业农村部企业重点实验室，储备菌株1000余株，选育出10余株具有自主知识产权的功能性益生菌，聚力攻克微生物食品化难题。

用心守护人民群众营养健康，天友乳业建立ISO9001质量管理体系、ISO22000食品安全管理体系、良好农业规范(GAP)等系列质量管理体系，制定100余项质量管理体系和600余个各级标准，实现从牧场到餐桌的全过程质量安全和品质保证。

随着天友百特有机纯牛奶、轻酸奶先后荣获“国际蒙特奖”双金奖、“国际美味大奖”三星奖章，获得欧盟双认证，天友乳业先后取得农业产业化国家重点龙头企业、国家高新技术企业、中国食品工业优秀龙头企业、中国十大乳业质量品牌等荣誉，成为国际食品工业的标杆，具备与国际一线大牌在世界舞台上同台竞技的实力。

用智慧物流的网络增强用户粘性 满足产品消费新趋势

漫步在城市中，无论是需要早餐、午餐、下午茶、晚餐还是宵夜以及安睡奶，大到连锁商超，小到轨道交通自动贩卖机，总能满足市民对天友奶制品消费的需求。

随着新技术领域不断催生新消费场景，多元化的消费场景已是新业态、新模式、新产品的系统集成。近年来，天友乳业立足

“随处可见”思路，不断拓宽销售渠道，加速布局智慧物流系统，实现远场与近场互补、线上与线下融合，构建天友生活、天友24小时、天友到家、天友鲜奶屋及外部卖场零售的内外部销售网络。

运用智慧物流保障产品更新鲜，是“天友产品随处可得”的后勤保障。天友乳业利用TMS(物流运输管理系统)开展鲜奶运输车、低温配送车辆等车辆实时温度在线监测，构建并严格执行从订单计划、仓储出货、分拣装车、运输交付等工作环节的运作规则，确保生牛乳原料运输以及巴氏奶、低温酸奶、奶酪、冰品等低温产品运输、配送全程冷链保障。新鲜直通车每天凌晨配送发货170余车次，凌晨5点即可到达超市便利店，让“当地、当天，当然新鲜”的产品价值点更加深入人心。

在传统销售渠道之外建立新优势，除利用好线下近场天友生活、天友到家、远场商超、社区便利店的优势外，天友乳业还计划建设高质量网点包括鲜奶铺300个，24小时自动售货机300个，鲜奶屋100个，天友生活10个，让“我们的天友遍天下”。

此外，天友乳业充分发挥电商渠道中的微信小程序“天友官方商城”，社交媒体/社群渠道的抖音“天友乳品旗舰店”“天友官方旗舰店”等优势，连续5年打造天友523新鲜宠粉节，以实际行动宠爱回馈用户。践行国有企业社会责任，参与国家级城市级大事件(重庆马拉松等)，连续8年开展“天友童行 爱更美好”公益活动，秉承“天友，让爱更美好”的品牌价值主张，传递给山区孩子更多的爱，陪伴孩子们健康快乐成长。

秉承以“天友，让爱更美好”为核心价值观，不断探索奶业“新深度”，天友乳业从“一棵牧草到一杯鲜奶”全链条创新，为百年天友目标的到来插上腾飞的翅膀。

刘玉珮 陈钰桦

图片由重庆市天友乳业股份有限公司提供

老品牌焕发新生机

重庆粮食集团 升级“红蜻蜓”品牌 守护国家粮食安全

近日，第六届中国粮食交易大会在武汉国际博览中心开幕，重庆粮食集团旗下凯欣粮油有限公司(以下简称“凯欣公司”)携“红蜻蜓”品牌系列菜籽油产品亮相大会，吸引了国家粮食和物资储备局相关领导和参会者的驻足参观。

油菜是我国重要的油料作物之一，我市历来是全国重要的油菜产区和优势区。重庆粮食集团凯欣公司作为市级储备油保管和应急保供重点单位，油脂发展历史最早可追溯至1936年，旗下重点打造的“红蜻蜓”品牌有30年历史。经过多年的历史沉淀和不断发展，公司已成为一家集食用油购销、生产加工、仓储物流、产品研发、市场销售服务于一体的大型国有粮油企业。

近年来，凯欣公司积极推动全市食品及农产品加工产业高质量发展，深入实施优质粮食工程和“中国好粮油”行动计划，在产品品质、创新提质、品牌推广、健康消费等方面协同发力，增强优质粮油产品的供给能力，全面推动老品牌焕发新生机，为构建“33618”现代制造业产业集群体系提供重要支撑。



潼南油菜籽基地



“红蜻蜓”菜籽油生产车间

坚持以质取胜 提升市场竞争力

先后荣获“中国粮油最具影响力品牌”“中国十大食用油品牌”“中国十佳粮油标杆品牌”“重庆市著名商标”“重庆老字号”等荣誉称号；现有区域经销商超130家，主城区各大农产品批发市场均设有销售点，社区超市便利店实现全面供货……“红蜻蜓”品牌凭借稳定的品质、良好的口碑、诚信的经营，深受消费者喜爱和推崇。

品牌的根本是品质。近年来，凯欣公司不断牢固树立“质量强企、品牌兴企”理念，在激烈的市场竞争中坚持以质取胜，从原料、生产、销售等全链条建立起了严格的产品质量管理体系，不断提升重庆好油的竞争力，让“红蜻蜓”飞得更高、更远。

着力构建稳定的油源供应渠道。凯欣公司树立全球视野，与国际四大粮商及国内中粮、重庆外经贸集团等大型企业合作，采购源自俄罗斯、乌克兰等国的菜籽油。依托全市优质油菜资源，发展订单生产50万亩，从源头保障品质安全可控。

品质的核心是标准。“红蜻蜓”一直执行严于国家标准的产品质量标准，制定了更严的《原料油和成品油质量内部控制指标要求》《加工辅料和包材质量验收标准》，质检部门严格按照国家标准和公司要求，对市级储备、散油保管、灌装生产、精炼加工等环节进行质量抽检，保障人民群众舌尖上的安全。公司还落实实验前移和跟班检验制度，建成粮油质量安全追溯体系，配备行业先进的油脂化验仪器设备，参与起草了《中国好粮油 油菜籽》行业标准、中国粮油学会《浓香菜籽油》团体标准、国家职业技能鉴定标准，牵头制定了《重庆好粮油 压榨菜籽油》《重庆好粮油 重庆火锅油碟专用植物调和油》团体标准，以过硬的品质赢得了行业话语权。

加速科技创新 提升产品创造力

走进各大超市食用油销售区域，今年新推出的红蜻蜓“庆油3号”优质菜籽油摆放在显目位置，得到广大消费者的青睐和好评。

红蜻蜓“庆油3号”优质菜籽油由重庆市油菜产业首席专家、重庆市农科院黄桃翠博士团队研发，采用“三高两低”庆油3号油菜新品种，以红蜻蜓油脂“破壁爆香”工艺最大程度地保留了菜籽油风味物质和营养成分，亚油酸、亚麻酸含量丰富，富含植物甾醇、生育酚、多酚等微量活性成分，具有营养高、适宜煎炒、美味健康的优点。

近年来，凯欣公司坚持自主创新和创新双轮驱动培育农业新质生产力，加强与江南大学、西南大学等科研院所合作，建成我市粮油行业首家博士后科研工作站、西南菜籽油营养与健康联合研究中心等7个科研创新平台。公司结合我市特色食用油产业创新开展科研攻关，开展的“油菜籽适度加工与综合利用关键技术开发与应用”项目获得“中国商业联合会科学技术一等奖”，《冷榨菜籽蛋白的碱性电液水提取工艺及其结构性能表征》《“庆油3号”冷榨菜籽油品质及风味研究》等研究论文在专业杂志上发表。

目前，凯欣公司成功研发并推出了更营养健康的潼南小榨菜籽油、头道初榨菜籽油、低芥酸菜籽油、庆油3号菜籽油、红花椒油等系列产品，建成7大品类、100余款单品，年销售油脂30万吨的产品体系，销量占重庆食用油消费市场30%份额，包装油销量排名第二。

“我们正积极筹建油脂加工中试平台，以潼南工厂(重庆红蜻蜓生态农业发展有限公司)一期项目为依托，新建一个油料压榨中试车间和研发中心，以庆油3号为主要研究对象，可形成菜籽、芝麻、核桃等柔性增产、低温冷榨以及花椒油萃取等多油种生产研发能力。”凯欣公司有关负责人介绍。

实施技改扩能 提升好油生产力

近日，走进红蜻蜓绿色植物油生产数字化车间，通过对精炼车间热平衡再造和酸碱自动匹配系统改造，配置称重式灌装机、贴标机、压提机、码垛机、装载机全自动智能化设施设备，凯欣公司实现了从散油精炼

到产品包装实现全自动化生产。

经过数字化改造，凯欣公司将生产、运营、管理等数据实时共享至大数据平台，实现厂区内仓储物流调度无人化、智能化、数字化管理，生产效率(人均产出)提高58.70%；能源利用率(主要是精炼水平)提高30.02%。

尝到数字化改造甜头的凯欣公司陆续实施了15万吨/年灌装车间技术升级改造、油脂精炼车间节能改造、完成了潼南优质油菜籽加工厂扩建项目建设，有效提升菜籽压榨产能120吨/日，累计投入资金4亿元。通过技改扩能，公司的硬件实力大幅提升，加工产能有效提升，实现年油脂精炼能力10万吨、灌装能力25万吨，入选重庆“科改示范企业”(粮油行业唯一一家)。

深入推进“数智转型+创新提质”融合发展，凯欣公司还完成储油罐液位自动化检测改造，建成数字化包装车间、智能立体库等。通过数字化赋能，凯欣公司还着力建设信息化管理系统构建油脂销售新格局，推动“红蜻蜓”由地方性品牌向区域性品牌迈进。

以强化品质为基石，以科技创新为内核，以技改扩能为支撑。展望未来，凯欣公司将争做国家粮食安全的守护者、宣传者、践行者，做强做优做大“红蜻蜓”品牌，留住重庆人民记忆中的家乡味，让“红蜻蜓”飞得更高更远。

刘玉珮 陈钰桦

图片由凯欣粮油有限公司提供

亮点

近三年采购原料油质量抽检1349批次，产品出厂检验5324批次，无一例食品安全责任事故发生；

累计取得专利授权70项，其中发明专利2项，实用新型专利59项，外观专利9项；

自营“红蜻蜓”食品连锁店12家，产品进入各大KA连锁商超600余家单店；

产品供给市内近300所学校及100余家大型企业、机关食堂，知名食品厂。