

9日上午,本报组织70名“校园记者”进行“亚奥特乳业参观之行”。“校园记者”不仅在奶源基地了解奶牛如何产奶,还到牛奶加工车间参观生产牛奶的各个环节。不少“校园记者”表示通过这次活动,了解了很多牛奶的饮用常识。活动结束后,“校园记者”纷纷来稿,本报选取优秀稿件进行刊登。



牛奶是这样“炼”成的

泰山博文中学 2009级6班
王德浩

4月9日,我与其他“校园记者”一起,来到了山东亚奥特乳业的生产基地,共同参观美味可口的牛奶是如何“炼”成的。

首先,我们来到了亚奥特乳业的奶牛基地。奶牛场的负责人韩国栋先生带着我们开始一一参观起来。我们首先参观了牛棚,又参观了饲料加工室。这时我才明白,原来奶牛不是我想象中的只吃草。为了保证奶牛在产奶期间获得足够的营养,要给奶牛吃用玉米,草料等杂粮混合搅拌制成的特殊的饲料,才能保证母牛在产奶期间获得足够的营养。

参观奶牛基地快要结束的时候,我们提出要看一看小奶牛,韩叔叔一口答应我们的请求。我们来到了牛棚,只见

牛棚里一只只小牛生活活虎,韩叔叔拿着一个大奶瓶递给一位“校园记者”,让他帮小牛喂喂奶。只见这位小记者小心翼翼地拿起奶瓶向小牛走去,没想到,小牛一见了奶瓶,便立即冲向“校园记者”,说时迟,那时快,我一个箭步冲上去拦住了小牛,我摸了摸小牛,小牛的毛密密的,还有点扎手。突然,我感到衣服上有点潮湿,我低下头一看,原来小牛在舔我讨奶喝,但我没有奶给他喝。

接下来,我们来到了亚奥特牛奶加工基地,去看一看牛奶是如何加工的。通过观察,我了解到,牛奶是要通过冷藏,检验,净乳,杀菌等方法,才最终成了我们餐桌上喝的牛奶。原来牛奶就是这样“炼”成的。



在亚奥特乳业奶源基地,“校园记者”喂小牛喝奶。本报记者 侯艳艳 摄

那天喝的牛奶格外香

三里小学 四年级二班 王帆
指导教师 郑振华

4月9日,我们齐鲁晚报“校园记者”一起去参观亚奥特乳业。我别提多高兴了,因为我弄明白了平常喝的牛奶是怎样生产出来的。

我们首先来到养牛场,还没进门就闻到一股刺鼻的气味,但我还是迫不及待地想进去看看。于是,我就捏着鼻子,耸着肩,踮着脚尖小心翼翼地进了奶牛场。奶牛场的牛可真多啊!一眼望去,大概能有几百头。奶牛们有的在吃草,有的在躺着睡觉,还有的牛妈妈在小牛的身上舔来舔去的,可能是在给宝宝们洗澡吧!

只见奶牛们身穿黑白相间的皮大衣,大大的牛耳朵像扇子似的,长长的脸上长着一对铜铃般的大眼睛,静静地望着我们,有的奶牛在向我们炫耀着它那漂亮的衣服,有的奶牛在嗒嗒地对我们叫,好像在对我们说:“欢迎你们啊,

‘校园记者’们。”对于我们这些在城市里长大的孩子们来说,还是第一次这么近距离地接触奶牛,可把我们兴奋坏了。我们在奶牛场参观着,摸摸这个,看看那个的……我还申请帮工人叔叔喂了小牛呢!

参观中,我认为最有意思的环节就是给奶牛挤奶了。原来挤牛奶并不像我想象的那样是用手挤,而是用机器帮忙。工人叔叔给奶牛挤奶的时候,先把奶牛的奶包和奶头洗得干干净净,然后带上吸奶包,开动机器,乳白色的牛奶就哗哗地流入了奶罐。

接下来,老师又带我们来到加工车间,参观牛奶的生产流程。不知不觉两个多小时过去了,我们恋恋不舍地离开了牛奶厂。喝着亚奥特提供的鲜牛奶,我觉得那天的牛奶格外香!



牛奶诞生记

迎胜小学 五年级一班
王心宇

我是一头小母牛,在亚奥特乳业的高标准奶牛饲养场悠闲地生活着。我刚出生时还很虚弱,费了九牛二虎之力,才站了起来。这时,一位叫大军的工作人员给我喂初乳,好甜啊,我一口气喝了三大瓶。从此,大军就陪伴着我。春秋分时,带我出去散步,吃草,晒太阳;冬天,我就在暖和的室内,吃着专门定制的首蓿草。大军定时给我洗澡,还时不时给我放轻音乐听,日子过得舒服自在。

有一天,我被大军带到一个新房间,噢!怎么全是“大肚子”?哦,我突然明白我怀孕了。于是在我生宝宝的那一天,大军特地来照顾我,挤初乳喂宝宝。随后我的奶就源源不断了,日子也越来越规律。

早晨7:00起床,7:30大军带我出去吃饭,9:00领我到挤奶车间挤奶。我看见我的原牛奶装进保鲜车,听说要求10:30前送到检验室,11:00出检验室到加工车间。在那里原牛奶先净乳,添加乳清蛋白,变得更有营养;然后高温杀菌,用现代国际标准化巴氏杀菌,不含对人体有害的任何致病菌,最大限度地保留了牛奶中的各种营养成分和固有风味;再送去均质,使牛奶中的大颗粒变小,再变小,最后变成液体的,就成为合格的牛奶啦!14:30送到各条一流的生产线,全自动无菌灌装成各种系列的奶。15:00出厂装车,全程保鲜车飞驰在公路上,19:30全省各地的老人和小朋友就能喝啦!



“校园记者”参观挤奶车间。本报记者 侯艳艳 摄

牛牛的自述

鸿沟中学 八年级二班
王中浩

大家好,我叫牛牛,是一头荷兰斯坦奶牛,今年七岁了,我可是荷兰的优良品种。我现在住的奶牛场可算是五星级的,有专门的人照顾我们的饮食起居,吃的牧草可是有“世界牧草之王”之称的“紫花苜蓿”。当然了,优良的奶牛配优良的牧草,一定能产出最好的牛奶啦。

我一天可以产28—30公斤的牛奶,这些奶会被送到亚奥特厂进行检测,检测合格会被送到生产车间制造。中间过程不会超过四个小时。加工工

序很复杂,有22道之多。有杀菌,散发水分,增加营养等工序,还要检测后才能销售。那么多的工序只让大家喝上营养健康的牛奶。

从我产出奶,到加工完成不过24小时。然后有专门的保温车,送到各大超市,当大家喝到我产的奶时一定是最鲜的。当然了,要提醒大家,奶要趁早喝,尽量不要保留时间太长了。尽量早间和晚间喝奶,而且不能空腹饮奶。多喝牛奶有益身体健康哦!



“校园记者”等你来参加

本报2011年泰安地区“校园记者”招募采取自愿报名的方式,只要学生本人或家长是齐鲁晚报订户就可报名参加。(已经订报的,可凭2011年订报凭据报名;没有订报的,可拨打11185邮政客服电话联系订报并报名。)齐鲁晚报将为这些“校园记者”颁发校园记者证。

“校园记者”可以参加各种参观学习、生活体验、作文比赛等活动。“校园记者”活动结束后,齐鲁晚报将选出优秀作品刊登在本报。本报将邀请专家为“校园记者”进行采访和写作培训。对于本报一年一度品牌活动——“报童营销秀”,“校园记者”可优先参加。

除了上述活动,齐鲁晚报还将定期在“校园记者”中开展“齐鲁晚报校园优秀记者”、“十佳校园记者”等评选活动。根据每位“校园记者”的稿件质量和数量对其进行奖励,并颁发获奖证书。

齐鲁晚报“校园记者”招募热线:0538-6982106