

省环保厅联合本报发出倡议书

# 不放烟花鞭炮，过绿色健康年

## 青岛海洋国家实验室获批组建

2014省两会特别报道 A02-A11



18日，在省政协分组讨论中，政协委员张建宏和黄淑玲在小微企业贷款问题上你一句我一句，各抒己见，讨论也引起了其他委员积极加入，气氛很热烈。 本报记者 王媛 摄

今日本报A叠16版、B叠8版、C叠8版，共32版 本版编辑：张鹏飞 美编：牛长婧 组版：继红

## 四次荣获全国液态奶消费者满意度第一名

# 得益乳业：打造中国低温奶第一品牌

2013年9月25日，中国质量协会、全国用户委员会公布了2013年全国液态奶用户满意度测评结果，山东得益乳业以89.88的得分排名第一名。自2010年以来，这已是得益乳业第四次获得该项测评最高分。得益乳业作为我国最大的低温奶生产企业，坚持“诚信经营责任为先”的理念，在各级政府和职能部门的指导下，深化改革转型升级，履行安全生产责任制，以“全产业链生态自控”模式夯实产品质量和品牌根基。

### 鲜境鲜牛奶，欧盟标准引领中国高端巴氏奶

鲜境高品质鲜牛奶源自得益乳业自有黄河三角洲生态牧场。绿色牧场环境：地处黄河三角洲生态经济园，土壤、水质等96项指标达到国家绿色无公害标准，为奶牛提供舒适的生活环境。纯种荷斯坦奶牛：源自澳大利亚荷斯坦奶牛，产奶多、奶质好，所产原奶中乳脂率在9.2%以上，乳蛋白在9.0%以上。优质饲草饲料：采用国际先进的TMR饲养技术，将美国紫花苜蓿与全日高价混合饲料按比例科学搭配，为奶牛提供全价营养。贴心饲喂管理：专职饲养人员每天对奶牛的生活区进行消毒处理并观察每头奶牛的产奶情况，实时调整其食物搭配，保障产奶质量的稳定。原奶符合欧盟标准：原奶蛋白含量达到9.9g/100ml，细菌数小于5万cfu/ml。巴氏杀菌工艺：最大限度地保留原奶的营养和口感，产品不加任何添加剂。



### 优麦发酵乳，谷物酸奶引领健康美味新生活

优麦发酵乳，100%纯鲜牛奶发酵而成，特别添加丁酉麦粒，酸奶与燕麦粒完美结合，不仅带来口感的美味享受，还有助于促进肠道蠕动。五种优质益生菌：保加利亚乳杆菌、嗜热链球菌、嗜酸乳杆菌、乳双歧杆菌、干酪乳杆菌五种活性益生菌促进肠道有益菌生长，抑制有害菌繁殖，维护肠道菌群生态平衡，提高肠道机能，改善身体亚健康。整颗燕麦粒：添加精选于北方的优质燕麦粒，有助改善膳食结构。燕麦是谷物中唯一含有皂甙素的作物，具有降低血液胆固醇含量和促进消化的功能。且燕麦中B族维生素的含量居各类粮食之首，尤其富含维生素B1，能够弥补精米精面在加工中丢失的大量B族维生素。优麦发酵乳粗纤维足，均衡营养，在享受酸奶营养价值的同时，也满足人体对谷物粗粮价值的需求！（于成功）

