

# 爱迪生荷兰牧场：奶牛幸福 牛奶才好 像养孩子一样养奶牛

风车、郁金香、木鞋、自行车……这些元素不能代表荷兰的全部。你或许不知道，荷兰还是农业大国。它地处北纬40度以上的黄金产奶带，国土面积350万公顷，其中可耕地200万公顷。在可耕地中，一半都是牧场。

纯净天空下的牧场让人沉醉。多次去荷兰考察过的娃哈哈研发中心副主任欧凯依然清晰地记得刚到荷兰牧场时的心情：“那里的草怎么可以一年四季都这么绿，奶牛原来也可以这么幸福，从牧场到餐桌的过程让人觉得幸福又感动。”

看中配方奶粉的巨大市场，决定涉足其中后，娃哈哈爱迪生奶粉的专家团队从2009年开始飞赴各地，考察了全球不少奶源，最终聚焦荷兰。“荷兰是个传统与现代混搭的国家。跟美国相比，欧洲人对于一些传统工艺以及标准执行相当严谨，19世纪70年代创办的工厂依然运转良好，另一方面，自动化程度却相当高。”



## 享受动物福利 幸福的奶牛很高产

进入荷兰境内，跳进双眼的情景是湛蓝的天空下白云朵朵。在位于阿姆斯特丹北部小城市Belem附近，有不少大大小小的牧场，为爱迪生奶粉提供牛奶的奶牛就生活在这里。

白云下是平坦牧场，黑白纹奶牛自在吃草，清澈平缓的小溪静静地穿过草地，草地上远远近近地坐落着蓝灰色的农庄小屋，简洁古朴。大牧场所具备的优良特征，在这里都可以看到：效率高，牧场周围几乎没有人烟，

一个员工至少可以管上百头牛。有数据表明：荷兰有8万个牧场，平均一个牧场只有16个全日制员工以及2个聘请人员。

荷斯坦奶牛，被称为世界上品种最好的奶牛，适应性强、少生病、产奶量高。在欧凯看来，它们也是最幸福的奶牛。“在荷兰，奶牛们享有动物福利。绝对禁止使用激素以刺激奶牛生长和泌乳。这里的奶牛属于放养，荷兰政府对牛舍的空间和光照也做了最起码的

规定，在奶牛的运输过程中也要遵守严格的动物福利条例。这里的奶牛幸福指数相当高。”

欧凯说，让牛的心情好，奶的产量大，质量也更好。普通奶牛一头一年产量5吨，而这里的荷斯坦奶牛可以达到10吨。从原奶蛋白质含量差距也可看出，“国内标准为2.85%，而荷兰荷斯坦奶牛产出的奶蛋白质含量可达3.2%，甚至3.4%。”欧凯说。



## 爱迪生奶牛嘴巴很刁

中国现在已经超过美国，成为婴儿配方奶粉国际第一大市场。而当下正处于生育小高峰。为了让中国宝宝喝上高品质牛奶，欧凯也仔细观察了荷兰牧场。

“原来它们只吃15厘米的黑麦草。”欧凯解释，荷兰清新的空气、明媚的阳光、充沛的雨露、肥沃的土壤，滋生了得天独厚的新鲜牧

## 只吃15厘米的黑麦草

草——黑麦草。且由于荷兰属于海洋性气候，青草四季常绿。看来，奶牛们被“娇生惯养”，嘴巴很“刁”。

“牛奶的营养是不是丰富，关键在于奶牛吃得怎么样。”欧凯是搞研发工作的，他告诉笔者，荷兰生态牧场中生长的黑麦草，富含奶牛所需的粗蛋白、粗脂肪、粗纤维、钙、磷、

胡萝卜素等多种营养成分，造就了爱迪生奶源中含有与生俱来的维生素B<sub>2</sub>、B<sub>12</sub>、肉碱、胆碱等天然营养素。“黑麦草是多年生的，所以营养价值高，荷兰牧民认为，15厘米以下时不可让奶牛食用，因为会破坏植被，而超过15厘米以上的黑麦草则营养有所流失。所以奶牛只吃15厘米的。”欧凯说。



## 传统与现代的绝妙混搭

荷兰牧场一般家族式经营，子承父业，家族拥有上百年的牧场管理经验不足为奇。这里至今仍保持着纯天然的原生态养殖模式。此外，牧场还将奶牛粪收集起来，通过注射机再把牛粪灌注进土壤之中，保持牧场的天然环保。中国奶业协会常务理事王丁棉认为，欧洲比较保守，认为奶牛产奶量10吨左右是极限，不应该追求更高产量。而据报道，相关业内人士曾说根据美国相关法规，允许在养殖过程中一定情况下使用激素，新西兰养殖奶牛在繁育配种阶段也会注射激素。

## 在线监测每一滴牛奶的旅行

只有欧盟采取放养模式，不允许使用激素。

但同时，这里的自动化以及智能化程度却相当高。爱迪生的每一头牛一出生，耳朵上就有了一个“身份证”。牧场采用了自动化程度非常高的“机器人”挤奶系统，它能自动识别每一头牛。“‘身份证’上会标明奶牛的健康情况、怀孕时间以及初乳时间等等。”

此外，“机器人”还会根据身份证识别奶牛是否到了挤奶时间，是否符合挤奶要求，并由红外线扫描奶头，自动清洗后自动套上吸奶器。“它能恰到好处地把握挤奶的力度和时

间，挤奶结束后，还会自动清洗。整个生产过程，都在密闭系统中全自动进行，每一滴奶源都无污染。”

欧凯告诉笔者，荷兰乳制品贸易委员会参与制定牛奶等级，按质论价，优质优价，荷兰乳制品管理局则现场监督，荷兰牛奶质量控制中心进行检验工作。不仅仅如此，每一个环节，每一道工序，均要通过电脑扫描条码，在线监测产品质量状态。如果出现蛋白质含量不达标、微生物含量超标等异常情况，奶就会被自动拦截。



## 进口奶源 ≠ 原装进口

采集好的达标鲜奶，立即进行4至7摄氏度低温储存，经标准化处理，加入所需营养素后直接喷粉，特别新鲜安全，避免了任何中间存储环节而带来的营养损失和污染。只需一两天，爱迪生牧场的牛奶就能变成罐装奶粉。“这就是湿混技术，各种成分也比其他做法来得均匀。不像有些奶粉是用生产好的奶粉拿到国内再进行混合罐装。”

一些号称“进口奶源”的奶粉工厂做法往

## 奶粉也要讲求新鲜

往是，大包装干粉运输到国内后再加入营养素。“干混无法保证营养素的均匀。此外，大包装无法充氮，密封性不好，海运时间又长，这一过程会导致风味、速溶性以及营养价值有所下降。”

进口奶源，国内分装跟原装进口，是两个概念。欧凯告诉大家一个小窍门：从速溶性也可以判断出奶粉的新鲜度。“有些妈妈会觉得部分奶粉速溶不好，其实这除了跟加工工

艺有关之外，也在一定程度上取决于新鲜度哦。”

**后记：**笔者观察到，很多娃哈哈员工桌上都有一罐3段的爱迪生奶粉。欧凯给笔者透露，其实，婴幼儿奶粉的品质最好，营养价值更高，大人也可以喝3段的爱迪生奶粉，他们自己都在喝。但成人奶粉可千万不能给婴幼儿食用哦。