

大理日报小记者工作团举办“小记者+家长探店”进企业体验活动



探秘欧亚乳业

大理市洱滨完小 101班 杨诗吟

3月16日，阳光正好，我参加了“小记者+家长探店”进欧亚乳业的体验活动，满心期待揭开牛奶生产的神秘面纱。

活动开场，我们观看的科普视频就给了我惊喜。除了欧亚乳业的发展历程，还科普了奶制品知识，像娟珊牛来自英国，产出的牛奶品质佳、价格贵，日产量约30公斤；荷兰荷斯坦牛、德国西门塔尔牛的介绍也让我增长了见识。

接着，我们来到奶制品生产车间外。隔着玻璃，能看到车间里十分干净，各类机器有条不紊地运转着。工作人员耐心地讲解，从净乳去除杂质到杀菌保障安全，再到最后的精准灌装，每个环节都充满科技感。我认真听着，快速地记录要点，还不时提问，比如“这些牛奶要经过多少道检测

才能出厂呀？”工作人员一一为我们解答。当我得知欧亚乳业的奶源中有珍贵的娟珊牛奶，我很开心，原来我们喝的是高品质的牛奶。

最让人期待的消费者体验环节是制作乳扇。工作人员先把酸木瓜煮沸，倒入鲜牛奶，很快牛奶就结块。接着，工作人员熟练揉搓，将其均匀拉开，铺在架子上晾晒，乳扇就做好了。这时，一旁的桌上摆满了原味、椰子味等各种口味的牛奶。大家纷纷品尝，香草冰淇淋味的牛奶最受欢迎，它入口丝滑，香甜与醇厚完美交融，我连喝了好几杯。

这次探秘收获满满，我了解了牛奶生产工序和食品安全知识，看到企业对品质的坚守。以后喝牛奶，我肯定会想起这次难忘的经历，也更信赖本地的优质产品。

欧亚乳业美妙之旅

下关四小 242班 张文博

3月16日，我们大理日报小记者参观了一座现代化的大工厂——欧亚乳业，这次参观的经历让我印象深刻。

我们的参观从厂房的一角开始，这里的工人很少，他们穿着统一的工作服，戴着安全帽，正在专注地操作着各种机器设备。我们沿着参观通道缓缓前行，通过一扇扇透明的玻璃窗，我看到了许多奇妙的机器在有条不紊地运行着。这些机器有的大如房屋，有的小如手掌，它们“各司其职”，组成了一个庞大而有序的生产体系。

在参观过程中，最让我感兴趣的是一个生产线上的自动化设备。那些小小的零件像是被施了魔法一样，在传送带的带动下，沿着一条精确的轨道快速地移动着，它们有序地经过各种加工、检测、组装，最终变成了一件完整的产品。我好奇地凑近玻璃窗看，发现这些小零件的加工精度非常高，甚至能看到

一些微小的纹路。这时候，一位工作人员看出了我的好奇，便耐心地给我讲解：“这些零件的精度高，是为了保证产品的质量，我们欧亚一直追求高品质的产品，只有这样才能在市场上立足。”工作人员的话让我深深感受到欧亚乳业对品质的严格要求。

接着，工作人员带我们去品尝了新鲜的牛奶，那牛奶又香又甜，口感纯正。我好奇地向工作人员：“为什么这里的牛奶这么好喝呢？”工作人员笑着说：“因为我们从奶牛的健康饲养开始就严格把关，没有经过太多的加工。”

这次参观让我大开眼界，学到了很多知识。我知道了工厂里的每一个环节都有它的重要性，从原料的采购、加工到最后的产品出厂，只有做好每一个细节，才能生产出高质量的产品，就像我们学习一样，必须认真对待每一个知识点，才能取得好成绩。

心得体会

3月16日，我跟随大理日报小记者工作团来到欧亚乳业参观。我惊奇地发现，那么大的车间只有很少的工人。工作人员告诉我们，现在生产都自动化了，一个中控房间就可以管控，科技真的太神奇了！参观结束后，工作人员还给我们现场制作了大理的特产——乳扇，我知道了牛奶和乳扇是怎么做成的，真是收获满满。

满江小学 126班 李舒雅

3月16日，大理州市场监督管理局、大理州消费者协会与大理日报小记者工作团联合举办“小记者+家长探店”进企业体验活动。约60名小记者及家长走进云南欧亚乳业有限公司，近距离探访奶制品生产工艺，亲身感受现代工业的生产效率与品质管控。

活动伊始，小记者和家长先观看了欧亚乳业的科

普宣传视频，随后在工作人员带领下，依次参观了奶制品生产车间。从净乳去除杂质、杀菌保障安全，到最后精准灌装，每一个环节大家都认真观看，用心聆听讲解，小记者们不时记录要点，还饶有兴致地提出各种问题，现场氛围轻松，秩序井然。

在令人期待的消费者体验环节，大家品尝了欧亚乳

活动结束后，大家纷纷表示，参加此次活动，不仅学到了丰富的奶制品生产知识，对食品安全也有了更深的了解。

大理州消费者协会相关负责人表示，组织这次活动，就是希望通过大家的亲身体验，了解市场监管工作，见证企业品质管控，增强对本地产品的消费信心。

和牛奶的一次约会

下关七小 220班 环瑞妮

又到了参加大理日报小记者活动的日子，这次特别高兴，因为可以跟妈妈一起到欧亚乳业参观，我们小记者和牛奶来了一次约会。

刚到欧亚乳业，我就看到一匹黑马后面有一幢像城堡一样的建筑，真想马上冲进去参观。在大厅里，我们听工作人员介绍了欧亚乳业，我知道了除了荷兰奶牛还有娟珊奶牛，虽然他们长得不一样，但都特别可爱。接下来，我们到二楼参观了欧亚牛奶的生产过程，工

人员戴着帽子、穿着工作服，在认真地工作着，一瓶瓶牛奶整齐地从机器里生产出来，再装进箱子里，我突然恍然大悟，原来我喝的牛奶就是这样生产出来的。

参观完生产过程，我们观看了乳扇的制作过程，还品尝了各种口味的牛奶，有菠萝味、草莓味、椰子味、冰淇淋味等，都特别好吃，我最喜欢喝菠萝味的牛奶。

这真是一次和牛奶开心的约会啊！期待下一次的参观。

欧亚之行

下关四小 二(5)班 沈昊起

3月16日，我跟着大理日报小记者工作团来到了欧亚乳业参观，体验了牛奶的加工生产过程。

在欧亚乳业，我知道了牛奶加工生产过程的一个重点是要养好奶牛，因为要有好的奶源才能生产出优质的牛奶，而牛奶中质量最好的是娟珊牛奶，这是因为娟珊奶牛的牛奶品质好，每天的产奶量比一般的奶牛低，真是“物以稀为贵”啊！

我还了解到，现在挤鲜奶采用机械化操作，采用95度的高温保持300秒进行巴氏灭菌，再把大块的蛋白质打碎后包装检测即可饮用。整个加工生产过程一定要注意无菌操作，才能保证产品的质量。

欧亚乳业采用比较先进的技术和智能化手段生产牛奶，牛奶的品质得到了保证，特别是香草冰淇淋牛奶，口感很好，很受我们小朋友的欢迎。

有趣的牛奶厂之旅

大理市少艺校 78班 杨唯轩

作为大理日报小记者中的一员，3月16日，我有幸参加了大理日报小记者工作团举办的小记者探秘欧亚乳业活动。

一到欧亚乳业，那些装牛奶的大桶就把我吸引住了。它们又高又大，像一个巨人卫士。我好奇地想，这里面的牛奶得倒满多少杯呀！

接着，我看到好多忙碌的机器。有的“哗哗”地把牛奶装进瓶子，有的仔细地贴上标签。它们工作时发出“嗡嗡”的响声，好像在欢快地说：“看我们多厉害！”

听工作人员介绍，我知道了牛奶要经过好多道工序才能到我们手里。从挤奶、杀菌，再到装瓶，每一步都很重要。这一趟参观，让我学到好多新知识，知道了牛奶从哪里来，觉得牛奶的味道更香甜啦。以后我喝牛奶的时候，一定会想起这次有趣的参观，也会更珍惜每一滴牛奶。

当天，在欧亚乳业，我们还实现了“牛奶自由”，我盼着下次还能参加这么有意思的小记者活动，去探索更多有趣的地方。



下关一小 184班 安紫轩



下关七小 216班 冯舒馨



下关四小 二(5)班 沈昊起

