

探寻一杯好牛奶诞生的秘密

瑞报小记者参观牛奶工业园



施徐琦 邱子缘

一杯鲜奶是怎么来的？
人一天要喝多少的牛奶？
牛奶是怎么挤的？

带着好奇和疑问，7月21日，120多名瑞报小记者分批走进牛奶工业园，开启了一段关于牛奶生产的探秘之旅。

上午8时30分，小记者们准时集合，来到牛奶工业园。刚进入工业园区大门，依山而建的建筑群，一辆辆黄色的运奶车吸引他们的眼球。第一次见到这么多牛奶，小记者们显得很兴奋。

小记者们首先参观了工业园内的企业文化展示区。在工作人员的解说下，大家了解了生产奶源、生产工艺和企业文化。

一杯鲜奶是怎么来的？我们所喝的都是什么品种的奶牛所产的奶呢？之前的各种问题，在这里一一得到了解答。小记者们感慨道：一直都不知道，原来我们平时所喝的牛奶都是来自进口的荷斯坦奶牛呢。

在展览区内，有一头按照1:1比例设计的荷斯坦奶牛模型，小记者们跃跃欲试，依次体验了挤奶过程。

小记者们来到了牛奶生产车间，了解智能化生产流程。起初，他们对于车间只有几个工作人员，以及很多大型储藏罐感到疑惑。对此，工作人员解释道：这里都是先进的智能自动化生产线，可以通过电脑来操控，即使只有几个人操作，每分钟也可以生产大量牛奶。

在这里，小记者们还了解到，原料奶进加工厂后，需经感官检验、化验室检验合格后，才可进入待加工工序。然后，经过巴氏消毒，再由国内一流的灌装设备灌装之后，马上送至冷风库，用专用带冷排的冷藏箱运至奶站。在24小时内完成从工厂到终端，保证奶制品的新鲜度。生产车间内各式各样的先进设备让小记者们应接不暇，在参观的同时，也不忘拿出纸笔记录下重要的知识点。

参观完智能化的生产线，小记者们在工作人员的带领下开展了DIY自制酸奶活动，将工业园刚出产的新鲜酸奶和各式各样的甜品配料随心组合。小记者们变身小馋猫，开心地品尝着自己做的美味酸奶。随后，他们还观看了牛奶知识科普动画片，对牛奶的生产和营养有了进一步的了解。

在精彩紧张的有奖竞答环节，小记者们热情高涨，踊跃发言。回答正确的小记者都得到了精美的纪念品。通过一系列问答，看出他们参观时都听得很仔细，对牛奶的知识也有进一步的了解，大家受益匪浅。活动的最后，大家一起跳了奶牛舞，带上活动伴手礼，坐上大巴依依不舍地离开了。



小记者体验挤牛奶



小记者认真记笔记



小记者DIY酸奶



小记者排队听讲解



小记者参观牛奶生产车间

小记者参观牛奶工业园有感



■五年级 赵紫桐

星期日的早晨，我早早起了床，穿戴整齐，拿上我的小记者证，准备出门了。走在路上心里可激动了，因为今天我们要去牛奶工业园区。早晨太阳公公将柔美的阳光洒下大地，微风迎面吹来，掠过发梢，整个人神清气爽。想到一会就要抵达目的地了，我不由得加快脚步赶去和同学们集合。

瞧，市府广场前方已经是人头攒动了，大家都已经早早来这里等待。每个同学都神采奕奕，整装待发，准备去工业园探索一杯牛奶是如何出世的。

我们一行人乘着大巴车向工业园前进。一路上，同学们有说有笑。哇，快看！不知是谁喊了一声，同学们的注意力全都被吸引到了窗外。原来是宽阔的飞云江啊！随着汽车的行驶，江面离我们越来越远，很快便来到了目的地。

我们跟随讲解员来到了展厅。在最醒目的地方，我们看到了一头奶牛模型。第一个活动便是轮流体验挤牛奶的感觉。我蹲下身来，把手放在奶牛身上，使劲一挤压，牛奶就流进了桶里，这种感觉真是太奇妙了！



二年级 李陈阳

都说牛奶是白色的血液，今天我们就要走进牛奶工业园探秘牛奶是如何生产的。

到达牛奶工业园后，工作人员为我们介绍了牛奶的文化。展厅中央有一头黑白花的母牛模型，这是从澳大利亚引进的荷斯坦母牛，它的产量特别大。荷斯坦母牛和另一种蛋白质特别高的娟珊奶牛的奶混合在一起，就加工成营养丰富的鲜奶。

接着，我们进入了模拟挤奶环节。我心想，挤奶这么简单，怎么可能难住我呢？等了好久终于轮到我了，我迫不及待地走上前，

接着，我们又来到了牛奶生产车间。我看着这么多机器，想到一杯牛奶要经历这么多程序，真是太不可思议了！

我们顺着这条路线来到了一个房间，门上写着：DIY。我想，这应该就是制作酸奶的地方吧。果不其然，讲解员告诉我们，可以开始做酸奶了。平时特别喜欢喝酸奶的我，此刻激动坏了，恨不得马上冲进去。

门一打开，我第一个跑了进去。看着桌上的酸奶和辅料，我立刻明白了，以前经常在家看妈妈做酸奶，这对我来说就是小儿科。于是，我拿起酸奶瓶就倒，结果没拿稳，倒在了桌面上。我的脸刷一下红了起来，场面很是尴尬。我赶紧找来一块抹布把桌面擦干净，准备我的第二次行动。这次我吸取了前面的教训，每个步骤都格外小心，生怕有一点出错。终于成功了！完成之后，看着手里的战利品，心里乐开了花！

我们在一段节奏欢快的音乐声中结束了这次旅行。临走时，我们每个人都得到了一份精美的礼物，心里可开心了。这真是一次有意思的体验。

双手握住奶管一捏，它像被堵住一样没有任何反应。对面的同学也皱紧了眉头，咬紧牙关才挤出了一点点。噢，平时在电视看到叔叔阿姨挤奶可是非常轻松的啊，可能是我们方法不对。

随后，我们参观了加工牛奶的无人车间。牛奶挤出来从牧场运送到工业园，要经过巴氏杀菌才可以饮用。若要制成酸奶，则要进入发酵罐发酵6至8小时。

最后，我还DIY了一杯酸奶。牛奶工业园之旅不仅让我品尝了牛奶的美味，也让我了解了一些牛奶的知识。

(下转第2版)