

第三届进博会举办“一带一路”生态农业与食品安全论坛

光明乳业展示中国乳业高质量发展之路

2020年11月5日至10日，第三届进博会在上海国家会展中心举办，光明食品集团率领军旗下多家企业参与，向世界传递开放、包容的光明品牌形象。本届进博会期间，“一带一路”生态农业与食品安全论坛于11月6日在进博会现场召开，光明食品集团旗下光明乳业成为与会企业之一，积极参与推进“一带一路”农业和食品安全合作，共同推进中国乳业高质量发展。

“一带一路”生态农业与食品安全论坛由国家市场监督管理总局、中国人民对外友好协会、丝路规划研究中心、国际食品法典委员会共同主办，今年为第13届。论坛搭建了“一带一路”沿线国家相关领域的政产学研合作交流平台，为加强生态农业与食品安全国际合作发挥了积极作用。

生态优先绿色发展，光明在行动

在本届论坛上，围绕“地方农业合作与脱贫攻坚”的主题，光明食品集团党委副书记、总裁刘平进行了题为“加强农业合作助力脱贫攻坚——努力打造乡村振兴‘光明模式’”的演讲。他表示，光明食品集团的地方农业合作与脱贫攻坚工作主要表现在三方面：一是加强农产品基地建设，进行“造血式”扶贫；二是加强平台建设，进行消费扶贫；三是深度参与乡村建设，进行精准扶贫。

光明食品集团正以“生态优先、绿色发展”为理念，把生态农业、食品发展与供给侧结构性改革、乡村振兴、脱贫攻坚等国家战略部署紧密结合，充分发挥龙头企业大基地、大市场、大流通、大平台的功能优势，以“改造生产链、畅通消费链、提升价值链”为总体思路，持续开展基地建设、产销对接、消费扶贫、精准扶贫等工作。

光明食品集团也全力推动“THE SMART CHAIN 全球食品成分分销平台”建设，做好国外商品信息和配送体系与国内市场终端的有效衔接，实现产品、品牌和渠道三者的相互促进，将“一带一路”的优质农产品、食品引进长三角，满足区域人民食品消费升级需求。

受新冠肺炎疫情影响，健康营养成为全球热点话题。伴随国家卫健委发布“尽量保证每天一个鸡蛋、300克奶及奶制品”等内容的膳食指导，公众对乳制品尤其是鲜奶需求激增，意味着乳制品企业迎来发展新机遇。

因此，围绕“适应时代发展需求，促进乳制品高质量发展”主题，光明乳业党委书记、董事长濮韶华分享了光明乳业对乳制品行业发展的新思考与新实践。他表示，疫情让百姓增强了对国产乳制品的信心和认可，推行优质乳工程，大力发展新鲜牛奶是振兴奶业、健康中国发展的必由之路。

2017年，光明乳业与国家奶业科技创新联盟强强联手，全面实施优质乳工程，在行业中率先建立乳品“安全、优质、营养”高标准，引导乳品行业聚焦消费人群的健康指标。2019年，光明乳业积极助力，推动“新鲜巴氏乳”国家标准出台，活性物质指标成为新鲜巴氏乳第一标准。光明乳业也是行业中首家在鲜奶包装上标注“免疫球蛋白、乳铁蛋白、乳过氧化物酶”三



个新鲜指标的乳企。

同时，光明乳业充分利用新鲜品类优势，不断挑战行业高标准和高难度，并通过普及鲜奶教育，引导消费者喝上含有活性营养物质的真正好鲜奶。

新格局下，乳业迎来新发展

尽管疫情重创全球经济，但中国扩大开放的步伐仍在加快。中国提出构建以国内大循环为主体、国内国际双循环相互促进的新发展格局。在新格局下，如期举办的第三届进博会也为中国乳业进一步发展提供了世界经验。

濮韶华说，光明乳业一直是国内国际资源相互促进发展的典型案例，始终坚持国际交流合作，持续引进乳制品生产新工艺、新技术。

近年来，光明乳业全方位加强国际合作，在国际市场配置了奶源基地，配置了产能。来自海外奶源基地的产品自第一届进博会开始，就开始进入国内市场。同时，光明乳业在生物技术上与国际知名企业合作，引入领先的奶牛品种，不断地改良现有的国内种群。在终端产品上，随着生产技术和奶牛品种的提升，国内乳制品升级步伐加快，新品迭出，形成了国内乳制品与国外乳制品你追我赶、良性竞争的新局面，为市场提供更多选择。

例如，光明乳业于去年推出了光明致优娟姗鲜牛奶。娟姗牛种来自英国泽西岛，是非常珍贵的奶牛品种，纯种娟姗牛的数量不足奶牛数量的1%。但光明乳业积极建立娟姗牧场，为消费者提供更高品质的新鲜牛奶。同时，通过法国陶瓷膜过滤工艺，让好奶源变成好牛奶。据了解，陶瓷膜过滤工艺可以使牛奶中的免疫球蛋白、乳铁蛋白等活性物质得到更多保留。所以，光明致优娟姗鲜牛奶一经问世，就树立了国内新鲜牛奶的新标杆。

连续多年参加进博会，光明乳业也发现，这是对国内国外优秀乳业资源的重要平台。据濮韶华透露，光明乳业计划将“致优”打造一个聚

集所有进口元素的品牌，丰富国内消费者的选择。“今后，我们将持续利用好进博会这一平台，并通过更多途径积极开展中国乳业在新格局下的创新实践。尤其是‘致优’品牌将会成为光明乳业旗下集聚所有进口元素产品的品牌。”

看，这些都是高品质乳制品

作为一家具有百年发展历史的中华老字号企业，光明乳业始终坚守品质和创新，引领乳制品行业高质量发展，助力国家大健康战略。

除了不断从国际引入最新的乳品生产新技术、新理念外，光明乳业本身也不断加大研发力度，丰富品类。

就在本届进博会开始前不久，光明乳业旗下鲜食宅配平台“光明随心订”与天猫在光明悠焙豫园店发布全新产品“光明营养强化奶”。该产品作为光明乳业今年大健康系列鲜奶产品之一，在光明随心订和天猫平台进行联合首发。这也是光明乳业深化品牌数字化战略转型的成果，通过与电商平台深度合作，拓展品牌与渠道的垂直路径，为“鲜食宅配”注入新动力。

新产品经过5个月的研发筹备，共有7款不同营养类型，分别含有DHA、鱼油、钙、铁、膳食纤维、益生元、磷脂酰丝氨酸、乳清蛋白、维生素D等营养元素。在包装上，光明营养强化奶采用了开盖即饮设计，使得消费者可随时随地为身体补充营养。

“与时俱进，开拓创新”是光明乳业发展历程中始终恪守的理念。早在上世纪90年代，光明乳业率先将订奶上门服务引入千家万户。眼下，光明随心订已覆盖全国70多个城市，在无数个清晨将“新鲜”送到百万个家庭中。这样一份看似平常的工作，是无数个光明乳业人背后对新鲜及品质的坚守，才使其成为行业内唯一一个获得“上海品牌”认证的企业。

同时，光明乳业主动拥抱互联网新零售，持续推动品牌数字化转型。2018年，光明随心订入驻阿里巴巴旗下天猫平台，融合线上和线下发展。至此，光明乳业不断加深对用户运营的新探索和新实践，通过数字化工具，把握鲜奶线上新趋势，引领消费者的新鲜生活方式。最新上线的光明营养强化奶就是符合时代潮流、应运而生的大健康系列产品之一。

与此同时，在本届进博会上颇为热门的益生菌系列产品也早已在光明乳业的产品中落地。在进博会现场，很多进口乳业巨头都在新品中添加了益生菌，认为这有助于满足人们在“后疫情”时代对营养产品的需求。对此，光明乳业已提前布局——光明乳业与上药信谊药厂签署了战略合作协议，围绕微生物跨界产品的核心，在产品开发、渠道合作、成果转化等领域展开合作，构建大健康产业的“强强联盟”。

据濮韶华透露，光明乳业和上药信谊将在益生菌的研究领域中发挥各自优势，开拓功能益生菌产品的新思路，探索药食同源的各种可能性，打造功能性明星菌株与乳品的联合创新，推动“益生菌+酸奶”“益生菌+牛奶”“益生菌+婴配粉”等创新结合落地。这既能为益生菌科技与产业发展提供新思路和新空间，又可以此为契机，使光明乳业和上药信谊发挥“1+1>2”的效应，为中国的大健康产业做出更大贡献。

看，这些产品跟着光明乳业来了



在本届进博会上，光明乳业携优尼格鲜奶、BCB稀奶油、新莱特奶酪等进口产品亮相，并且将这些产品制作成各种美食，与海内外参展商和参观者分享。

优尼格牛奶来自西班牙的优尼格，其奶源位于北纬42°至43°，属于世界黄金奶源带。这里有4座自然森林公园，被誉为“西班牙的绿色角落”。温带海洋性气候为当地奶牛提供了充足阳光和美味鲜草，从而保证奶源质量。同时，每一杯优尼格鲜奶均采用国际先进的蒸汽灭菌工艺（VTIS）加工而成，以自然的方式改善脂肪酸成分，使消费者能感受到更健康的牛奶和更好的口味。

BCB稀奶油 德国原装进口的BCB稀奶油由新鲜、优质的牛乳经超高温灭菌后诞生，具有口感纯正、打发性和稳定性优越、储存使用便利等优点。在进博会现场，大厨使用BCB稀奶油制作了蛋糕卷、吐司、曲奇、意大利面酱等供参观者品鉴，浓郁的奶香颇受好评。

新莱特奶酪 从新西兰来到中国的新莱特奶酪，采用可持续发展的生产技艺，由浓缩牛奶制成，成为高品质乳制品的代表。随着中国消费者对优质蛋白质的需求增加，中国市场对奶酪的接受度同步增加。此次亮相的新莱特奶酪有10多种口味或规格，可适用于不同场合，让中国消费者随时随地都能获得优质蛋白质。

上海的味道，全球的味道

在今年进博会期间，光明乳业还承担着服务商的职责，旗下牛奶棚食品继续担负进博会期间应急餐食保障工作，可满足进博会期间万人同时进餐的食品需求。旗下新鲜物流则是唯一一家连续三年服务进博会的物流配送企业，负责承运展馆内工作人员的餐饮。

为保障食品安全，牛奶棚严格实施“双供应一追溯”管理制度，采取定点、定库、定车、定人、定证、定时的“6定”管理措施，全程冷链保障，全程可控可追溯，更以末端交货时间为结果导向，倒推前端各环节时间，确保每个环节时间结点不受影响。

领鲜物流则采取“归口管理、集中配送、统一调度”机制，采用“馆外大物流，馆内小

物流”的运力保障模式，切实保障所有人都能够吃得饱、吃得好、吃得安、供得上。

此外，光明乳业的各种乳制品、烘焙面包、牛奶棚西点等，也是进博会新闻中心里的“上海味道”，颇受海内外媒体记者欢迎。

在进博会新闻中心，光明乳业一共提供了优加益固牛奶、光明大白兔奶糖风味牛奶、如实纯净发酵乳、如实高蛋白发酵、健能Jean风味发酵乳、一只椰子牛乳饮品、乳畅优益菌多饮品等多款产品。这些“上海味道”得到全球记者的好评。

光明乳业表示，不论是哪款乳制品或饮品，其中都充满“上海创新”。例如，很受进博会媒体中心记者欢迎的优加益固牛奶是光明乳业瞄准中国消费者钙摄入量不足而推出的有针对性的产品。

随着现代化生活节奏越来越快，公众对健康的关注度越来越高，钙作为人体基础营养成分备受重视。不过，在增加钙摄入量的同时，也需要吸收钙、锁住钙。因此，光明乳业设计了优加益固牛奶这款产品，吸收钙、锁住钙。

据悉，250毫升装光明纯牛奶的钙含量为100毫克/100毫升，而优加益固牛奶含有1.5倍乳源钙，并添加维生素D促吸收，同时添加CBP初乳碱性蛋白，既能帮助消费者摄取钙，又利于锁住钙。

光明乳业表示，服务进博会是百年老字号的骄傲。在进博会会场之外，光明乳业也会根据消费升级所呈现出的新趋势，坚持以市场需求为导向，洞察消费者需求，不断推出新产品。

