

# 全国人大代表、飞鹤乳业董事长冷友斌：让中国奶瓶装中国奶

国家大事连着百姓生活。2019年全国两会上,老百姓身边的事被总书记反复提及、连连追问,屡屡成为两会的热门话题。保障和改善民生没有终点,只有连续不断的新起点。“保障婴幼儿奶粉安全,让中国奶瓶装中国奶。”在黑龙江代表团审议政府工作报告小组会议上,全国人大代表、飞鹤乳业董事长冷友斌结合他从事的行业谈到了自己的感受。

今年的政府工作报告中明确指出,“抓好农业特别是粮食生产,近14亿中国人的饭碗,必须牢牢端在自己手上”,这是国家发展战略,对于冷友斌所代表的中国奶业而言,将“中国粮食、中国饭碗”落实为“中国奶瓶、中国奶”是他们的使命。

## 国产奶粉开启“黄金时代”新起点

近年来,党中央、国务院高度重视奶业发展,习近平总书记、李克强总理多次就奶业发展作出重要批示,对振兴民族奶业、重塑消费信心提出明确要求。今年的中央1号文件提出“奶业两大行动”,并首次提及婴幼儿配方奶粉提升,充分展现国家对奶业振兴和婴幼儿奶粉振兴的高度重视。

2018年飞鹤乳业成为首个突破百亿的中国婴幼儿奶粉企业,可以说是国产奶粉振兴的“破局者”。作为国产领先品牌的掌舵人,冷友斌认为,民族乳企要牢牢掌握中国宝宝奶瓶,就一定要牢牢扎根本土优势。去年11月,冷友斌作为民族乳企代表受邀出席民营企业座谈会,习总书记与冷友斌亲切交流,并表示知道飞鹤做得很好。这是对飞鹤在内的民族乳企最好的鼓舞。

## 扎根本土产品才能更新鲜

两会政府工作报告中提出,坚持推动高质量发展。作为现代农业的重要组成部分,奶业必须坚决落实和全面推进民族奶业跻身世界一流。

冷友斌认为,飞鹤的成绩正是得益于扎根黑龙江这片沃土。飞鹤在黑龙江北纬47度打造了中国婴幼儿奶粉行业内第一条全产业链,那里四季分明、气候凉爽,更独具世界稀



●全国人大代表、飞鹤乳业董事长冷友斌



●飞鹤乳业智能化工厂



●飞鹤全产业链专属牧场

缺的黑土地资源优势,肥沃的东北黑土地上种植的农作物和产出的农产品绿色、安全、有机、健康。飞鹤扎根黑土地,紧密布局从饲草种植、饲料加工、规模化牧场、世界级制造工厂为一体的“2小时生态圈”,更实现了100%新鲜生牛乳一次成粉,最大限度保留了牛奶当中的活性物质,提升了产品的品质,让飞鹤奶粉更新鲜更营养更易吸收。

立足全产业链,飞鹤建立了以“生牛乳一次成粉”为核心的行业首个新鲜标准体系,未来将对标准体系不断完善和丰富,实现飞鹤奶粉更新鲜的高品质要求。国家奶业科技创新联盟副理事长顾佳升评价飞鹤的新鲜优

势:“优质奶一定是新鲜的,而新鲜奶一定是来自本土的,飞鹤扎根本土奶源,以高水平新鲜标准和导向提升产品品质,打造专属婴幼儿配方奶粉品质模式,实现了让国粉品质更优质。”

## 扎根本土产品才能更适合

今年两会总书记多次强调,老百姓关心什么、期盼什么,改革发展就要抓住什么、推进什么。对于婴幼儿奶粉行业来说,精准洞察消费升级趋势,不断创新产品和服务,满足消费者更高质量的诉求是奶业高质量发展的核心方向。

## 中国成人2型糖尿病降压治疗目标研究启动

“中国成人2型糖尿病降压治疗目标研究”即BROAD研究2月24日在重庆正式启动,全国200多家研究中心将参与该研究。该研究旨在探究糖尿病合并高血压患者的降压目标,降低糖尿病患者心血管疾病及死亡风险。

据统计,我国成人糖尿病患者人数达1.14亿,其中半数以上糖尿病患者合并高血压。此类患者心肌梗死、脑血管意外等不良事件的发生率及眼底、肾脏、神经系统并发症的发生率远高于无高血压的糖尿病患者。

“虽然我们知道糖尿病患者降压的重要性,但是降低到多少最利于健康仍不明确。”据BROAD研究的发起者、中国工程院院士宁光介绍,目前国际上并没有统一的糖尿病患者的降压目标。

宁光院士表示,此项研究为期5年,为全国多中心、开放、平行组设计的随机对照临床试验,通过入选超过12000名2型糖尿病合并收缩压升高的患者,随机接受强化降压治疗或常规降压治疗,随访并比较两组主要心血管事件发病率,从而明确2型糖尿病血压控制目标,建立2型糖尿病血压控制目标管理方案。(张千千)



●图为2月27日,酵母工厂内的工业机器人正在作业。(张晓东 摄影报道)

## 中企在俄罗斯首个酵母厂竣工

中国企业在俄罗斯投资建设的首个酵母工厂安琪酵母(俄罗斯)有限公司工厂2月27日在俄罗斯利佩茨克州丹科夫经济特区竣工投产。据了解,安琪俄罗斯公司现有员工554人,其中俄籍员工530人。为使项目顺利投产与运行,公司派遣了65名俄籍员工到中国进行为期9个月的培训学习。

2015年6月,安琪酵母股份有限公司与利佩茨克州政府及丹科夫经济特区签署协议,决定投资6.79亿元人民币在该地建厂。2017年9月工厂投入试运营。除了年产量为2万吨的活性干酵母生产线外,工厂还配套建设了发电设施、污水处理设施和有机肥生产线。

## 天赐藏享端出雪花原切牛排新品 迎接第100届糖酒会

■ 本报记者 何沙洲

对于大多数食品企业而言,其一直在寻求市场营销突破口,无疑,吸引十万计客商云集成都,成为各大厂家必争之会的2019春季全国糖酒会,就是一个典型营销宣传爆发点。

然而,每年从全国各地前往春糖会场的经销商,许多人是既有销售渠道,又有投资眼光的;而参展的几千家食品,许多产品又存在同质化。关键是如何吸引到参会客商的眼光,进而成功达到快速、准确、直接的招商、宣传效果。

“我们将一如既往地以产品的品质、以产品的差异化、以产品的品牌内涵和服务,来迎接天下客商的到来。”四川乔恩天赐藏享食品有限公司总经理罗成介绍说,2019成都春季全国糖酒会,也是第100届全国糖酒会,我们将抓住这个机会,3月15日至3月21日春糖会期间,在人民北路一段黎园祥-丽雅阁酒店二楼设立展位(C6.2-23号),主推美国雪花原切牛排新品。

乔恩天赐藏享专注于高原生态肉食品开发、加工、贸易,精选上好牛肉食材,根据市场需求开发的牦牛肉松茸牛排、沙朗牛排、西冷牛排、菲力牛排、儿童牛排等家庭牛排产品都深受消费者喜爱。“牛排做为西餐最常见的美食之一,在中国已很受大家的欢迎。但为了一口牛排下馆子,太费时、费事、费钱。”罗成说,节假日亲自在家做一顿美味的牛排,享受休闲的惬意,远胜过在西餐厅排队。天赐藏享已投入市场的系列家庭牛排都是原切牛排产品,市场反



●天赐藏享推出美国雪花原切牛排新品

●乔恩天赐藏享在展会上为顾客煎牛排

馈都不错。目前,随着进口标准完善和价格逐渐清晰,美国牛肉以其较好的口感和较高的性价比,正在国内中高端市场展示自己的竞争力,这也是天赐藏享借助第100届全国糖酒会推出美国雪花原切牛排新品的原因。

罗成说,乔恩天赐藏享在充分借助并整合优质资源致力于做成西南最大的家庭牛排生产供应商的同时,天赐藏享也在加工生产

手撕牛肉干、肥牛卷等,经销甘南雪域高原牦牛、藏羊、土鸡、野猪、野生菌等天然珍稀生态制品,主动向高端、优质、绿色领域进军。“此次,我们还将告诉客商们,天赐藏享公司注册了域名——中国食材供应商·中国,将打造国字号电商平台。”不断的整合和深耕供应链,目的是携手更多合作伙伴、经销商为消费者提供更多优质健康的食品。



## 湖北宜昌：早茶“抢鲜”满足春茶市场需求

2月28日,湖北省宜昌市夷陵区茶产业高新科技工业园的早茶基地开园,当地茶农和茶企员工兴致勃勃采摘华中地区第一篮早春茶芽,“抢鲜”满足春茶市场需求。宜昌市夷陵区茶园面积23.4万亩,年产量2.55万吨,产值11.25亿元。

张国荣 摄影报道

## 发展油茶产业 促进乡村振兴

近日,全国人大代表、贵州省天柱县林业科技推广站站长袁昌选告诉记者,他希望国家能进一步采取措施,推动我国油茶产业高质量发展。

“全国油茶林面积由2008年的4500万亩发展到现在的6550万亩,茶油产量从26万吨增加到60余万吨,单位面积产量始终不高。”袁昌选认为,原因在于品种繁多但良种较少,标准不高执行不严,科技支撑与政策支持不到位。

对此,袁昌选建议:一是建立完善油茶产业组织服务体系,组建国家油茶服务与管理机构和油茶产业服务专家咨询委员会,健全产学研一体化科技服务体系,提升全国油茶产业信息化水平。二是建立完善油茶育种科技服务体系,加快优质高产油茶新产品研发。三是建立完善油茶栽培技术标准体系,组织专家队伍研究制定行业标准,加快修订现行不相适应的技术规程。四是建立完善多元化政策支撑体系。调整油茶良种补贴政策,推进保险服务,鼓励大规模良种育苗。(辛华)

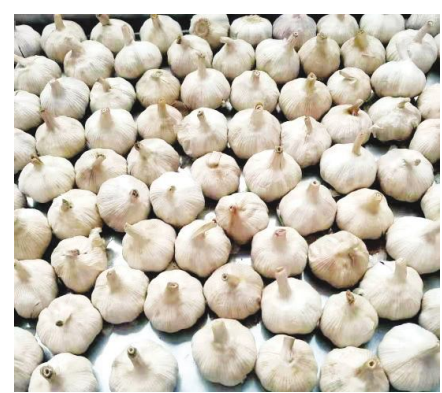
## 我国将加快推进水产养殖业绿色发展

我国将推行水产生态健康养殖制度,发挥水产养殖业的生态服务功能,大力发展优质、特色、绿色、生态的水产品。到2022年,健康养殖示范面积达到65%以上,产地水产品抽检合格率保持在98%以上。

这是记者7日从农业农村部渔业渔政管理局了解到的信息。根据农业农村部等10部门日前印发的关于加快推进水产养殖业绿色发展的若干意见,我国将大力发展生态健康养殖。开展水产健康养殖示范创建,推广疫苗免疫、生态防控措施。推动用水和养水相结合,对不宜继续开展养殖的区域实行阶段性休养。实行养殖小区或养殖品种轮作,降低传统养殖区水域滩涂利用强度。

意见明确,加强科学布局,加快落实养殖水域滩涂规划制度,优化养殖生产布局,积极拓展养殖空间。大力推广稻渔综合种养,支持发展深远海绿色养殖,鼓励深远海大型智能化养殖渔场建设。加强盐碱水域资源开发利用。

在改善养殖环境方面,意见提出要科学布设网箱网围,推进养殖尾水治理,加强养殖废弃物治理,发挥水产养殖生态修复功能。(于文静)



## 青海省黑蒜首次出口国外市场

记者3月12日从西宁海关获悉,日前经西宁海关检验检疫合格,由青海省大美农业科技开发有限公司生产的一批价值1.925万美元的黑蒜顺利出口泰国,这是青海省黑蒜首次出口国外市场。

西宁海关工作人员介绍,黑蒜是一种用带皮新鲜大蒜在一定温湿度条件下经过60至90天发酵后制成的健康食品,其微量元素含量高,味道酸甜可口,市场前景比新鲜大蒜高出数倍,是目前出口前景较好的大蒜高附加值深加工产品。

“为确保该产品顺利出口,我们专门派食品安全检验监管人员多次走访企业,宣讲法律法规及食品安全卫生要求,并认真做好风险评估,指导企业建立健全HACCP体系。”西宁海关工作人员说,同时,还搜集泰国相关质量安全卫生标准,加强对企业生产和管理人员的培训,指导企业按照进口国标准加工产品,积极督促企业提升管理水平,有效地保证了出口产品质量安全。(孙睿文/图)

广告

家西式牛排 牛肉干 卤牛肉 供应商

天赐藏享

全国服务热线: 18683622118 18682696933