



全区民族传统奶制品线上销售

田伟 摄

传统奶制品迸发新能量走向大市场



田伟 摄



田伟 摄



张聿修 摄



田伟 摄



参加全区推进奶业

田伟 摄



乔立刚 摄

我出生在新巴尔虎草原,传统奶制品上线销售的记忆,最让我难忘的就是额吉(指母亲)用鲜奶制作的各种风味奶食,百吃不厌、回味无穷。呼伦贝尔市新巴尔虎右旗克伦伦苏木蒙古族牧民包芙蓉说。

10月20日,她在接受笔者采访时说,长大后,随着生活经历的不断丰富,越来越怀念那种传统味道,心中萌发了传承蒙古族传统奶制品加工制作的念头,决心让草原奶制品历久弥香。

2017年,包芙蓉带领5户牧民成立了巴尔虎塔拉畜牧业专业合作社,租赁了2万亩草场,先后投入450余万元,新建了800平方米的奶牛饲养棚圈、400平方米的奶制品加工厂房,目前成功注册了“巴尔虎塔拉”“巴尔虎额吉”等11个商标,办理了商品条码,产品包装不断趋于完善。

截至目前,包芙蓉专业合作社有奶牛90余头,日产鲜奶1吨左右,产奶旺季基本能够满足加工需求。传统奶制品从业人员有7人,产品种类有20余种,主要采取口口相传、线上线下方式销往全国各地。

包芙蓉的这一举动,也暗合了内蒙古开启奶业振兴节奏的思路。

来自巴彦淖尔市乌拉特后旗的蒙德,是当地唐思阁奶食品手工坊的负责人,也是民族传统奶制品的第三代传承人。他说,2008年开始专业从事民族传统奶食品制售工作,为了把民族传统奶食品做好做精,他和家人曾到蒙古国考察学习蒙古传统奶食品加工方法。目前,创新品种研发,产品种类已达30多种。

目前我们的代理商有130多位,产品销售到全国各地。蒙德说,目前民族传统奶制品产品销售除了自己开设专卖店、进商超外,还利用电子商务的便捷条件,发挥微信、抖音、快手、直播等电商销售优势,发展线上线下代理经营。下一步,还将在国际市场上进行拓展。

锡林郭勒盟镶黄旗作为察哈尔奶食发源地之一,历史上为皇家奶制品加工基地,素有“皇家牧场”和“宫廷奶食”之称。拥有内蒙古天然大牧场四分之一面积的锡林郭勒盟,是中国蒙古族传统奶食“查干伊德”之乡。目前,镶黄旗正在深入挖掘察干伊德文化与察哈尔文化内涵,将民族传统奶制品与锦绣草原镶黄旗、阿斯尔音乐之乡、文化旅游品牌融合推进,使奶制品成为镶黄旗文化旅游的一张新名片。

据介绍,目前,锡林郭勒盟有民族传统奶制品生产加工销售企业和小作坊6800余家,从业5万余人,80%以上为转移进城牧民。传统奶制品销售额达到2.2亿元,22种主要奶制品远销国内外,成为该盟一大特色产业、富民产业。

内蒙古自治区市场监管局局长白清元表示,下一步,内蒙古将挖掘民族奶食非遗文化,开展民族传统技艺保护研究,举办传统奶食制作技能比赛,推出一批传承人。同时,拓宽营销平台和营销手段,引导旅游景区建立传统奶制品展示、加工演示区域,扩大传统奶制品的美誉度、影响力。

国家市场监督管理总局副局长孙梅君认为,内蒙古是中国乳业大省,拥有得天独厚的奶源基地和乳业发展的良好基础。民族传统乳业是内蒙古的特色产业,要结合实施乡村振兴战略,大力推进民族乳业规范发展、转型升级。(李爱平)

奶酪小镇 乳香飘

10月17日,内蒙古锡林郭勒草原深处的奶酪小镇。镶黄旗政府所在地新宝拉格镇迎来了许多远方的客人,来自内蒙古自治区12个盟市的企业和手工坊制作的各具特色的民族传统奶食品在这里汇聚展示。当日,全区推进奶业振兴暨民族传统奶制品产业发展现场会在这里举行,来自内蒙古自治区政府、市场监管总局等部门的有关负责人到镶黄旗民族传统奶制品产业园、检测室以及部分民族传统奶制品手工坊调研,参观了各盟市民族传统奶制品产品展示。

镶黄旗位于内蒙古自治区中部,面积5137平方公里,人口3.1万人,是一个纯牧业旗,古有“皇家牧场”之称。同时,这里也是察哈尔奶食发源地,奶制品制作工艺精湛、品质上乘,被誉为“宫廷奶食”。近年来,镶黄旗将民族传统奶制品产业作为重要的富民产业和扶贫主导产业进行重点培育,提出了“五位一体”(奶牛养殖、产品加工、市场营销、品牌打造、文化旅游)、四个统一(统一商标、统一标准、统一包装、统一营销)、两种模式(手工坊联合经营型、龙头企业带动型)和一个品牌(锡林郭勒奶酪)的发展思路,大力推进民族传统奶制品产业标准化、规范化发展,全力打造“奶酪小镇”。

走进镶黄旗民族传统奶制品产业园的一间加工车间,窗明几净,奶香味儿扑鼻,圆形大锅状的机器里正在搅拌着咖啡色的液体。首批入驻园区的加农户傲登珠拉说,这是在加工乳糖,容器内搅拌的是嚼克、白糖和乳清。据悉,园区一期新建4栋38套总计6667平方米的奶制品生产加工车间,每个车间建设有四区一室(发酵区、晾干区、加工区、包装区和更衣室),并配备食品级生产加工设备,可满足不同类型奶制品的生产加工需求,解决了以往手工坊分散生产、标准不一、难于监管等难题。

加工车间的楼上是奶制品检验检测室,可对38类牛奶奶原奶及奶制品的微生物、重金属、农兽药添加剂残留等27种指标进行检测,彻底解决了奶制品质量监测“检不了、检不准、检不出、检得慢”等问题。

奶制品加工出来怎么销售呢?过去,我们的奶制品大部分是本地销售,政府开展的推进民族传统奶制品产业发展行动,拓展了我们的思路,销售也逐渐扩展到商超和网上平台。诺明塔拉奶制品合作社的乌力吉说。据介绍,合作社日加工鲜奶2000公斤,主要产品为奶酪、嚼克、黄油、奶皮、酸奶、楚拉、乳清糖等20余种。前不久,这些产品进驻锡林浩特市德克隆超市销售,并结合网络微信等渠道,产品远销区内各地及新疆、甘肃、山西、河北等地,年销售额达到300万元,年利润达45万元。

为解决品质优品品牌弱的问题,去年,锡林郭勒盟组织专班启动了“锡林郭勒奶酪”区域品牌培育打造行动,目前,锡林郭勒奶酪地理标志保护产品登记已通过农业农村部专家评审,区域公用品牌已进入市场监管总局审批环节。

据了解,自去年以来,内蒙古自治区市场监管局围绕奶业振兴发展大局,认真贯彻落实自治区政府关于推动民族传统奶制品产业发展的批示精神,积极发挥牵头作用,联合10个厅局制定了《开展推动民族传统奶制品产业发展专项行动总体方案》,出台了全系统《推动民族传统奶制品产业发展专项行动方案》。专项行动开展以来,全区民族传统奶制品产业呈现出快速发展的良好势头。

坚持传统原料、传统工艺、传统加工过程的特点,打造一批小而精、小而优、小而强的示范点,扶持带动手工坊由“低散乱”向“精优强”转变,全力推动民族传统奶制品产业高质量发展。内蒙古市场监管局局长白清元在会上的讲话掷地有声。(闫锦坤)