

雪兰牛奶是这样来的



赵诗钰
春城小学二(2)班

12月7日上午,春城晚报组织30名小记者共同前往雪兰牛奶公司进行参观,了解雪兰牛奶的生产以及饮用牛奶的益处。

进入牛奶厂,热情又专业的“奶牛”姐姐接待了我们。这个过程中,她给小朋友介绍了关于牛奶的一些知识:牛奶挤出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。我们都是第一次走进制奶工厂,对看到的一切都感到新奇,不时发出阵阵惊叹。

在进入车间前,“奶牛”姐姐先让大家跳了一支奶牛舞作为热身。在参观过程中,奶牛姐姐先是介绍了雪兰牛奶的“奶娃娃生产理念”,要求员工像对待新生儿一样对待奶牛,并要求员工每天问自己3个问题:一是自己做的牛奶自己和家人会不会喝;二是自己今天做的事情是否违法;三是若自己违法了,自己的家人怎么办。以此来保证雪兰牛奶的生产质量。随后,工作人员向小记者们一一介绍了雪兰牛奶的奶源以及杀菌工艺和储存技术。由此,“调研团”成员们得知雪兰乳业拥有石屏牧场等通过国家一级认证的奶牛牧场,使用巴氏消毒技术对牛奶进行消毒,而且对牛奶杀菌质量的要求远高于欧盟。在牛奶储存方面,雪兰乳业采用了瞬间制冷的技术,防止细菌滋生,更保证了牛奶的新鲜程度。参观过程中,工作人员还介绍了雪兰乳业所应用的一些高新技术,总之我的体会就是,雪兰牛奶质量是有保证的。最开心的环节就是给我们小记者试喝牛奶,大家边喝边了解各种牛奶的不同作用。

美好的一上午在小记者们的欢声笑语中结束了,今天我们学习到了很多关于牛奶的营养价值成分知识,也提高了小伙伴们热爱动物、保护动物的意识。参观结束后,小记者们纷纷表示,以后一定要健康喝奶,喝健康奶,让身体棒棒!

走进雪兰



谢昊含
云师大附小呈贡校区二(2)班

这是我当小记者以来第一次参加活动,我非常高兴。

一大早,爸爸开着车带我来到了雪兰牛奶厂,我们排着队进去参观。看见了一排排大罐子,雪兰牛奶厂的阿姨介绍,牛奶就装在这些罐子里,牛奶经过降温、消毒等各种加工程序,最后做成一瓶瓶我们喝的牛奶。我很开心,知道了牛奶的制作过程。牛奶对我们的身体有好处,我以后要坚持喝牛奶。

在一片欢笑声中,这次参观结束了。通过这次活动,我学会了要热爱生活,热爱自然科学。

探访雪兰 感受新鲜



柴梓昕
云师大附小金安校区二(5)班

12月7日上午,春城晚报的老师带领我们30名小记者探访了位于昆明市经开区的雪兰牛奶有限公司。昆明今天的天气虽然十分寒冷,但当走进雪兰公司的大门时,晚报老师和雪兰公司讲解员阿姨脸上洋溢的笑容让我感觉心里很温暖,我越来越期待今天的探访之旅了。

讲解员阿姨带领我们参观了展示厅、实验室、透明工厂的生产加工线,包括灌装车间、包装车间、巴氏杀菌奶工段等。在参观过程中,讲解员阿姨向大家详细介绍了奶牛饲养、牛奶的产生、加工、包装、运输、质量监测、出厂检验等工艺流程。耳边听着讲解员阿姨清脆的话语,透过玻璃窗看着一盒盒新鲜的牛奶不断生产出来,我不禁想到,也许其中一盒很快就会出现我的餐桌上。

雪兰公司的质检员和技术员两位阿姨向我们揭示了24小时优质乳诞生的秘密,两位阿姨告诉我们:“雪兰牛奶公司秉承视消费者为亲人的理念,坚持好牛、好草、好场、好环境、好管理的‘五好标准’培育优质奶源,采用先进生产工艺,最大程度地保证牛奶中的活性营养物质,生产的优质乳活性营养物质比普通鲜奶高出3倍。严格把控从牧场到餐桌的每一个生产环节,牛奶进厂和出厂要通过85项检验检测程序,努力生产出最新鲜、最优质的牛奶”。

短短两个小时的探访旅程很快就结束了。离开雪兰公司的时候我心里想,今天的旅程让我感受到了牛奶的新鲜,同时雪兰公司的叔叔阿姨辛勤地工作也让我感受到牛奶的新鲜来之不易。以后,我不能浪费一滴牛奶,我要尽情享受这新鲜的牛奶。



《阳光新希望》
徐雅妮

云师大附属世纪金源学校四(9)班



《心中的小屋》
毕竞

云师大附小金牛校区四(1)班



我的第一次采访



谢雨辰
云大附小三(1)班

12月7日,是今年的大雪节气,我们来到雪兰牛奶透明工厂参观。对于我来说,今天是一个特殊的日子,因为这是我作为春城晚报小记者参加的第一次采访活动。穿上红色背心,拿着专属记录本,我既兴奋又紧张。

一开始我有些紧张,我不知道小记者要做什么。所以我默默地跟在队伍的后面,用心观察工厂的样子,认真地听讲解员姐姐给我们介绍:奶牛叫什么?奶牛吃什么?牛奶的整个生产、运输的过程。我一边听,一边迅速地在小记者的笔记本上记录着自己认为有价值的信息。参观完工厂后,我们到会议室观看了介绍影片,品尝了24小时鲜牛奶的味道。在小记者提问和回答问题环节,我彻底放松了。我尝试着去提问自己还想去探究的问题,也积极地回答老师提出的问题。通过和专家老师的互动,我了解了更多关于牛奶的知识,还获得了许多奖品。

我还记得带队老师曾老师对我们说过:“春城晚报的小记者们,你们来,不是来玩的,是来学习的。”我很喜欢这样的学习方式,我希望在今后的小记者活动中,用文字记录生活的美好。

参观雪兰透明工厂



刘俊希
云师大附小文林校区四(3)班
指导老师:吕素媛

妈妈经常说,我是喝牛奶长大的。喜欢喝的牛奶种类实在是太多了,有纯牛奶、酸牛奶,草莓味、蓝莓味、花生味……几十个品种,就算我每次换个口味,都能好久不重样。

周末,一听春城晚报小记者组织的活动是参观雪兰透明工厂,我非常兴奋,虽然我从小就特别爱喝牛奶,但是从来没见过牛奶是怎样变成各种包装、各种口味的饮品,于是满怀好奇心。

12月7日上午,春城晚报小记者来到昆明雪兰牛奶有限责任公司,近距离接触了牛奶的生产线,探究牛奶安全“诞生”的秘密!我们来到雪兰工厂二楼的参观走廊,墙上展示了雪兰牛奶企业的发展历程、企业文化及生产工艺流程。在讲解员的带领下,大家参观了雪兰透明工厂的生产加工线,包括包装车间、巴氏灭菌奶工段、超高温灭菌等,透过透明玻璃窗全部尽收眼底。

雪兰工厂占地面积84亩,建筑面积10000多平方米,每天可以生产500吨鲜牛奶。经讲解员讲解,我知道了雪兰牛奶从奶牛的饲养及牛奶的产生、加工、产品包装、运输等的每一个环节,并认真地拿出采访本边听边记录。现在我才明白,我每天喝的牛奶原来要经过这么多道工序啊,让我们更加珍惜来之不易的每一杯牛奶!

我当了一回百变马丁



赵钟政
武成小学国福校区三(3)班

今早起床后,爸爸神秘地告诉我,今天我有一个特殊的身份。我照照镜子,没有什么变化呀!

“爸爸,我有什么特殊的身份?”

“先不告诉你,你不是喜欢百变马丁吗?今天就让你到一个神秘的地方,体验全新的身份!”

我赶紧吃完早饭,跟着爸爸坐上车就往那个神秘的地方去了。经过了很长时间后,我们来到了一个工厂,工厂里到处都是大罐桶和大卡车,难道我的特殊身份是一名工人?

爸爸把我带到一群小朋友的队伍中,他们同样对眼前的工厂充满了好奇。工作人员给我们戴上黑白两色的围裙,让我们在地面上粘掉鞋底的灰尘,然后进入到一个大玻璃盖的厂房里,看来我真的要成为一名工人了!

在厂房里,有一位也戴着围裙的小姐姐给我们介绍工厂的情况。“这是传送管道,用来把卡车上的原料送到工厂里来。”“这是我们的低温消毒设备,用来消除原料里的微生物。”“这是冷却设备,用来快速降低产品的温度,保持乳蛋白的新鲜。”“这是罐装车间,用来包装新鲜的产品,它们很快就会摆上超市的货架,成为大家的营养饮品。”“这是质量检测间,用来检测产品的质量,确保安全……”我想:难道我是一名牛奶生产工?

可是,这么大的厂房看不到工人的身影呀,我也没经过培训,只怕会给我们工厂添乱吧!很快答案揭晓了!我们来到了一间会议室,工厂的姐姐们给我们送来了两个杯子,上面标记着数字1和2,杯子里倒上了白色的牛奶。

“请小鉴赏师们品尝一下杯中的牛奶,然后告诉我哪一种牛奶更好喝,哪一种牛奶更有营养!”

哈哈,原来我的特殊身份是牛奶鉴赏师呀!这个身份我最在行了,我最爱喝牛奶了,让我来好好品尝!喝第一杯牛奶,味道清清爽爽,但是奶香充满了嘴巴;喝第二杯牛奶,甜甜的味道马上吸引了我,感觉就像在喝奶味的糖水,让我的舌头很喜欢。

“我来回答,我觉得第二杯牛奶好喝又有营养。”

“哦,是这样吗?你还可以再想想!”

难道我的回答不对吗?我想起妈妈曾经给我说过,纯鲜奶是没有甜味的,各种口味的甜奶都是人工添加的。我立刻明白了,回答道:“我纠正,好喝的奶因为加了糖,但牛奶的营养是蛋白,而不是糖,所以第一杯更有营养!”

“回答正确!我们雪兰牛奶有限公司生产的鲜牛奶,无论消毒、冷却还是罐装工艺都是为了确保牛奶的口感和营养,我们承诺产品从超市上架到下架只保留24小时,让一家人喝上最新鲜最营养的牛奶!”

我的特殊身份揭开了,今天我是小小牛奶鉴赏师,我学会了区分有营养的牛奶,经历了牛奶从牧场到餐桌的旅程,明白了好喝的东西不一定是最有营养的道理。今天我当了一回真正的百变马丁!

参观雪兰工厂有感



栗懿
云师大附小文林校区一(6)班
指导老师:唐丽 邹狄韵

12月7日,我有幸作为小记者去参观雪兰工厂,内心无比的激动与期待。

首先,我们在工作人员的带领下,来到雪兰工厂二楼的走廊。踏上走廊,我看到了雪兰企业的发展历程,知道了雪兰企业是如何发展壮大的;往前走是企业的文化,让我体会到作为雪兰员工是何等的开心;再往前走,我看到了生产工业流程,让我体会到我们喝到的新鲜牛奶原来经过了这么复杂的工序。接着,我们来到了雪兰新鲜体验馆,品尝了24小时优质乳,味道非常纯正,不愧是经过了先进的生产工艺流程。最后,在讲解员的带领下,我们进行了小实验,了解关于牛奶的检测知识。每个小朋友都积极参与其中,面对讲解员的提问,小朋友都踊跃举手,渴望回答问题。我也不甘落后,把手举得高高的。

愉快的一天,总是那么短暂,我们依依不舍地离开了雪兰工厂。我期待以后能有更多机会,再去参观雪兰工厂,了解更多关于雪兰牛奶的知识。

探秘24小时鲜牛奶



邓皓予
云师大附小金安校区四(1)班

踏着明媚的阳光,我们开启了今天的新鲜牛奶探秘之旅。了解牛奶是如何来到我们餐桌的,探秘雪兰工厂是如何生产出24小时鲜牛奶的。生活中我们常常喝牛奶,但我们对此却一无所知,带着这些疑问跟我一起走进雪兰牛奶工厂吧!

当我们踏进雪兰工厂时,就被小小的奶牛宝宝吸引住了,它是雪兰牛奶的萌宠和“明星”。在参观生产车间的进程中,我们透过玻璃走廊了解了牛奶密闭生产车间。讲解员向我们详细介绍了雪兰牛奶生产的先进设备、生产工艺及检测流程,我们听得津津有味。

随后我们到雪兰牛奶新鲜体验馆,进行有趣的牛奶小课堂活动,大家品尝着雪兰24小时优质牛奶,在讲解员的带领下做起了小实验。讲解员告诉大家,雪兰牛奶是全国首家通过“中国优质乳工程”认证的巴氏乳企,光是验收和检测就用了两年的时间。这些严格的检测数据显示,雪兰的产品质量100%达到国际上奶业发达国家优质乳标准。难怪妈妈每天都给我喝雪兰的24小时鲜牛奶。在了解的过程中,我们小记者有问不完的问题:“牛奶是如何装进盒子里的?”“牛奶与什么食物不能同时吃?”“奶牛妈妈什么时候可以退休?”“奶牛宝宝要不要打预防针?”……讲解员们非常有耐心地一一为我们解答了这些疑惑。

这一次的探秘之旅,给我留下最深刻的印象是:每一口完全放心的牛奶都是经过严格的生产工艺和检测过程得来的。今天的参观真有意义!不仅让我增长了很多知识,也让我知道食物的来之不易,哪怕是一口新鲜的牛奶也不能轻易浪费。如果你也想了解参与这么多有趣、有意义的活动,就加入我们吧!

我们的健康卫士

——探访雪兰牛奶厂有感



刘玉璞
云师大附小文林校区二(7)班

星期六的早晨,尽管是寒冬,却因为有一缕缕阳光洒在身上,让人感到温暖和欢快。爸爸说,阳光就是我们地球健康的守护卫士,让我们有光明,有热量。但是今天,我又发现了另外一个守护我们健康的卫士——那就是雪兰牛奶。

一进雪兰牛奶厂的大门,就看到4个很大的桶,上面都是奶牛花斑的花纹,黑白相间,非常漂亮。随后,我们跟着牛奶厂的专家一起走进了牛奶加工车间。原来牛奶挤出来之后,根据加工成鲜奶、酸奶、常温奶的温度和加工工艺都有完全不同的技术和产线流程。据专家介绍,雪兰牛奶公司的鲜奶是最有营养价值的,能够给我们的身体带来丰富的蛋白质、钙,还有很多微量元素。

我很喜欢喝绿色盒子装的24小时优质乳,专家介绍:“雪兰牛奶是全国首家通过‘中国优质乳工程’认证的巴氏乳企,挤奶完成后,需要通过先进的瞬间制冷设备保留原奶营养,再采用巴氏杀菌工艺,最大程度地保证了牛奶中的活性营养物质。最后经过85项出厂和进厂的检验,这样制成的雪兰24小时优质乳,活性营养物质比普通鲜奶高出3倍之多!”

另外,作为春城晚报小记者,我还和专家进行了交流,了解到雪兰牛奶厂大约有1万头奶牛,平均每天产牛奶30公斤。也就是说,每天都有30万公斤牛奶可以供给我们每个家庭。雪兰牛奶厂和这些奶牛,就是我们健康的守护卫士。

从今天起,我要每天坚持喝雪兰24小时优质乳,健康成长!