

# 乳业时报

## DAIRY TIMES



欢迎扫一扫

乳业时报微信号: rysbw



## 伊利现代智慧健康谷 奶酪三期项目多条生产线即将量产

我国乳制品行业长期依赖进口关键原料的局面正被打破。近日,伊利现代智慧健康谷奶酪三期乳深加工项目多条生产线完成调试,即将投入量产,标志着我国在乳铁蛋白等核心原料领域实现自主可控,乳业深加工产业迈入新阶段。

□文/图 本报记者 杜兆侠

日前,记者走进伊利现代智慧健康谷奶酪三期核心车间,一尘不染的车间里是一条条整齐排列的智能生产线。原料奶经过除菌分离、层析提纯、浓缩喷粉等工艺,最终转化为乳铁蛋白粉、稀奶油、新鲜奶酪等高附加值产品。其中,被称为“奶黄金”的乳铁蛋白提取技术尤为关键——通过层析柱等核心设备,能精准分离乳液中的珍贵营养成分乳铁蛋白,突破了蛋白质活性保护、层析介质再生等关键技术难题,并创建了国内首条自主知

识产权的生产线。

“此前乳铁蛋白依赖进口,每公斤价格最高时可达2—3万元。”伊利现代智慧健康谷奶酪三期乳深加工项目设备经理刘鹏飞表示,“项目投产后,我们不仅实现了关键技术的自主可控,更将极大地丰富乳品产业结构。”

记者了解到,这项关键原料生产技术的重大突破,离不开国家乳业技术创新中心与伊利科研团队的协同攻关。作为乳业科研成果转化的“桥头堡”,国家乳业技术创新中心主要致力于破解行业技术“卡脖子”问题,乳铁蛋白在线提取技术的成功落

地,正是科研与产业深度融合的典范成果。

据了解,伊利现代智慧健康谷奶酪三期乳深加工项目于2024年4月正式启动,设计日处理鲜牛奶600吨,涵盖稀奶油、淡奶油、新鲜奶酪、低脂凝块、乳清浓缩液及乳铁蛋白粉生产线。作为国内首座5G智能奶酪工厂和单体产能最大的奶酪研发生产基地,不仅实现了关键原料的国产化替代,更以全链条智能制造体系,助力乳业深加工领域创新升级。

目前,低脂凝块生产线已于5月量产,马苏里拉奶酪线预计年底投产。乳清浓缩液生产线通过

RO膜技术将乳清液制成乳清粉,成为婴配粉的重要原料,实现了多项乳原料的国产化技术突破。

乳铁蛋白项目投产后,不仅为伊利奶粉、液态奶等产品提供优质原料,更通过丰富产业结构,推动中国乳业向高附加值领域迈进。站在425亩的厂区内,记者感受到的不仅是规模震撼,更是技术自强带来的底气。

从依赖进口到自主量产,从单一加工到全产业链升级。伊利现代智慧健康谷奶酪三期项目的投产,不仅是技术的突破,更是中国乳业“强链补链”的关键一步!



乳铁蛋白在线提取技术成功落地。



伊家好工厂原制奶酪包装车间使用AGV小车进行货物运输。

新闻热线:0471-6564013  
广告热线:0471-6564082  
发行热线:0471-6564046  
邮政服务热线:11185  
地址:内蒙古自治区呼和浩特市金桥开发区  
世纪七路传媒大厦10楼  
邮编:010020  
邮箱: rysb2007@163.com  
新浪微博: rysbweibo@163.com  
责任编辑:赵敏  
责任主任:张耀  
版面编辑:冯晓敏  
版式设计:冯晓敏  
版面一读:范俊 贺冉

乳业时报战略合作单位

