

新口味雪糕,小读者先来尝尝鲜

本报小读者零距离参观雪糕的制作全过程



双胞胎宋宇飞、宋宇翔在品尝新产品冰糖雪梨雪糕。



▲小读者们与大甜筒模型合影留念。



▲小读者们参观雪糕生产线。本版图片由许君丽、冯琳摄

本报威海6月20日讯(记者 许君丽 冯琳)

16日,30余名本报小读者和家长们来到乐天冷饮(山东)有限公司,零距离观看雪糕是怎样做成的。在看到冷饮自动包装、冷库零下28℃冷冻时,大家不禁感叹现代化生产的神奇。

16日上午,小读者和家长们乘车到乐天冷饮(山东)有限公司参观。技术人员先给小读者们发了新出品的冰糖雪梨和芒果口味的雪糕,小读者们特别高兴。有的家长有些担心添加了很多食品添加剂,对此,乐天冷饮(山东)有限公司的技术人员介绍,乐天冷饮目前

生产所用全脂奶粉、脱脂奶粉全部是新西兰进口的,部分消费者对食品添加剂谈虎色变,其实目前我们国家的食品添加剂应用标准在世界范围内都是很严格的,而且食品添加剂并不是用的品种多就不好,有很多食品添加剂在食品中都是可以按需要添加。乐天冷饮的产品,在食品添加剂方面严格按照《食品安全国家标准食品添加剂使用标准GB2760-2011》国家标准规定添加,消费者可放心食用。

随后,小读者们来到生产车间参观雪糕生产线。看着平时熟知的小布丁、小香蕉一个个

由液体变成固体,井然有序“穿上衣服”包装成箱,小读者们都非常意外。技术人员告诉小读者们,乐天冷饮(山东)有限公司是原山东鹏程食品股份有限公司与韩国乐天株式会社合资建立的合资公司,合资公司引入了乐天的先进管理模式,生产设备也采用世界一流。

最后,小读者们又参观了冷库,得知冷饮品贮存温度是-28℃,小读者们笑着说,可不敢呆时间长了,进去肯定能把自己也冻成冰棍。参观活动结束后,小读者们带着厂家赠送的雪糕,高兴地乘车离开。

美味的雪糕,我来了!

记得很小的时候,我就吃过鹏程的小香蕉雪糕,却从未有机会走近了解鹏程冷饮厂。今天有幸走近它,了解它,令我激动不已。

一走进冷饮厂,王叔叔为我们准备了冰糖雪梨和芒果味的雪糕。叔叔说:“我们这里的冷库温度达零下28摄氏度,所有雪糕都在那里放置。”因为温度低我们没能进冷库一睹雪糕的风姿了。

随后,我们又来到了生产车间。我们终于亲眼目睹了最

爱的雪糕怎样一步步“来到人间”。小香蕉雪糕经过配方加工,经过一条传送带,就成型了,最后机器给它穿上鲜艳漂亮的“衣服”装箱,送往冷库。叔叔说:“一切工序只要三四个人负责装箱,其他的工序都交给机器就行了。”亲眼见过厂房的卫生安全和操作规范,我们觉得吃得很放心。

同学们,炎炎夏日来到了,正是大家享用冷饮的好季节,但是,记得不要贪多啊。孙家疃小学 四年级二班 宋扬

雪糕没上市我先来尝尝

16日上午,30余名小读者和家长们刚到乐天冷饮(山东)有限公司,工作人员便搬来两大箱雪糕,供小读者和家长们解暑。其中一款叫做“冰糖雪梨”的雪糕引得小读者注意。“怎么从没见过这个雪糕?”小读者问道。工作人员回答说:“这是今年的新品,现在还未上市,先让大家尝尝鲜。”

“我吃的是芒果味的雪

糕,你尝一口。”小读者们不时还相互分享一下。吃完一支后,工作人员又为小读者们换了一种口味。“相比较而言,冰糖雪梨最好吃”,鲸园小学的李宇说。

鲸园小学的双胞胎宋宇飞和宋宇翔是对双胞胎,陪同他们一起来到冷饮厂的爷爷说,“哥俩儿平时就爱吃雪糕,一听说本期活动要来雪糕厂,哥俩儿可开心了。”

○花絮

小布丁、小香蕉 大人们重温儿时回忆

当日,陪同孩子前来的家长有10位左右,他们大多对“鹏程”冷饮记忆犹新。

李蔚松的爸爸咨询起鹏程以前那些老冷饮的情况,其他几位家长也很是关心,聊起鹏程老冷饮的那些事儿,“大粉丝”们兴奋程度丝毫不逊于孩子们。夏焕博的妈妈

吃过鹏程冷饮,现在孩子也很喜欢吃小布丁、香蕉雪糕等冷饮。

进入冷饮制作车间上方的平台,观看雪糕制作过程时,家长和孩子们都说,“没想到雪糕制作过程这么整齐,这么快,场面太壮观了。”而雪糕制作过程基本不用经过人手,全都实现了机械化,非常卫生。

威海市大众报业印刷有限公司

专业典范

大众报业

精彩无限

品质创造企业未来

印刷

服务赢得客户青睐

上海高斯Magnum40塔式轮转机

同时印刷 **双面彩色16版** 报刊
印刷速度: 每小时40000对开张



海德堡速霸全张印刷机

- 大幅面
- 五色 + 上光
- 红外线快速烘干



地址: 威海市高技区鞍山路52号
电话: 0631-5625909(办公室)
0631-5625518(生产部)
0631-5625909(传真)