



Publication: Lianhe Wanbao

Date: 22 April 2014

Page: 1 of 1



精心照顾6000‘快乐牛’ 乳牛只吃高营养蛋白的皇竹草与谷类。

乳牛‘零压力’ 产奶量多质优

郭倩婷 东瓜哇报道 / 摄影 kwokst@sph.com.sg

“只有快乐的乳牛，才能生产最优质的鲜奶。”

这是Greenfields养牛场的信念，也是所有职员的重要“工作准则”。

位于东瓜哇玛琅高山的养牛场是Greenfields牛奶的原产地，饲养了6000只“快乐牛”，由一群兽医和营养师精心呵护，确保它们“零压力”。

日前，记者在Greenfields邀请下参观了这个占地50公顷的综合性养牛场。从牛奶的生产到包装，全在同一个屋檐下完成。

这里远离市区，飞抵泗水后需要1个半小时车程到玛琅市，再坐1小时车上山。山城玛琅是印度尼西亚的避暑胜地，民风淳朴，梯田处处。山城周边有几座高山，总是云雾缭绕，山下有农夫耕作，远远看去有如一幅宁静安详的田园风景画，非常美丽。

养牛场在海拔1200米上，气候凉爽，白天平均气温摄氏20度至24度，夜晚降到13度至14度，适合乳牛生长。这里养牛的细节很讲究。乳牛只吃高营养蛋白的皇竹草与谷类，

牛棚铺设柔软沙垫，每天清理牛粪和冲洗牛棚，确保环境卫生。还有呵护它们的兽医和营养师团队，及现代化的完善挤奶器材。

Greenfields牛奶在本地的独家经销商是AustAsia Food Pte Ltd. 公司市场与销售总监威士迪森（Jan Gert Vistsisen）受访时说，他们的乳牛一点“压力”也没有，“我们相信在舒适环境下成长的牛是快乐的，这样才能产出更多和优质的鲜奶。”

乳牛平均每天挤奶3次，每次4分钟，牛奶保持在摄氏4度，经过一次杀菌后直接新鲜密封包装，保存营养价值和新鲜度。

牧场有现代化的完善挤奶器材。(图/档案照)

每年出产2700万公升鲜奶

每天挤奶后密封包装，是100%纯天然鲜奶，3天内就能送到新加坡各大超市。

养牛场每年平均出产约2700万公升的新鲜牛奶，产品已进驻东南亚主要市场，包括印尼、香港、新加坡、马来西亚、菲律宾、缅甸和越南。其中超过一半是在新、马、港和菲律宾等地销售。

在新加坡星巴克咖啡座（Starbucks）喝到的牛奶，就来自这个养牛场。

除了出产鲜奶，Greenfields也用鲜奶制作马苏里芝士（mozzarella cheese）系列。

印尼东瓜哇玛琅的Greenfields养牛场的乳牛，有舒适的牛棚。

年底将添1200头乳牛

本区域未来5年的牛奶业前景看好，Greenfields养牛场年底将添1200头乳牛。

此外，Greenfields的第二个养牛场预计明年年底启用，面积将相等于现有的3倍以上，约180公顷，饲养8000头牛。

最近，Greenfields荣获本地杂志颁发的最顺滑的巧克力牛奶奖项，和新鲜牛奶奖项。