

# 2015年春季（第73届） 山东省糖酒商品交易会最佳展位出炉

## 一、特别贡献奖

◎山东新星集团

## 二、最佳展位(24家)

- ◎国井集团
- ◎景芝集团
- ◎兰陵集团
- ◎泰山酒业集团
- ◎古贝春集团
- ◎孔府家集团
- ◎青岛琅琊台集团
- ◎花冠集团
- ◎山东天地缘酒业有限公司
- ◎山东景阳冈酒业有限公司
- ◎青州云门酒业有限公司
- ◎山东百脉泉酒业有限公司
- ◎浮来春集团
- ◎山东温和酒业有限公司
- ◎山东沂蒙老区酒业有限公司
- ◎山东洛北春酒业有限公司
- ◎山东万德酒业有限公司
- ◎山东江口醇酒业有限公司
- ◎山东黄河龙集团酒业有限公司
- ◎山东红太阳酒业有限公司
- ◎山东百粮春酒业有限公司
- ◎山东酒尚酒业有限公司
- ◎山东沂蒙山酒业有限公司
- ◎山东活水源地食品有限公司

## 三、最佳展位创意奖(8家)

- ◎国井集团
- ◎景芝集团
- ◎兰陵集团
- ◎泰山酒业集团
- ◎古贝春集团
- ◎青岛琅琊台集团
- ◎花冠集团
- ◎山东景阳冈酒业有限公司

## 四、媒体最佳传播奖(4家)

- ◎齐鲁晚报
- ◎大众网
- ◎糖烟酒周刊
- ◎华夏酒报

## 五、最佳户外广告(10家)

- ◎景芝集团
- ◎国井集团
- ◎兰陵集团
- ◎泰山酒业集团
- ◎古贝春集团
- ◎青岛琅琊台集团
- ◎花冠集团
- ◎浮来春集团
- ◎山东天地缘酒业有限公司
- ◎山东百粮春酒业有限公司

(附部分最佳展位图)



## 高温天气来袭 巴氏奶需冷藏

近日,各地气温持续飙升。高温天气引发的食品变质现象频频发生。许多消费者购买食品后储存不当导致产品变质,引发一系列问题。其中巴氏奶作为最常见的低温冷藏产品,应该怎么储存呢?为此我们来到我省巴氏低温奶制造商得益乳业,咨询了这里的技术人员。

“巴氏奶采用72℃-85℃的巴氏杀菌工艺对生鲜奶进行杀菌,这种温度可以保证在杀死有害菌的同时而不破坏乳球蛋白、维生素和大部分的活性酶。充分保持牛奶的鲜度,但不能长期保存;而常温奶采用135℃的超高温杀菌法,可以消灭所有有害菌,但同时也破坏了牛奶中原有的活性酶、乳球蛋白、钙和维生素,什么活性物质都不存在了,因此保质期长。”得益乳业技术中心的负责人告诉记者,消费者购买巴氏奶后应尽快饮用,开启后,应置放在2℃-6℃的冰箱中保存,并尽快喝完,切忌暴露在常温下超过4小时。另外,巴氏奶不能冷冻,否则会将牛奶中所含的营养成分完全破坏掉,2℃-6℃是最适宜的温度。

夏季高温,人们大量排汗,导致体内钙流失,饮用牛奶可以起到良好的补钙作用;而对于夏季食欲不振、厌食的人,多喝牛奶能够补充身体所需的营养成分。夏季饮奶好处多,但一定要注意高温天气下科学冷藏、安全饮奶。

# 热烈庆祝泰山酒业建厂70周年 (1945-2015)

## 情重泰山

## 共赢天下



官方微信



泰山酒业

泰山酒业集团股份有限公司

电话: 400-661-2198



官方网站