

多乳企 12月起产品提价 5%~8%

液态牛奶频繁涨价背后

近日,多家乳企宣布将于12月起对牛奶产品提价5%~8%,而随着年内各乳企相继对液态奶产品进行频繁提价,也将一直以来困扰国内乳业的奶荒问题一并揭开。奶牛养殖积极性不高和国内市场对原奶需求量激增等原因造成空前严重的奶源紧张局面,旋即成为了目前国家、乳企、奶农和消费者等多方不得不面临和解决的棘手问题。

奶源出现严重缺口

据不完全统计,目前国内奶源供需严重失衡,截至今年年底,全国居民消费总量需求达4600万吨,但原奶供给仅有约4170万吨,如此计算,今年奶源缺口将达到430万吨。而奶源缺口的直接影响因素则是目前国内乳制品的消费量和奶牛存栏量。

在奶牛存栏量本就不多的情况下,国内居民不断增长的乳制品消费需求则成为另外一个棘手的奶荒

构成因素。有知情人士表示,目前我国人均乳制品消费量不足国际平均水平的1/3,估计未来三年市场需求增长率将达到10%。保守估计,三年后我国原奶供给缺口仍将维持在20%左右。

多因素致奶源紧缺

专家表示,此次奶荒形成的原因之一便是气候异常和疫情发生而造成减产。今年七八月份的高温湿热天气造成奶牛减产,另外部分地区出现口蹄疫(A型)疫情,部分养殖户和企业捕杀奶牛。一位来自黑龙江双城前进牧业的负责人说,“每年春天都要发生一次口蹄疫,就要淘汰一批奶牛,目前奶农对疫情难以控制。加之国家并没有出台类似补贴等保护奶农利益的相关政策,导致奶农养殖奶牛的积极性不高”。同时,北京顺义一家专做进口奶牛代理的销售人员还透露,奶价

不高,且低于牛肉价,迫使一些奶牛养殖场将产奶量减少,品种差的奶牛则被捕杀。

除了自然条件和疫情等因素外,宋亮认为更深层次的原因是奶牛养殖向规模化发展过程中,饲料、人工、防疫等综合成本上涨的速度远快于奶价上涨的速度,造成奶农养殖户收益下滑;同时疫情出现,养殖风险开始增大,中小企业退出市场速度远快于规模化发展的速度,致使总供给出现一定程度下降。数据显示,2008年全国有奶农260多万户,2012年只有不到200万户,2013年奶农数量预计还要下降10%~20%。

另外,业内专家还揭露了一个鲜为人知的“秘密”。“乳业是一个高度一体化发展的产业,但在中国,乳业上游的养殖与下游的加工存在利益博弈现象。”宋亮说,“具体表现

为,中国奶牛养殖主要是大批中小规模养殖户,他们与奶站、企业存在此消彼长的利益博弈矛盾;而收奶卖给企业的奶站是毒瘤,一方面从企业吃一块儿,一方面通过压低奶价从奶农身上吃一块儿,因此整个产业链中,毛利率最高的是奶站。由于存在这种利益博弈矛盾,企业与奶农很难建立起合作的一体化发展,奶农长期独自承受市场和养殖风险,这极大挫伤了奶农养殖的积极性,造成奶农退出市场。”

严重奶荒提价上扬

中国乳制品工业协会名誉理事长宋昆冈指出,此前十年,我国奶源供给增长率维持在15%左右,但到2008年后增长率一直维持在2%左右。

可以说2008年是奶荒问题的一个重大转折点,新西兰毒奶粉事件让越来越多的乳企将目光转向国内奶源地,加上国内二胎政策放开

等众多因素,都不同程度地影响着原奶的供不应求。最近奶荒等原因让三元、蒙牛和光明等几大乳企纷纷频繁对液态奶产品进行提价以及商超零售店内经常出现牛奶断货现象。

事实上,除了前不久表示将于12月起对牛奶产品提价5%~8%以外,三元在今年2月对入户牛奶已全面提价,当时最高提价幅度达到17%;光明乳业今年1月也曾宣布适当上调部分鲜牛奶和酸奶的价格,加权平均上调幅度约为5%;蒙牛更是在今年4月对个别产品最高提价16%,在今年8月又对高端产品进行了5%的提价,加上最近一次的集体乳企涨价,蒙牛今年已经连续提价3次。业内有分析认为,今年是有史以来最严重的一次奶源紧缺。

“这次生鲜乳价格上涨,应该看到它是恢复性的。”中国农业部新闻发言人毕美家称,随着后期新西兰奶粉进口恢复,以及规模奶牛养殖场生产能力的逐步释放,预计明年春节后,奶源紧张的情况将会有所缓解,价格也会基本趋于平稳。但相较于农业部的乐观展望,作为“当事人”的奶牛养殖户则悲观不少,“奶荒问题恐十年内都难以缓解”。

(据人民网)

这个冬天不寒冷

鸡公山酒业联合平桥区青年志愿者协会共同办公益助学活动圆满结束

12月7日,以“心系农村贫困学生 义卖助力求学梦想”为主题的爱心公益义卖活动在亚兴新天地举行。本次活动是由鸡公山酒业、《信阳周刊》、平桥区青年志愿者协会共同举办。活动得到了现场客户及媒体的高度关注以及积极参与。20名来自平桥区北部村镇贫寒学子受到捐助。活动当天,鸡公山酒业拿出了万余元的救助物资,平桥区青年志愿者协会会员自发组织起来在现场义卖鸡公山酒,活动现场人山人海,热闹非凡,当天义卖出了价值6000余元的物资。义卖出的这些钱全部交由平桥区青年志愿者协会基金会保管,活动结束后,平桥区青年志愿者协会把这次义卖的钱和物资一并捐给这20名贫寒学子。

此次活动,亚兴新天地免费提供活动场地,他们告诉记者公益助学是一件好事,他们也希望贡献自己的一份力量。感恩图报,善莫大焉。此次公益助学活动圆满结束,但鸡公山酒业的公益事业脚步并没有停止,他们会继续秉持“福祉客户,润泽属地”的企业宗旨,发展自身不忘回馈社会,以自身的实际行动去带动更多的人、更多的企业来关注公益、投身公益,为信阳市精神文明建设献出一份力。



冬天吃水果先辨温凉

水果不仅美味可口,且富含糖分、维生素、微量元素、丰富水分,很多人都爱吃。不过,眼下天气寒冷,面对“冷冰冰”的水果,有人怕刺激胃干脆不吃,有人用微波炉加热后再吃却又担心破坏营养成分,还有人认为冬天就应该吃热性水果。

荔枝是被误解为“热性”的平性水果

水果的性味与物理的凉热是两个概念,所有水果在冬天都显得“冷冰冰”的,但热性水果终究是热性的;而有些寒性水果,就算煮熟了,也依然是寒性的。张教授表示,要根据自己的体质来选择适合的水果,譬如,如果体质偏寒性,就不适合吃寒性、凉性的水果,如果是热性体质,就不适合再吃热性水果,否则容易助长体内的热。

寒性的水果有猕猴桃、柿子、甘蔗、柚子、香蕉、西瓜等;一些饭店送的餐后水果是一盘冰西瓜,这在冬季就显得不合时宜。凉性的水果有苹果、梨、枇杷、杨梅、橙子、生姜等;不过,菱角煮熟后则是温性的。平性的水果有荔枝、橘子、菠萝、山楂、葡萄、草莓、椰子、橄榄、李子;其中,荔枝常被误解为是热性的水果,其实它是平性的,只不过人们的习

惯性以为水果普遍是凉性的,与之相比荔枝就显得偏热了。温性的水果有桃子、梅子、樱桃、杨梅、大枣、石榴、桂圆、椰汁等。热性水果的典型代表是杏子。

冬天吃水果怕冷?可榨成汁在水里温一下

水果最常见的吃法自然是生吃,也可以煮粥、羹来吃,还能做成果干、蜜饯。张效禹教授表示,水果无论性寒性热,冬天生吃在物理属性上都凉凉的,因此脾胃不好的人不适合冬天生吃水果;有些人因此就不吃水果了,也没有必要。吃之前可稍许加热一下,如用微波炉“转一转”,但切忌加热过度,否则会损伤水果中的维生素C;有条件的话,冬天不妨把水果榨成汁或打成浆,在水里温一下,对维生素C的破坏相对少一些。

此外,吃水果时要注意避免与所用药物产生冲突,最好向医生进行咨询,例如,如果正在用温补的药,万一吃了很凉的水果,就会冲淡药性。吃水果也和吃食物有关,人们常说柿子、螃蟹不能同时吃,这样就太寒了,殊不知猕猴桃是寒性水果,也不宜和螃蟹同吃,可见在辨别水果性味后要懂得举一反三。

(贞迪)

白象大骨面誓做足“骨汤”文章

十年前的2003年,国内首款骨汤型方便面——白象大骨面上市了。那时的大骨面是一个新生的萌芽,它的新,不只是将方便面与传统的滋补品骨汤相结合,而是摆脱了行业中不断进行口味细分的陈旧“田地”,创新地生长在“骨类面”的新领域。

十年后,白象正式发布了其战略新品——大骨面。在近日以“新时期,新选择”为主题的大骨面上市品鉴会上,厚积薄发的大骨面不仅拥有“大骨汤,面更香”的产品力,而且通过现代工艺进行真实骨汤浓缩,更实现了从白水泡面到骨汤泡面的全新升级,创造出了真正有骨汤的方便面,也拉开了中国方便面行业科技变革的大幕。

品鉴会上,河南省餐饮与饭店行业协会常务副秘书长张海林

一语中的:“汤是中国烹饪文化的精华,大骨面的精妙之处正是在汤里。”

的确,十年的专注,让白象大骨面做足了“骨汤”文章。经历三次创新精进的白象大骨面,从工艺、健康、口感等多方面不断进行着提升。十年的经验和传承,让大骨面在骨汤本身的研究和工艺技术方面,已经趋于成熟。

“与此前所有方便面不同,新大骨面内含的大骨汤包加水泡制后可以还原出一碗醇正骨汤,从而将方便面从多年来的白水泡面变成了骨汤泡面。”白象食品新闻发言人邓敏向记者介绍。据悉,由于这种新的泡面方式,能够让泡出的面条口味更好,也改变了不少消费者的泡面习惯,已经逐渐流行起来。

(刘翔)



随着白酒销售旺季的到来,义阳河品牌系列产品受到了广大消费者的青睐,为满足市场需求,我市龙吟酒业车间工人在确保产品质量的同时,正加班加点地生产义阳河品牌白酒。图为龙吟酒业厂区生产线工人忙碌的情景。易续震 摄