

## 倡导健康生活系列二

我市阿新奶业新推的脱脂鲜牛奶本月全面上市的消息,让一些曾被“奶荒”困扰的奶企感到诧异,同时也让众多需要脱脂鲜牛奶的市民感到振奋!也许有很多人并不清楚,阿新奶业的脱脂鲜牛奶适合什么样的人饮用?

# 脱脂鲜牛奶,为谁而生



□记者 李永高 文/图

同“口渴了要喝水,肚饿了要吃饭”一样,助消化的要喝酸奶,补钙的可以喝高钙奶,调味儿的要喝核桃、花生、红枣等早餐奶……阿新奶业新近推出的脱脂鲜牛奶也有特定的消费人群。

所谓脱脂牛奶,是指脂肪含量低于0.5%的牛奶(国家标准)。相对于传统牛奶来说,它完整地保存了牛奶中的蛋白质及其他营养成分,并将脂肪剔除在外,符合现代人“高蛋白,低脂肪”的健康需求。阿新奶业的脱脂鲜牛奶指采用巴氏消毒法进行消毒,需要冷藏保存而营养成分保存相对完整的脱脂牛奶。



### 1 老年人群,咨询量最大

阿新奶业推出脱脂鲜牛奶的消息一经透露,咨询量最大的还要数老年群体。

“老伴身体状况并不好,还有高血压,所以医生建议饮用脱脂鲜牛奶。以前老是几个进口的品牌,并且经常还买不到,这下好了,因为阿新可以订奶到家,所以不用跑腿了。”咨询涧西区啥时可以订奶的张师傅是最早打进电话的老年人之一。

“年龄大了,最害怕脑梗。身体稍微胖点儿,吃东西就得注意。全脂牛奶不敢喝,孩子们又害怕我们营养跟不上。听说阿新奶业推出脱脂鲜牛奶,觉得还是蛮对路的。”家住新区的退休工人老李,也是关注阿新脱脂

鲜牛奶的老年人代表之一。

脱脂鲜牛奶的生产原理很简单,就是通过专业的设备把鲜奶中的脂肪剔除出去,有效地保存蛋白质和其他营养成分,所以深得高血压和部分身体肥胖的老年人喜爱。一位营养专业人士指出:脱脂牛奶除去了大部分脂肪,保留了牛奶中的蛋白质、维生素、矿物质和微量元素等,适合限制脂肪摄入量以及保持身材的人,患有高血压、高血脂、血栓等心脑血管系统疾病者和糖尿病患者、肥胖者应喝脱脂牛奶。

大部分患者高血压、高血脂的老年人,因为身体健康的需要,他们是脱脂鲜牛奶的主要消费群体之一。

### 3 不爱喝奶,爱脱脂

有人认为“奶香”是一种享受,也有人认为“奶香”是一种折磨。

据笔者从阿新奶业何丽红经理处了解,牛奶中对口感影响最大的就是脂肪,作为组成和结构最为复杂的脂类物质,乳脂肪拥有400多种脂肪酸,这就赋予了牛奶特殊的“奶香”和饱满醇厚的口感。因此,脱去乳脂肪的牛奶味道相对比较寡淡,即便添加

了一部分食用香精,也绝对比不上全脂奶在嗅觉和味觉上的丰富体验。但阿新注重无添加,所以阿新脱脂鲜牛奶的口感会深得不喜欢奶味儿的消费者喜爱。在面对“要身材还是要口感”的两难选择时,爱美的姑娘还是会选择脱脂鲜牛奶的。

不喜欢浓浓“奶香”味儿的人群,脱脂奶也是一种不错的选择。

### 4 市场占位,脱脂奶是步好棋

阿新奶业在“奶荒”的前提下推出脱脂鲜牛奶,可能让一些同行感到诧异,其实,这里面蕴藏着阿新奶业的市场布局。

虽然只是创建于1999年,但阿新奶业推出的每一个单品都有他们的市场策略:纯奶、鲜奶、利乐砖等普通的奶类制品,阿新奶业在最短时间内已经全部推出。当阿新奶业开始研究老酸奶时,很多业内人士已经开始叹服阿新奶业的市场研发能力。一个老酸奶,让几乎所有的美女和儿童都记住了阿新,可以用勺吃酸奶,乐趣和营养兼得。随之,无糖酸奶、无添加等理念也在慢慢向老年消费群体以及注重原生态的消费群体等不同的消费领域渗透。当脱脂鲜牛奶的概念推出时,不少同行已经察觉阿新奶业的市场战略布局雏形了。

作为奶企,都知道脱脂鲜牛奶会深受消费者喜爱,都知道脱脂鲜牛奶的生产工艺并不十分复杂,但频频闹出的“奶荒”,让很多奶企不敢跟进。增加工艺,增加推广成本,就意味着要放弃利润。但阿新奶业早已胸有成竹,他在别人不敢跟进时介入,既得到消费者的认同感,也有效地避开了同业竞争,同时也向消费者展示了阿新奶业奶源的稳定。用订奶到户的销售渠道不仅有效占领市场,与巴氏奶在世界很多国家市场占有率高达95%的状况吻合,更是直接将巴氏消毒脱脂鲜牛奶的营养送到家,一下赢得了消费者的厚爱。

作为消费者,很多人不会过多关注企业的市场定位和占有率,只考虑某件商品是不是我的最爱,能否满足我的需要,这就是市场法则。

### 2 怕胖女士,情有独钟

“爱美之心,人皆有之。”许多女士常常害怕因为肥胖身体走形而失去美感,阿新奶业脱脂鲜牛奶“高蛋白,低脂肪”的特点正符合这一庞大爱美群体的需求。因此,爱美怕胖女士也是脱脂鲜牛奶的主要消费群体之一。

“一袋牛奶,一块面包”是美女小赵早餐的标配。之前她并不知道牛奶还有这么多品类的细分,自从在报纸上看到脱脂鲜牛奶的字样,就开始四处打听从什么渠道可以预订。受小赵的影响,她身边的美女们都开始注意对牛奶脂肪含量的选择了,有喜欢甜味儿的美女还可以喝不同的调味儿奶,但大部分美女还是首选脱脂鲜牛奶。

有资料显示,牛奶中含有几百种营养成分,其中最主要的是乳钙、维生素和蛋白质等。其中钙是一种活性物质,65℃以上就开始改变性质,90℃~100℃时是其敏感期,而超过137℃时,钙已经焦化,没有吸收价值

了。就阿新脱脂鲜牛奶的制作工艺来看,脱脂鲜牛奶采用巴氏消毒法,其保留的营养成分相对丰富。

“脂肪少,营养并不减少”,这应该是脱脂鲜牛奶深得爱美怕胖女士们喜欢的最好理由了。



#### 相关链接

所谓脱脂牛奶,是指脂肪含量低于0.5%的牛奶(国家标准),相对于传统牛奶来说,它完整地保存了牛奶中的蛋白质及其他营养成分,并将脂肪剔除在外,符合现代人“高蛋白,低脂肪”的健康需求,不但适用于高血压、肥胖人群,对于正常成年人以及青少年来说也更加健康。在英国,青少年学校提供的正餐和加餐中的牛奶,以及在学校售货机中卖出的奶制品只能为低脂或脱脂牛奶,这一营养标准正是出于对青少年健康的考虑,因此,脱脂牛奶已经越来越受到消费者的重视和追捧。