雪兰的秘密

李霓萱
云师大附小金安校区六(2)班

生活中，我经常喝雪兰牛奶，但它是怎样来的，我却一无所知。这次我有幸以春城晚报小记者的身份去探访雪兰牧场，揭开了关于雪兰牛奶的不少秘密，请听我细细道来。

从经开区雪兰工厂出发大概经过一个半小时车程，我们来到村庄的一片农舍，通过层层消毒的门禁之后，眼前豁然开朗，这就是雪兰牛奶位于陆良的一块牧场。听工作人员介绍，雪兰在云南有3块牧场，两块位于陆良、一块在石林，养殖的奶牛总数超过一万头。今天我们到访的陆良牧场养殖了2570头奶牛，全部都是从澳洲引进的高级品种黑白花奶牛。听完之后你是不是觉得很新奇呀？快跟我一起进去一探究竟吧！

穿上防疫服，再次经过严密的消毒之后，我们进入了“奶牛乐园”。这里与我们想象中又脏又臭的养殖场完全不同，牛棚是很宽敞的钢架大棚，地面上铺着细软的沙子，沿边架设了草料槽，有的奶牛津津有味地吃着干草，有的安静地卧着休息，有的悠闲地散着步……仔细观察，奶牛的耳朵上分别挂着两块牌子，脖子上还戴着项圈，这是为什么呢？原来，奶牛耳朵上的一块牌子是编号，另一块牌子是身份证，通过牌子的信息记录奶牛和爸爸妈妈的生日、定期体检的记录；脖子上的项圈就像我们戴的运动手环，可以监测奶牛的运动量，以判断达到合理标准。更有趣的是，有专门的美甲师、美发师为奶牛们修剪指甲毛发和洗澡，还有专门的“产房”提供给生产的母牛和牛犊居住，饮食都是按照营养配比专门定制的。奶牛也有一个五星级的家喔！美慕吧？下一站，我们又去了挤奶场。

一天的探访结束，雪兰牧场的神秘面纱也被揭开了，对于雪兰我也有了自己的认识：它是奶牛的家，温馨而舒适；它是鲜奶的家，香浓而美味；它更是健康的家，守护陪伴着我们成长的每一天。如果你还想了解关于雪兰更多的秘密，那就来雪兰牧场做客吧！

牛妈妈的辛苦

尹梓灵
滇池度假区实验学校四(3)班

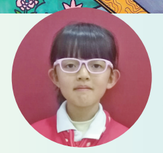
牛奶是我们最熟悉不过的食品，可大家知道牛奶是怎么生产出来的吗？不知道！那就让我们带着好奇，开启今天的奶牛牧场之旅吧。

首先，我们来到奶牛生活的地方，先洗手消毒、戴上口罩、系上围裙，全副武装后，才能进入牧场。奶牛吃的是燕麦草，一头奶牛每天的伙食费用要100元，可比我高多了，让我不禁羡慕奶牛的生活。每头奶牛有两个重要的随身物品，一个是挂在耳朵上的身份证，一个是计步器，可以记录奶牛每天的运动情况，方便了解奶牛的身体状况。哦，奶牛生产小牛后，可通过喝红糖水补充营养。而生下来的小牛有专门的牛犊保温箱，10天后，小牛就可以住在牛犊贵宾宿舍，享受柔软的锯末床了。只需18个月，小牛就已成年，可比我们人类长得快多了。想必，大家和我一样怀着好奇心想看奶牛穿着高跟鞋“臭美”的样子吧，其实“高跟鞋”可不是为了漂亮，而是当奶牛的蹄子受伤后，防止触碰地面而被感染，才让它们穿的，待遇真是高呀！

接下来，最隆重而又有趣的环节到了——挤奶。聪明的奶牛见到这么多小朋友可高兴了，兴高采烈地依次排队进入各自位置，待叔叔阿姨们启动机器后，就开始了挤奶，可我没法看到挤出来的牛奶。正当我疑惑的时候，讲解员说牛奶已经通过管道冷冻已气消毒，然后进入了工厂。通过质量检测，合格的牛奶经过生产、包装，再次检验合格后才被发往各地。

今天的参观真有意义！不仅让我增长了很多知识，知道了牛奶的来之不易，更懂得了牛妈妈的辛苦，真为之前的浪费而懊悔。

《端午节》
周怡然
云师大附小文林校区三(6)班



《游乐园》
牛怡丹
云师大附小三(9)班

春城晚报小记者暑期走进雪兰牧场
开启24小时优质乳探秘之旅

“牛”人“牛”事

提到牛人牛事，大家肯定吐不尽道不完，因为大千世界，无奇不有。但今天我们要给小朋友分享的，保你还没听说过。你知道吗？有个地方的奶牛不仅能吹空调、有美甲美发师，还有专门的进口食材和“产房”哦，堪称五星级待遇。不仅如此，上千头奶牛会自己排着队去挤奶，挤完奶又自己回牛棚，怎么样，是不是很神奇？话不多说，且随着小记者的习作一起来了解下来自雪兰牧场的“牛”人“牛”事。

与小奶牛亲密接触

庄竟杰
云师大附小六(9)班
指导老师：师世伟

牛奶挤出来就可以喝吗？奶牛又是如何生活的呢？今天，我带着各种疑问，和小记者们一起来到了陆良雪兰生态牧场。因为它们平时生活的环境我们见不到，所以对于牧场，我们充满了无限的好奇和遐想。

一下车，大门口有一台像大炮一样的机器在喷着白色烟雾，宛如仙境一般，解说的老师告诉我们：“从外面进来，身上会带有细菌，会感染到奶牛，这个就是专门用来消毒的。”透过白雾，我们进入了牧场。雪兰公司的奶牛是澳大利亚进口的荷斯坦奶牛，吃的是进口的苜蓿草和燕麦草。一看到奶牛们住的地方，我就大声赞叹道：“奶牛们的待遇好高呀！有电风扇、舒服的床，享受着高待遇，太爽了吧！”随后，就是我最好奇的牛奶制作的地方，真正零距离地亲眼见证牛奶到底是怎么挤出来的。原来，挤奶还有很特别的名称——并列式挤奶、转盘挤奶两种。用这两种方式挤奶，牛会以为是小牛在喝，会觉得很舒服。看完一系列从原料到成品的精细制作流程后，我终于明白，刚挤下来的牛奶是不能直接喝的。之后，我第一次和小牛进行了亲密接触。看着萌萌哒的小牛，我简直乐得手舞足蹈的，想要给小牛一个拥抱，恨不得把它们都抱回家。

我们还自制鲜奶手工皂、品尝炒酸奶、挑战人工挤奶，体验了“黑小优”奶牛舞等一系列丰富的“冠军宝贝挑战”活动。这次来到牧场，真是长了见识，由于时间的原因，还是留下了一些遗憾。真希望还能有机会再来，把没有参观到的地方都参观一遍。

有序排队挤奶

魏郁颖
云师大附小文林校区六(9)班
指导老师：师世伟

参观雪兰牧场，印象最深的要属奶牛排队挤奶的场景，井然的秩序让我久久不能遗忘。

宽敞明亮的挤奶间，上千头奶牛等待挤奶。挤奶车间有两排挤奶通道，每个通道有20多个挤奶隔间。通道门一打开，牛群像是提前彩排过一样，自觉分成两列，每列第一头牛来到第一个挤奶隔间，后面一头接一头，井然有序地站到相应的挤奶隔间。现场没有号令，没有高声吆喝，更没有鞭答……一切都显得那样自然和谐、平静有序。

接下来挤奶的牛群也是如此，井井有条。这样的场景，让我大吃一惊，更为之动容，这么多奶牛为什么能坚守秩序，不出差错呢？有人会说：这是长期形成的习惯。是呀，习惯是可以通过长期的训练和无数次的重复形成。而形成的习惯可以是好的习惯，也有些是坏习惯。

记得在火车站见过这样一幕，一个年轻女孩在售票口排队买票，看起来她神情有些着急，还好，马上就排到她了。没想到，一个大叔大步流星，见缝插到女孩前面，女孩脸刷的红了，嘴里嘟喃着。更意外的事情发生了，大叔前脚才迈出，后脚又来了一个阿姨把女孩往后一推，提前买了票。等待了半天，女孩才买到票匆匆离开。

类似的场景会时常出现在公共汽车、食堂打饭、超市买单、饭店吃饭等时候。“红灯停，绿灯行……”幼儿园里耳熟能详的规则，相信人人都背得溜溜的，却依然有人闯红灯。没有规矩不成方圆，规则和规矩得靠人们自觉去遵守。这些排队挤奶的牛能做到，难道我们人类就那么难做到吗？

牛呀 难得一见

李柯葶
云师大附小文林校区五(5)班
指导老师：陈亚南

7月27日，天空蔚蓝，阳光明媚。今天，我们要去雪兰陆良牧场参观。

到达雪兰陆良牧场，我们排着队进行全身消毒。接着，牧场的工作人员给我们每人发配了围裙、口罩、雨靴，爸爸妈妈们还穿上了像太空服一样的工作衣。牧场的阿姨说，这是为了减少细菌，保证奶牛们的健康。要见到可爱的奶牛，准备工作还真是多呢，这让我越来越期待见到它们了。

穿戴整齐后，我们进入牧场了。走着走着，突然远处有一群身穿黑白相间“花棉袄”的奶牛映入了我们的眼帘，它们非常膘壮，四蹄像柱子，全身黑白相间的毛似绸缎光滑。一眼望过去，牧场里得有上千头奶牛，它们有的睡在沙床上，有的在运动道上缓缓散步，还有的正在细嚼慢咽着美味的食物。讲解员告诉我们：“这些奶牛都是从荷兰进口的荷斯坦奶牛，它们吃的是外国高级燕麦，一头奶牛一天光吃的就要花费一百多块钱。”

接着我们来到了挤牛奶的地方，只见一头头奶牛井然有序地排队走到了挤牛奶的机器旁，讲解员介绍说，这些机器每次可以挤56头奶牛的奶，每次挤8分钟，每头奶牛每天有30公斤左右的产量。哇，这真的是高产呢！讲解员还告诉我们，牛奶挤出来后不能直接食用，要经过检查、杀菌、消毒这几道工序，合格后才能出厂。

参观完我不由得感叹道：原来奶牛的养殖要花费那么多的心思，才能得到优质的奶源，而我们每天喝到的那一瓶瓶牛奶，背后竟有那么多的步骤和工序。好牛、好草、好场、好管理、好环境“5好”造就了雪兰优质好奶源，我决定以后一定要好好喝牛奶，和奶牛一样身体棒棒的！

高科技带来优质奶

孙羽含
云师大附小金牛校区五(3)班
指导老师：杨茼

7月28日，我和爸爸参加了春城晚报组织的雪兰牧场探“鲜”活动，在昆明雪兰牛奶有限责任公司位于陆良的生态牧场，感受到了科技的魅力。

雪兰牧场实行科学养殖。牧场养殖的都是优质健康的荷斯坦奶牛和杂交黑白花奶牛，食料是进口的澳洲燕麦草和美国苜蓿草。奶牛们住着“五星级酒店”，专门配置美发师、按摩师、育儿师、营养师，奶牛妈妈们还可以享受“月子”待遇。正是这样科学养殖，让雪兰优质乳真正达到与世界同步。

雪兰牧场使用高科技挤奶。我们更换上防疫服进行喷雾式全身消毒后，透过巨大的玻璃墙可以看到：奶牛妈妈们井然有序地排队挤奶，工作人员严格认真地在挤奶前用消毒毛巾擦拭乳房，套上挤奶器的挤奶杯。牛奶被蕴藏高科技的鱼骨式挤奶设备挤出，整个过程都是在全封闭真空状态下进行，彻底杜绝了外界污染。

雪兰使用高科技杀菌。为了保留更多的活性营养物质，雪兰优质乳采用的是巴氏低温杀菌工艺，采用80摄氏度、保温15秒低温短时杀菌，优质乳指标达到了国际上奶业发达国家的优质乳标准。

这次牧场体验活动，让我深切认识到科技对人类生活、生产和社会发展的重要作用。春城晚报小记者活动，让我既学习了知识，又放松了身心，近距离地接触了大自然，领略了雪兰高科技的魅力！

好牛奶是这样“炼”成的

马艺绮
云师大附小金牛校区六(1)班
指导老师：罗艳萍

7月28日，我参加了由春城晚报组织的“雪兰牛奶透明牧场游”活动。伴着兴奋、愉悦及好奇，我们乘大巴车到达了雪兰牛奶牧场。一下车，经过消毒，穿上鞋套戴上口罩后，终于可以去见奶牛了！

在讲解老师的带领下，我们首先参观了奶牛的“餐厅”和“卧室”。只见一头头奶牛又肥又壮，黑白相间，四条腿十分的粗壮，两只软软的耳朵扇动着，十分可爱，而且耳朵上都挂着小牌子，是奶牛的身份证和健康证。

接着我们来到了挤奶场，“从开始挤牛奶算起，整个过程都是密封状态，工作人员的手不会接触牛奶，对牛奶不会造成二次污染。”挤牛奶的过程非常地需要耐心，准备工作也特别多，在场内可以看到，一只只奶牛有序地排队进入一个圆盘大机器里挤奶，而挤完奶的奶牛也会自觉地走回自己的“卧室”。这些奶牛可真聪明！我不禁在心里暗暗比较：我们排的队有比奶牛们排得好吗？

之后，我们还和才出生4天的小奶牛进行了亲密接触，给小奶牛喂奶，别看它们还小，可是力气和体型一点也不小。我们还品尝了新鲜牛奶、炒酸奶，做牛奶香皂，和讲解老师进行趣味问答。

整个牧场参观下来，我终于弄明白了牛奶是怎么来的，知道了一杯好牛奶是怎样“炼”成的。杀菌车间、灌装车间、包装车间……密密麻麻的运输管道，严谨有序的加工步骤，牛奶灌装后的华丽变身，让我们大开眼界！

探“鲜”之旅

胡家耀
东华二小魅力分校四(4)班

鲜牛奶是我们小朋友的最爱，可它是怎么做出来的呢？7月29日，一个晴空万里的周日，我和妈妈登上去新希望雪兰陆良牧场的大巴，开始了我的第一次牛奶探“鲜”之旅，我无比激动。

一下车，我们就迫不及待地准备参观牧场了。工作人员告诉我们，进入牧场需要进行两次消毒。第一次消毒完毕，我们来到小木屋。讲解员告诉我们：优质乳里有活性营养物质，采用巴氏消毒。雪兰牛奶把菌落数控制在1万每毫升内，远远超过欧盟10万每毫升的标准。雪兰是如何做到优质乳的呢？牧场养的是澳大利亚的荷斯坦奶牛，俗称黑白花奶牛。它们吃的是进口苜蓿草和燕麦草。牧场还用了“牛性化”的管理，配有空调、沙床、理发师、美容师等，才能做到优质乳。

马上可以近距离参观牧场了，我们换好雨靴，戴好口罩，大人们穿上防菌服，进行第二次消毒。来到牧场里，我看到了很多高大的奶牛，它们的平均身高在1.5米以上。讲解员说，它们耳朵上的牌子可以在电脑上查到相关的资料，比如运动量、健康状况。我们到了挤奶厅，一头头奶牛一个跟着一个有序地进入挤奶机的位置。开始挤奶了，先要对乳头消毒，人工挤掉前三把牛奶。挤好的奶，会用制冷设备直接降到4℃，再通过管道传到运奶车里，运输到加工厂加工后就可以出售了。

吃完午饭，我们喂了刚出生五六天的小奶牛，品尝了炒酸奶，喝了不到4小时的巴氏鲜牛奶，还制作了牛奶香皂。这真是一次愉快的旅行啊！