

上市只有短短几个月时间,亚奥特老酸奶就传奇般地打开了市场,仿佛一夜之间,便被市民所熟知,是什么原因让顾客如此轻易地对老酸奶着迷呢?

28日,记者带着疑问来到山东亚奥特乳业有限公司,一探究竟。



亚奥特乳业工作人员正在进行老酸奶灌装。本报记者 李芳芳 摄

品质、文化、宣传一把抓

亚奥特老酸奶“称霸”市场

本报记者 李芳芳

一碗老酸奶需“历练”24小时

早晨8点钟,记者来到位于省庄开发区的山东亚奥特乳业有限公司,在明媚阳光的照射下,顿时感觉厂区的每个角落都如此清新、舒适。身着统一服装的工作人员已经开始忙碌起来,有的推着车子运送货物,有的坐在桌前给各种口味的产品

进行包装,有的则不停穿梭于发酵车间和冷藏室之间,忙而不乱。

“6点钟左右,我们的工作人员就去养殖基地拉原奶,为保证新鲜,到厂后首先需要将原奶进行提样检验,合格后进行收奶储存。”山东亚奥特乳业有限公司

一位工作人员告诉记者,储存好的原奶要在95度的高温蒸汽环境中杀菌5分钟,等待降温后再添加菌种,搅拌均匀将其装入奶罐中,等待灌装。

在灌装车间,4位工作人员正围着一台灌装机往碗里灌装老酸奶,一人上碗,一人开机,两

人喷码,灌装工作井然有序。据介绍,对于老酸奶来说最重要的环节应该是发酵,灌装完毕的老酸奶需要放置在恒温44摄氏度的发酵车间,度过约7个小时。

“发酵好了,也不到进入市场销售的环节,老酸奶还要在20到30摄氏度的温度里降温

冷却两个多小时,最后放入冷库。12小时之后,再由工作人员进行装箱,这时才是真正市面上的老酸奶。”车间负责人介绍,这样一套程序算下来,老酸奶的“出炉”得花费24个小时,才能保证醇厚的口味和丰富的营养。

几十项合格检测“验取真身”

随后记者跟随工作人员进入产品检测间,公司检验员正在专心致志地做着手头的工作。

“现在国家对奶制品企业的要求比较严格,假如老酸奶想要进入市场就必须经历几十项检测,比如脂肪、蛋白质含量、汞、铅、铬等重金属含量,以及大肠

菌群、霉菌等菌类的含量等,每一个项目都必须达标,否则就是不合格产品。”一位检验员告诉记者,另外,产品三聚氰胺的含量是必须要检验的项目,现在消费者对这种添加剂比较敏感,企业一定要保证产品的品质,才有可能谈得上占领市场。

据了解,2010年11月1日,国家质检总局发布规定,要求相关乳品企业于2010年12月31日之前重新提出生产许可申请。规定指出,至2011年4月1日起,凡未重新获得生产许可的,依法停止生产乳制品及婴幼儿配方乳粉等产品。根据新规定,

乳制品生产企业必须配备相应检测设备,对三聚氰胺和食品添加剂等64项指标进行自检。

“公司刚刚忙完这些事情,上检测设备,递交申请材料,等待检查等,顺利走过这些环节,才有资质继续经营,公司已经全部符合了国家提出的要求,并且顺利通

过严格的审核。”亚奥特乳业有限公司生产经理告诉记者。

行走在公司的每个车间里,基本都能看见写着“三聚氰胺事件就是一片镜子”、“良心管理企业、质量重于一切”等字样的标语,时刻提醒着工人和企业诚信经营。

“三驾马车”称霸老酸奶市场

作为销售公司副总经理的李庆官,在亚奥特乳业有限公司从事销售工作已有十多年的时间,他对公司生产的每一种口味的产品销售情况都了如指掌。“当年大红枣口味的酸奶打开市场用了夏天的时间,已经算是很成功了。现在,老酸奶这个产品上市还没两个月时间,居然达到了火爆泰城的局面,真是不可思议。”李庆官说。

亚奥特在向阳小区奶点的经营者景兆利告诉记者,年前老酸奶一上市便表现出了良好的销售势头,尤其是临近过年,市民都是按箱来购买,或者送人,或者留着自己食用。“马上就要进入酸奶销售的旺季,炎热的夏天上

一口清凉、醇厚的老酸奶,光想象就觉得很美,销售肯定不用发愁了。”景兆利说。

“虽然老酸奶的价格远远高于普通酸奶的价格,却挡不住市民们的购买热情。老酸奶是一种凝固奶,口感爽滑细腻、醇香而饱满,很受消费者欢迎。一般情况下,一天能卖几百碗,像这样五碗装的,很多顾客一次能拿好几包。”在佳乐家超市负责亚奥特老酸奶销售的钱文娜说。

在超市酸奶柜台前,光顾老酸奶的顾客不在少数。一位老酸奶的常客孙女士对记者说:“老酸奶吃起来特别浓厚醇香,而且能让我想起小时候喝瓷瓶酸奶的感觉,特别亲切。”

据李庆官介绍,虽然亚

奥特老酸奶上市的时间不是最早的,但目前在泰城市场的表现可以说是最好的。他说,亚奥特的老酸奶有八大优势,首先亚奥特乳业有限公司作为本土乳企,已经在当地创下良好的口碑,地域和品牌优势对于产品来说是很重要的。再就是价格优势,亚奥特老酸奶在保证品质的同时更是控制了它的价位,让老百姓比较好接受。

“产品上市初期,我们制作了1000多个广告牌分布在各个社区街道和超市,推广品牌的同时还推广了老酸奶的‘内涵’,让消费者更加了解这个产品。”李庆官总结说,综合各种优势,相信亚奥特的市场会更加广阔。



亚奥特化验车间工作人员正在对老酸奶进行检验。