

把每一滴奶都做成“可感知的新鲜、可信赖的鲜活”

中垦牧乳业 传承百年匠心 彰显国企担当

成立于2015年4月的中垦牧乳业(集团)股份有限公司(以下简称“中垦牧乳业集团”),是由农业农村部农垦局牵头协调,经国家市场监督管理总局核准注册成立的全国农垦系统第一家“中字头”乳业企业,是全国农垦系统践行农业农村部农垦局“三联”战略的重大举措,是农业农村部农垦局打造农垦国际大乳商的重要载体。

自成立以来,中垦牧乳业集团传承农垦奶业光荣传统,实施全产业链一体化经营,创新开拓“片区集约、多个中心、组团发展、联动支持”的特色商业模式,以“铸就国家品牌,引领良品生活”为企业核心理念,推动中国乳业向高营养、高品质转型升级,实现了中垦牧乳业集团健康可持续发展。



中垦牧乳业集团陕西定边智能化万头奶牛牧场

创新全产业链一体化经营商业模式

中垦牧乳业集团始终不忘乳业高质量发展的初心使命,创新商业模式,整合西部奶业资源,始终依托全产业链优势,坚持“养好牛、产好奶、做良品”的初心,以100%自有牧场提供的高品质生鲜乳为基础,聚焦巴氏鲜奶和高端酸奶等低温乳制品,坚定践行“鲜活”战略,旗帜鲜明地提出“家乡奶真新鲜”

“良品华山牧、鲜活新高度”的品牌主张,围绕“四个尽可能”——尽可能短的时间、尽可能近的距离、尽可能低的杀菌温度、尽可能少的添加物质,最大限度保留生牛乳中的天然活性营养,高标准建设国家级标杆牧场,从源头夯实奶源品质,全面落实国家优质乳工程,全力打造“中垦牧”“天友”“华山牧”“奶气”四大液态奶和“恬恩”婴幼儿奶粉品牌等系列产品,产品销售区域辐射重

庆、四川、陕西等20余个省份,在重庆低温奶市场占据超过70%的份额,真正为消费者提供新鲜、营养、安全、可信赖的高品质乳品。

经过10年发展,中垦牧乳业集团已拥有1个省级博士后科研工作站,1个省级乳品工程中心;拥有2个国家级农业产业化重点龙头企业,6个省级农业产业化重点龙头企业;现有4个乳制品加工基地,年乳制品加工能力达60万吨以上。

优于国内外巴氏杀菌乳最高产品标准 天友乳业“百特·特鲜活”鲜牛奶鲜活升级

即将于11月2日在重庆召开的2025年中国农垦乳业联盟成员大会上,天友乳业将发布通过国内农垦巴氏杀菌

乳认证上市的首款产品——“百特·特鲜活”鲜牛奶。

这款产品严格执行《中国农垦乳制



百特·特鲜活系列产品鲜活升级

品产品标准 低温巴氏杀菌乳”,采用75℃15秒杀菌工艺,最大限度锁住活性营养。其每升产品中含免疫球蛋白高达180毫克,达到传统85℃杀菌产品的3倍;每升产品中乳过氧化物酶含量为2200个活力单位、乳铁蛋白含量为45毫克;β-乳球蛋白为3200毫克、α-乳白蛋白为1000毫克,指标均表现优异。

这款产品的奶源来自农垦高标准牧场,采用派克速冷技术20秒锁住新鲜,保证原奶原生品质。产品从牧场到餐桌,以最快的速度送达,仅需12小时,只为保证那份鲜活的口感,“百特·特鲜活”坚持新鲜只卖7天,本地鲜奶更新鲜。

“百特·特鲜活”鲜牛奶具有五大特别之处,概括来说就是:特定牧场—限定农垦高标准牧场;特别新鲜—20秒速冷锁鲜,75℃、15秒杀菌工艺,12小时从牧场到餐桌;特别营养—丰富活性优质蛋白含量高达3.6克/100毫升;特别用心—专业养奶牛,养好牛才能产好奶;特别安心—既是国企出品的放心选择,又有企业发展94年安全0事故的安心信赖。

这款产品以3.6克/100毫升优质

蛋白+多重活性营养组合,重新定义高品质鲜奶标准,获得农垦企业乳制品产品认证,充分彰显了联盟标准的实践成果。

据了解,于2024年10月28日由中国农垦乳业联盟发布、2024年11月1日起正式实施的《中国农垦乳制品产品标准 低温巴氏杀菌乳》,成为目前国内外巴氏杀菌乳最高产品标准。该标准的先进性主要体现在三大方面:在工艺上,明确了“72℃-76℃/15-20秒”的杀菌方式,在确保安全的前提下,最大程度减少对牛奶的热伤害,最大限度保护牛奶的营养物质;在产品的理化指标上,对具有特殊营养价值的生物活性物质含量做出了明确规定,其中乳铁蛋白含量35毫克/升以上,免疫球蛋白含量160毫克/升以上,乳过氧化物酶含量1500个活力单位以上;在原料选择上,必须使用来自农垦标杆牧场、符合农垦生鲜乳标准的生鲜乳作为原料。这些标准均达到或超过欧盟和美国标准,既体现了农垦奶牛养殖业先进的生产水平,又重塑了中国乳业的形象。

天友乳业 潜心技术攻坚 创新研发体系

为适应高质量发展要求,在重庆农投集团和中垦牧乳业集团的大力支持下,天友乳业高度重视创新工作,不断完善创新投入机制、健全创新研发体系、加强创新人才培养,持续建设创新生态,赋能天友乳业高质量发展。

加大创新投入 增强创新实力

要保持牛奶的“鲜活”特性,离不开过硬的技术支撑。天友乳业技术中心相关负责人介绍,低温杀菌工艺保留活性营养物质,但保质期短、需冷藏,牧场奶源的微生物控制直接决定产品货架期与安全性,而天友乳业经过技术攻坚,其生乳品质显著,优于各级标准要求。比如体细胞,美国标准要求小于75万个/毫升,欧盟标准要求小于40万个/毫升,农垦乳业联盟团体标准要求小于30万个/毫升,天友乳业生乳仅为12万个/毫升;细菌总数我国国家标准要求小于200万CFU/毫升(CFU即单位体积中的活菌个数),美国标准、欧盟标准、农垦乳业联盟团体标准均要求小于10万CFU/毫升,天友乳业生乳细菌总数仅0.3万CFU/毫升。

近5年来,天友乳业成功申报了政府部门科技创新项目10余项,企业创新投入占营收比从2018年的0.37%,大幅提升到2024年的1.70%。

企业完善创新机制,激发创新活力,



天友技术中心研发人员开展益生菌的选育工作

先后建立了近10项创新激励制度,包含人才培养、知识产权、新产品开发等与企业经营相关的创新活动,极大地鼓舞了员工的创新意愿。以专利申报为例,在数量上,2018年以前,天友乳业专利申报数量年均个位数,而2024年天友乳业专利申报数量50余项,申报数量增长率超过500%;在质量上,发明专利占比从2018年的0到2024年的68%;在影响

范围上,从国内专利扩展至国际专利,累计申报国际发明专利26项,授权24项。

引育创新人才 驱动创新发展

人才是企业发展的根基。据天友乳业相关负责人介绍,企业近年来引进博士1名、兼职博士后1名、硕士研究生30余名、海外人才1名。除了大力引才,天友乳业更加注重人才的培养,近5年成功培养

链接》

2025年中国农垦乳业联盟成员大会将于11月1日-3日在重庆市举办。本次会议将全面总结农垦乳业联盟十年深耕的成果与经验,进一步发挥农垦乳业的协同、示范和引领作用,凝聚联盟成员单位与行业企业的发展共识,聚力推动奶源基地提质增效、乳品加工技术创新与低温奶市场拓展,扩大乳品消费与国民营养健康水平进一步提升。

成立于2015年11月18日、由全国12个垦区的乳品企业、奶牛养殖场、科研院所,19家单位组成的产业联盟——中国农垦乳业联盟(以下简称“农垦乳业联盟”),是全国农垦系统率先组建的产业联盟之一,目前拥有26家成员单位(其中24家来自全国18个垦区,2家来自农垦系统外的加盟单位)和34家战略合作企业。

10年来,农垦乳业联盟按照国家推进奶业振兴和农业生产“三品一标”提升行动方案,以及全国农垦“两大行动”“三大建设”工作部署,围绕高标准、建标杆、强品牌、促合作,不断推动农垦乳业做优做强,显著提升了农垦乳业的整体竞争力,推动成为中国乳业高质量发展的重要力量。

农垦乳业联盟作为中国农垦乳业的组织引领者,做了大量卓有成效的工作,为全面提升国民对国产乳制品的认知度和消费信心,给消费者奉献更鲜活、更营养的优质乳产品,农垦乳业联盟早在2024年联盟成员大会上就发起了“鲜活牛奶 健康中国”行动倡议,2025年开展了农垦巴氏杀菌乳的全面认证工作,制定和发布了《中国农垦生鲜乳生产和质量标准》《中国农垦乳业联盟产品标准生鲜乳》《中国农垦乳业联盟标杆牧场通用要求奶牛》《中国农垦高寒生态牧场通用要求奶牛》《中国农垦乳业联盟奶牛胚胎生产与移植技术规程》《中国农垦乳制品产品标准低温巴氏杀菌乳》等行业标准。

中国农垦乳业是中国乳业的发源地,是中国现代乳业的国家队,中国农垦乳业始终引领着中国乳业的转型升级和高质量发展。经过10年的努力和奋斗,中国农垦乳业联盟实现了从“牧场”到“餐桌”全产业链高质量发展的目标,充分彰显出“奶业提升,农垦先行”以及农垦乳业作为中国现代奶业建设排头兵和国家队之责任和使命担当。



牧场兽医部工作人员现场观察奶牛健康情况,即时开展牛群健康台账的更新和维护

前不久,“00”后大学生小林经过打探,发现了天友的不少“秘密”:牧场的奶牛戴着计步器,营养师每天搭配百元餐标饲料;38℃高温天气,4℃冷藏的鲜奶最快12小时就能从牧场送到宿舍楼下……毕业季时,她给外地室友寄去天友鲜奶礼盒,并附言“这是重庆的味道,记得想我”。

围绕“重庆味道”,天友乳业紧紧围绕“做全产业链、做优乳产品、做强乳产业”的发展定位,使“天友”这个百年品牌不断焕发出全新的生机与活力。

生产天友奶产品的天友乳业,其前身是重庆奶牛场。经过近百年的发展,天友乳业坐拥重庆95%以上优质奶源,牧场分布在重庆、四川高山生态地带,还围绕渝北华蓥山、宣汉大巴山等高山生态地带打造重庆人身边的“珍稀高山牧场”,原奶质量远超欧洲标准。

天友乳业相关负责人说:“我们提倡的‘近在身边’,不仅是牧场在身边,工厂、渠道也都近在身边。天友乳业扎根重庆多年,是属于重庆人民的品牌,也是近在家门口的奶牛场,是老百姓每天的朋友。”一方面,天友乳业利用“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,为市民奉献身边的“新鲜好奶”。另一方面,在产品研发上,致力于口味、营养成分的创新升级。在品牌形象上,提出了新零售模式,开设了多家鲜奶体验馆、菜市场鲜奶铺……

“94年前,当天友第一批挤奶工学成归来,山城人,从此有了自己的牛奶。如今技术更迭,我们采用国际先进转盘式挤奶系统,全封闭挤奶管道,用工匠精神确保每一滴生鲜乳优质和安全;我们已经引进世界一流生产线,实现全自动封闭生产,全流程无菌灌装和全环节智能监控,最大程度保留每一盒牛奶的营养和新鲜;今天,我们建立了智能化、信息化一体的冷链运输管理系统,从牧场到餐桌,最快只需12小时。”该负责人介绍,近百年的发展历程,天友乳业不仅创立了淳源、重庆牛奶场、“百特·特鲜活”等多种新鲜产品,更与众多的消费者们共造了美好的山城记忆。作为西南地区乳品领军品牌,天友乳业一直秉承着“品质铸就品牌,创新引领未来”的执着信念,不断追求极致健康新鲜。

围绕新鲜、纯净、品质,引领消费提升,天友乳业提供一切以用户为中心的液态乳制品:除最新上市的“百特·特鲜活”鲜牛奶外,还全新推出重庆牛奶场4.0鲜牛奶;天友乳业始终贯彻“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,达成“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,让市民在饮用“百特系列”的时候,神清气爽地体会一把“喝更好的牛奶,做更好的自己”。

同时,天友乳业还将全面延伸产品内涵,不断提供满足用户多场景需求的固态乳制品,让恬恩奶粉、天友奶酪、天友冰激凌、K油君益生菌等产品百花齐放,为乳业新消费开辟新赛道,以不断满足用户的多场景需求。

农垦乳业联盟 提升整体竞争力 推动中国乳业高质量发展

天友鲜奶 从牧场到餐桌最快只需2小时