

用客户需求定义创新方向

恒天然 NZMP 新帅彭鸣的本土化蓝图



▲彭鸣

□文/图 本报记者 杨丽霞

草甸放牧确保优质营养

美味乳品的完美呈现,取决于优质的原料,这其中,奶源的重要性不言而喻。

多年来,新西兰的草甸放牧在全球享有盛誉。在草甸放牧这种模式下,奶牛可以全年在户外广阔的牧场上自由徜徉,以天然牧草为食,产出浓郁香醇的“黄金奶”。

“我们在乳源上有着独特的天然优势,而正是依托这份优质健康的乳源,恒天然 NZMP 不仅确保了乳原料的卓越品质,更致力于为全球各地的客户与消费者提供高质量、高营养的乳品菁华。”据彭鸣介绍,恒天然 NZMP 还可以提供天然、可持续的有机乳原料,这些有机乳原料通过了多项国际公认的有机标准认证,赢得了全球客户和消费者的信赖。

当前,国内乳品消费市场进入“健康需求”与“质价同比”双驱的时代。大众的消费决策,不止需求“有”,更追求“优”。

“在中国市场,消费者对健康营养产品的需求越来越旺盛,乳品消费也逐步呈现出多样化、个性化、精准化的特

征。”彭鸣告诉记者,伴随“健康中国2030”蓝图的推进,健康的生活方式已成为整个社会关注的热点,中国消费者对营养、健康的需求也日益增长。

随着消费者对乳品营养需求的升级,恒天然 NZMP 通过创新和科学的营养解决方案,也正不断响应着市场的这些需求。据彭鸣介绍,恒天然 NZMP 旗下五大原料家族系列中的乳粉、乳蛋白以及 Nutriani™ 乳脂肪球膜和益生菌等原料,能满足肠道、大脑和骨骼等多方面的健康需求,为全生命周期人群提供营养支持,助力中国消费者的健康福祉。

持续创新应对多变市场

为了满足市场对优质原料的需求,一支涵盖营养学家、科学家、研究人员和工程师的350多人多元化团队,多年来在恒天然新西兰研发中心持续开展多项乳品科学研究以及乳品原料研究。

作为全球领先的高端乳原料供应商,恒天然 NZMP 始终将时间和精力投入在乳品原料研究和消费者洞察上。

彭鸣告诉记者,在中国乳品市场,客户对创新和效率的要求越来越高,需要从研发到上市的全流程速度更

快、成本可控,原料性能又稳定。“为此,恒天然 NZMP 为客户提供价值、高效且灵活的乳原料和解决方案,满足市场对优质原料的需求,提供品质与营养;同时,我们还注重原料应用的灵活性,提高生产效率并控制成本,帮助客户实现高效的营养升级,从而在市场竞争中占据领先地位。”

在彭鸣看来,中国消费者对乳制品的需求日益多元化,不仅要求产品健康、营养,还追求新奇的口味和创意体验。“针对这一需求,我们为客户提供多种乳品原料,广泛应用于即饮咖啡、茶饮、冰淇淋、酸奶和奶酪等食品饮料中,在增添独特风味的时候,满足消费者的健康追求,让消费者享受美味、健康无负担的轻食体验。”

记者在采访中也了解到,恒天然 NZMP 在本次展会上带来了很多明星产品,其中, NutriWhite™ 乳基固体饮料引起了很多参会者的关注。据悉, NutriWhite™ 乳基固体饮料是一款在软冰淇淋制作中可替代牛乳或乳粉的粉类原料,除软冰淇淋应用外,还可广泛应用于乳饮料、茶和咖啡伴侣等多种应用场景。

产品和服务的并驾齐驱,正在助力恒天然 NZMP 解锁乳品新“食”代。

3月17日至19日,第二十八届中国国际食品添加剂和配料展览会(FIC)在上海举行。恒天然 NZMP 在展会上全面展示了其在优质乳原料和创新解决方案方面的最新成果。此次参展,恒天然 NZMP 围绕“黄金乳源、营养菁粹、价值灵活、怡享一刻”四大主题展开,充分展现了其产品的多样性和创新性。

从满足客户与消费者的需求出发,进入中国市场近半个世纪以来,恒天然从未止步于传统的乳品生产加工,而是以创新力不断迭代产品力,为中国乳品消费市场“量身定做”了一代又一代的专业营养乳品以及精准有效的乳品解决方案。恒天然大中华区副总裁彭鸣接受本报记者专访时表示,作为全球乳品原料和解决方案的领导者之一,恒天然 NZMP 始终致力于为客户提供高品质、可持续的乳品原料解决方案,满足市场对于营养、美味、健康等的多元需求。“如何为中国乳品市场提供更健康、更有营养的乳品原料选择,这是我们市场发力的重要方向之一。”

合对全球市场的趋势予以洞察解析。“我们的创新灵感和想法也来自于一些全球化的客户,恒天然有着在欧美、日本市场服务客户多年的经验,完全可以很好的融合转移到服务中国市场和客户。”

事实上,科技创新赋能乳品消费高质量发展的今天,消费者看似有了更多的选择,但也更难做选择。“乳品最根本的作用除了营养健康之外就是口味,如何能够更好的平衡所有因素,然后给希望在乳品中得到‘愉悦’的消费者持续

提供创新的解决方案,这就是我们的课题。”彭鸣表示。

当前,乳业市场竞争白热化,乳品企业纷纷将触角伸向B端市场,大力加码。恒天然 NZMP 对于市场发展也有早有布局。彭鸣告诉记者,“作为全球领先的高端乳原料供应商,我们高度重视与客户的合作关系,通过推动创新来彰显我们的行业优势。恒天然始终站在乳品创新与科技的前沿,持续加码研发与应用技术投入,与客户并肩应对不断变化的市场挑战。”



均瑶润盈：以“菌”为钥 解锁乳品发酵新未来



□文/图 本报记者 杜兆侠

“我们不仅是益生菌与发酵剂的生产者,更是乳品创新的引领者。”在第二十八届中国国际食品添加剂和配料展览会上,均瑶润盈“新技术、新趋势”特色发酵剂发布会现场,均瑶润盈首席技术官王红伟的开场致辞掷地有声。作为国内微生物领域的拓荒者,均瑶润盈也正在致力于成为全球益生菌健康产业的领跑者,展台大屏幕上滚动展示的6000余株菌种库数据、10万级洁净车间实景,印证着这份底气的来源。

千菌万变 核心技术构筑发酵剂护城河

均瑶润盈乳品研究所副所长王茹告诉记者,均瑶润盈的菌株采集自新疆、内蒙古等无污染地区的“天然发酵基因库”,从牧民手中的奶疙瘩到边疆泡菜,每一株微生物都承载着千年饮食智慧。而通过高密度培养、非乳基冻干保护等独家技术,企业已实现每克菌粉活菌数1万亿的行业标杆,年产乳酸菌冻干粉1200吨。“菌株产业化是一场马拉松,但我们愿意做领跑者。”王茹表示。

作为国内首家规模化生产益生菌和发酵剂的企业,也是唯一一个参与了工信部《食品加工用乳酸菌行业标准》制定的国内民营企业,均瑶润盈在益生菌发酵剂的开发方面起步非常早,是名副其实的乳酸菌产业化摇篮,而在核心技术领域,均瑶润盈也从未停下脚步,不断推动产品迭代升级,是益生菌行业专精特新创新的典范。

据王茹介绍,目前公司拥有6000余株自主知识产权的菌种库,且这一数字仍在动态增长。均瑶润盈独创的“六维评价体系”(发酵活力、风味、保水性等)与智能化设备(流变仪、平行生物反应器)的结合,让菌株筛选、复配到生产全链条精准可控。正如王茹所言:“菌株的黄金配比需要无数次测试,我们每天品尝几十种样品,只为呈现最优解决方案。”这种对技术极致的追求,成为均瑶润盈区别于同行的核心壁垒。



■王红伟

定制之道 一站式服务赋能乳品创新

“这款发酵胡萝卜汁,完全颠覆了我对蔬菜饮品的认知!”品鉴区前,一位参观者举着橙色液体连连赞叹。这正是均瑶润盈针对儿童市场打造创新案例——通过特定菌株发酵,胡萝卜的生涩味转化为清新果酸,且无需添加糖分。王茹现场揭秘:“我们从上千株菌种中筛选出‘风味魔术师’,让健康与美味不再对立。”

这种“量身定制”的能力,在发布会记者提问环节被反复聚焦。面对“如何助力乳企精准营养”的提问,王茹以某品牌低糖高蛋白酸奶为例,解释如何通过菌株复配调控酸度与质构:“发酵剂稳定性如何保障”的挑战,则被智能监控系统与平行生物反应器的应用案例化解。一位合作客户在互动中感慨:“从菌株筛选到生产线调试,均瑶润盈的团队全程跟进,这种深度合作模式独一无二。”

“我们根据客户的需求去定制不同的专属发酵剂,然后我们会给客户不断地提供新的概念创新,大家共同合作去落地一个创新的产品。”王茹说,面对乳企越来越多元化的需求,均瑶润盈以“全产业链+定制化”双轮驱动,提供从菌株开发到落地生产的闭环服务。针对酸奶、奶酪、益生菌饮品等不同品类,公司可精准调配菌株组合——例如凝固型酸奶需强化保水性,搅拌型酸奶注重风味层次,而植物基发酵剂则需适配豆乳、椰浆等原料特性。会上展示的发酵胡萝卜汁便是一例,通过菌株作用,原本生涩的胡萝卜转化为酸甜果香饮品,且全程无糖添加,既解决了儿童挑食的痛点,又契

合清洁标签趋势。

“客户需求永远是第一位。”王茹表示,均瑶润盈的研发团队非常庞大,很多都具备十余年的乳品工厂经验,可随时深入客户生产线提供技术适配并解决问题。例如,为某乳企定制“抗霉菌体发酵剂”,显著提升酸奶货架期稳定性;与海外客户合作开发“低酸度奶酪发酵剂”,成功打入新兴市场。这种“菌株库+方案落地”的一站式服务模式,让均瑶润盈成为乳企创新背后的隐形推手。

现场品鉴 科技与舌尖的美味交融

在均瑶润盈特色发酵剂发布现场,记者发现,这里举办的不仅是一场生物科技的全新展示,更是通过多维度的感官品鉴,让参观者亲身感受创新科技与风味的碰撞。

均瑶润盈本次发布会带来了7款创新酸奶及发酵果汁产品让观众品尝。展台上,凝固型酸奶如鲜嫩的豆腐,搅拌型酸奶流淌着奶油的香味,发酵椰浆裹挟热带气息扑面而来,装满泡菜的玻璃瓶中乳酸菌悄悄改变着一切。展台前品尝的人络绎不绝,一边品尝一边不时与研发人员探讨风味层次。“这款老式酸奶的细腻感,是不是源于保水性菌株?”“植物基发酵剂如何平衡豆腥味?”——技术术语与美食体验在此交织,发酵剂的隐形价值通过味蕾被具象化。

值得一提的是一款传统酸奶,特色在于表面有一层由脂肪形成的奶皮,记者品尝时口感醇厚,乳脂顺滑和酸奶口味并存。据技术人员介绍,此产品在制作过程中乳脂小球会浮起并在pH降低时凝固形成奶皮。另有一款搅拌型酸奶

关注,希望食品不仅天然健康而且无添加,对人体不产生额外的损害,基于这些诉求,均瑶润盈开发了一系列极具特色又安全绿色的发酵剂产品,为我们的下游客户提供未来市场的解决方案。”

确实,在健康与可持续成为全球议题的当下,均瑶润盈以“清洁标签”“植物基发酵”“精准营养”为矛,开辟了行业新赛道。其发酵剂产品坚持无添加配方,仅含原料与菌种,直击消费者对天然健康的诉求。同时,公司率先布局植物基领域,开发出大豆、椰浆、紫薯等专属发酵剂,助力客户打造差异化产品。展会上,一款发酵椰浆凭借浓郁热带风味与乳糖不耐人群适配性,引发众多关注。

王茹向媒体展示了一组科学依据:通过深冷制粒技术,发酵剂运输能耗显著降低;植物基产品线因原料替代(如减少畜牧业依赖)可显著降低碳排放。“清洁标签不仅是趋势,更是责任。”她指着成分表上仅有的“生牛乳、发酵菌”字样强调。从实验室的菌株图谱到展台上的杯盏交错,均瑶润盈用一场“有滋有味”的发布会证明:当硬核科技遇见舌尖艺术,发酵剂的未来,远比想象中更鲜活。

未来,均瑶润盈将继续加码技术创新,持续不断地研发创新,推动发酵剂功能化与智能化升级,并深化与全球客户的合作,拓展新兴市场。正如王茹所言:“我们不仅是供应商,更是行业共创者。”从菌株到餐桌,均瑶润盈正以绿色基因与硬核科技,重塑乳品发酵产业的未来图景。

绿色智造 引领发酵产业未来图景

市场需求永远是技术进步的源动力。王茹说:“我们基于对消费者的了解和市场调研发现,消费者对健康越来越

