



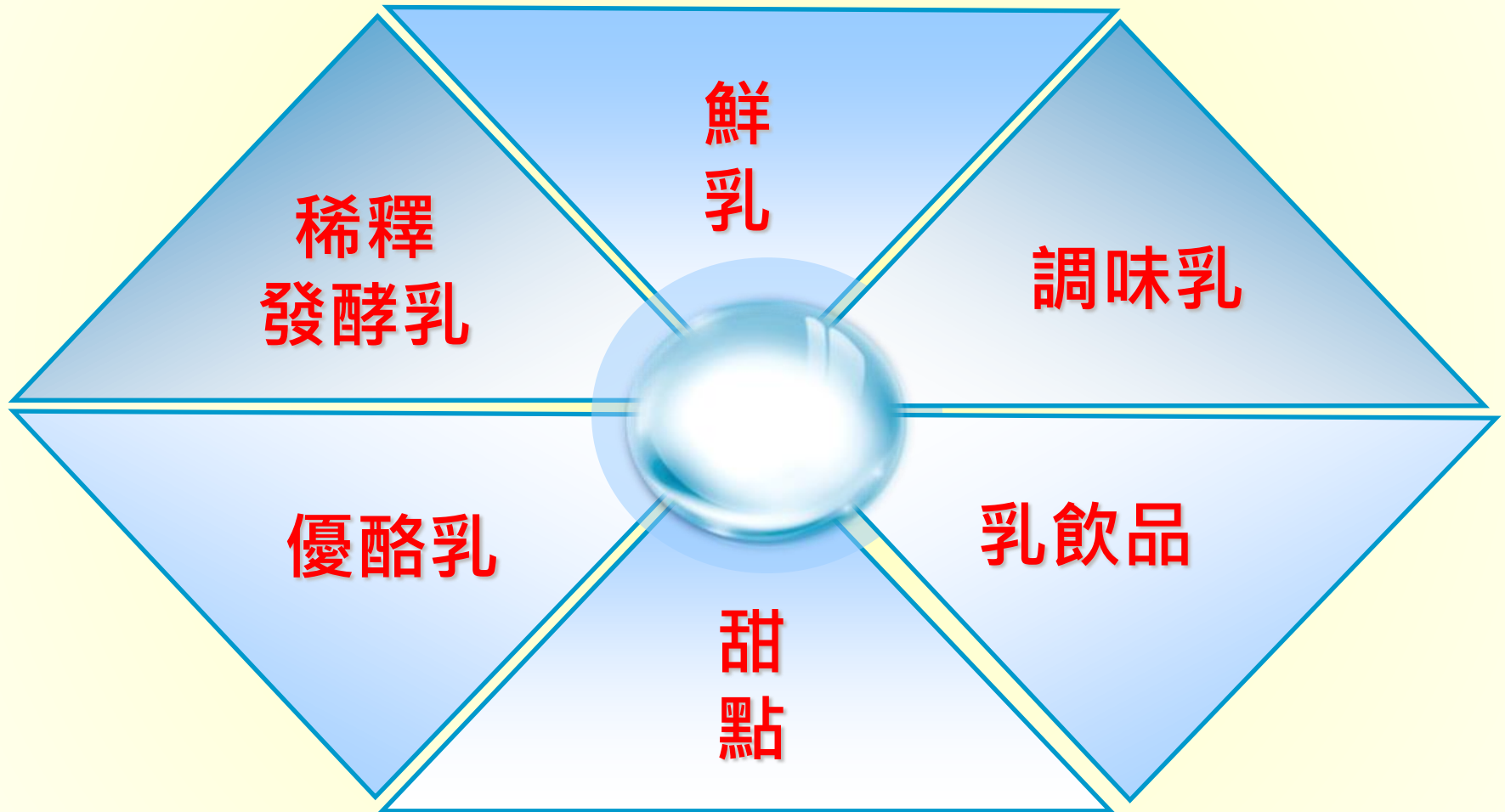
統一企業公司

UNI-PRESIDENT ENTERPRISES CORP.

特色乳品介紹

- 統一公司乳品開發部
- 2015/03/17

•



鮮 乳



瑞穗極製
72°C 低溫殺菌鮮乳



調 味 乳



乳 飲 品

統一[®]
木瓜牛乳

統一[®]
西瓜牛乳

輕鬆小品[®]
時間如心，輕鬆時刻

統一[®]
營養強化
Milk.牛乳

鮮乳類產品

產品定位



香純，來自用心

瑞穗
極型

保留鮮乳珍貴成分

Dr. Milker

專屬乳源每日限量供應

產品特性

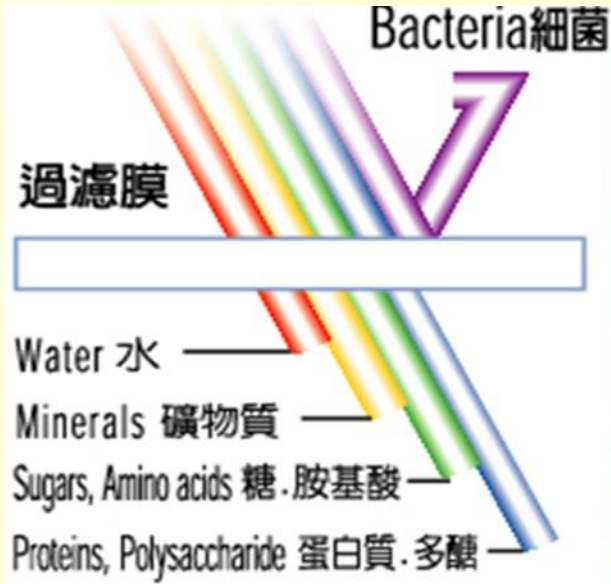
- 精選全台優質牧場鮮乳
- 使用包含瑞穗乳區之乳源

- 膜過濾技術，保留天然營養
- 風味較接近生乳

- 專屬牧場，專車運送
- 專屬瓶型，口感濃郁

提供消費者差異化的鮮乳

膜過濾+72°C低溫殺菌



瑞穗極型低溫殺菌鮮乳
保留清爽原味與兩大珍貴成分
乳鐵蛋白&免疫球蛋白

The image shows a white plastic jug and a carton of Swedish ultra-low temperature sterilized fresh milk, set against a background of a green field under a blue sky.

提供消費者差異化的鮮乳

保留鮮乳珍貴成分提供保護力

極制乳源管控

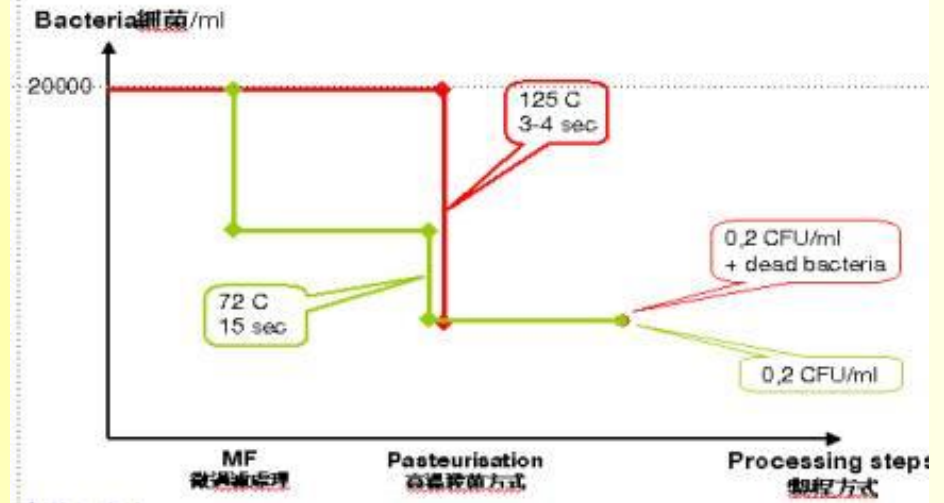
生菌數標準

CNS國家標準A級生乳

台灣平均

極制乳源

Improving the nutritional value of milk – a question of heat load 更佳的營養 - 熱效應的問題



鮮乳種類

殺菌方法

乳鐵蛋白

免疫球蛋白

72°C低溫殺菌鮮乳

巴氏德殺菌法

72°C/15秒
63°C/3-5秒

40~100mg/L

280~500mg/L

一般鮮乳

超高溫瞬間殺菌

130°C/3-5秒

<0.02mg/L

完全破壞

保久乳

滅菌

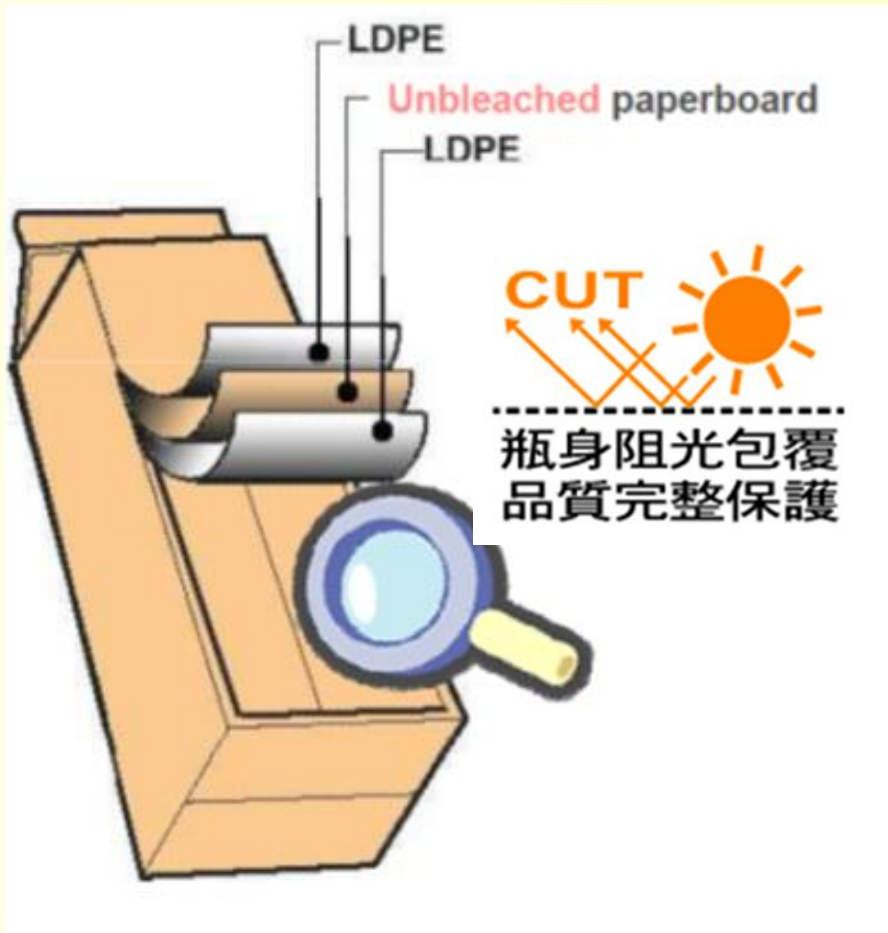
140°C以上/3-5秒

完全破壞

完全破壞

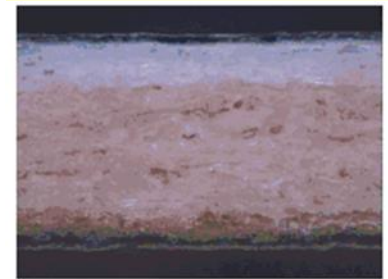
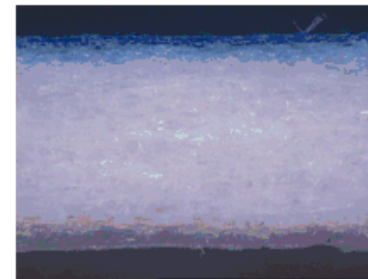
提供消費者差異化的鮮乳

特殊阻光包材封存鮮乳清爽原味



一般包材

阻光包材

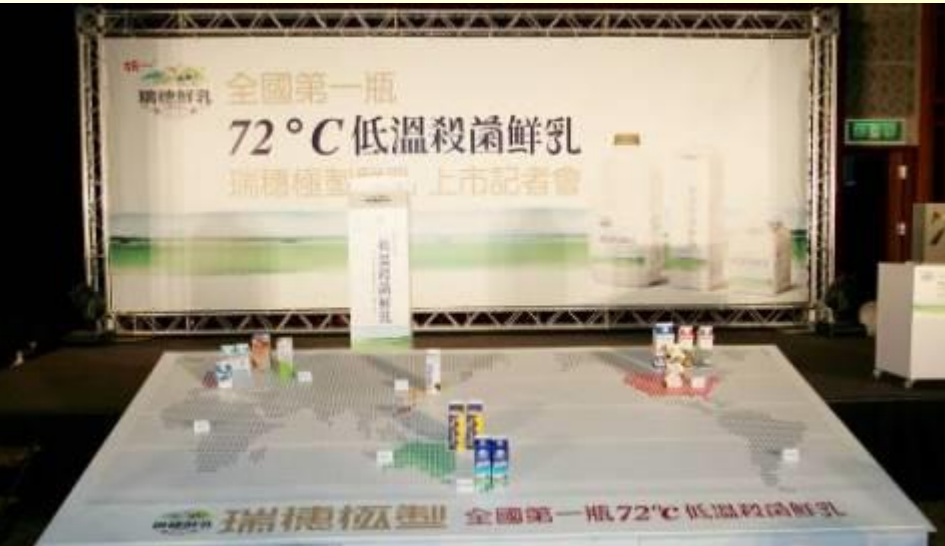


阻光率



提供消費者差異化的鮮乳

具專業形象的鮮乳



- * 與新竹食工所(FIRDI)合作
- * 5年2億元的資金投入
- * 2006年上市
- * 榮獲第四屆國家新創獎企業組新創產品類獎項

72°C 低溫殺菌鮮乳揭幕儀式來賓，（左至右）CAS優良農產品發展協會董事長陳幸浩、千禧之愛健康基金會董事孫璐西、行政院農委會畜牧處黃英豪處長、食品工業發展研究所陳陸宏副所長、中央畜產會方清泉組長、馬偕醫院營養課趙強課長。



提供消費者差異化的鮮乳

具專業形象的鮮乳



為孩子奠下身體保護力基礎

紀華彥醫師終於找到

瑞穗極型鮮乳

孩子能夠健康長大，絕對是爸爸媽媽們最大的期望，看著孩子生病不舒服，焦急的爸爸媽媽無不希望孩子自身抵抗力足夠。不過，要幫孩子增加身體體力，應該怎麼做？紀耳鼻喉科院長紀華彥醫師認為，除了攝取營養均衡之外，「其實，身體保護力的養成是需要不斷被挑戰的！」

每當家中小寶貝一把鼻涕一把眼淚時，做父母的總是心揪，恨不得自己能替孩子生病，甚至無所不用其極，希望能為孩子增加身體保護力，為健康身體打下基礎。

母乳營養成份消失後 補充均衡營養很重要

獲有一雙可愛千金的女兒紀華彥醫師表示，「新生兒體內

應有從母親得來的抗體，所以不容易感冒生病，但這樣的抗體壽命也有限，在嬰兒的抵抗力還很弱時，最好親餵母乳，因母乳中含有珍貴的免疫球蛋白與乳鐵蛋白，有助孩子增加身體保護力。」

紀醫師進一步分享，在0到6個月左右，母乳的營養成份也會逐漸消失，這時除了母乳之外，孩子需要開始從



營養師：●多喝低溫殺菌鮮乳 ●補充優質蛋白質 ●幫助均衡發育



- 一項針對全台800位國小學生進行的「學童早餐營養大調查」發現，6成5小學生早餐喝高糖份低蛋白質飲品，不但營養不足、優質蛋白質含量更是明顯偏低，每位學童平均每年早餐喝掉的不健康飲品竟高達48公升！
- 資深媒體人，也是母乳協會創辦人之一的陳安儀分享，鮮乳就是早餐非常簡單又營養的好選擇，但是怎麼挑選銜接母乳營養的鮮乳讓她傷透腦筋，比較之下才發現，鮮乳製程不同，營養價值也是很大。陳安儀透露，關鍵就是選擇「72°C低溫殺菌」的鮮乳。
- 台北醫學大學附設醫院營養師李青蓉指出，有太多早餐飲品含有高糖份以及對人體無益的加工成分，可能對身體造成負擔，其實飲品才是補充優質蛋白質、幫助學齡期孩童營養與發育的重要關鍵！
- 營養師李青蓉說明，一般鮮乳經過130°C的高溫殺菌製程，乳鐵蛋白與免疫球蛋白會因高溫而被破壞，建議可選擇經陶潔過濾及歐美國家常見之72°C低溫殺菌技術的鮮乳，經實驗證明可保留生乳最珍貴的機能營養素，還可維持生乳現時的清爽口感！

營養師 李青蓉 台北醫學大學附設醫院

早餐營養小叮嚀

攝取均衡營養與適量蔬果，
26°C低溫殺菌鮮乳補充身體所需優質蛋白質

瑞穗極型鮮乳 現榨清爽原味四大關鍵

- 1 精選大牧場頂級乳源，嚴守「欄外淨潔管理」標準，每隻母牛每日擠乳一次以下僅需擠乳一次，每隻母牛每日擠乳10次以下。
- 2 採用陶潔過濾技術，濾除生乳中的細菌且保有生乳中的機能營養素。
- 3 與歐美同步採用72°C低溫殺菌技術，保留最多天然乳鐵蛋白與免疫球蛋白。
- 4 選用高成本陽光包材，保留生乳現榨清爽原味。

早餐營養亮紅燈！

6成5學童每年平均喝掉48公升不健康飲品



提供消費者差異化的鮮乳

接近生乳風味的鮮乳

瑞穗極製鮮乳

為吳寶春 傳承對美味的堅持

時光倒數20幾年，誰能想到在麵包店裡身形瘦小、連秤糖都不知道怎麼看磅秤的小學徒，會以一雙沾滿麵粉的手在國際上擦亮「臺灣」的芳名。一路走來，吳寶春師傅談起這心路歷程，除感謝指導過他的老師，堅持做最好麵包的心意更是他持續向前的動力。

巡訪幸福的好風味，「極致」食材不必外求

「想做出讓人吃了會露出微笑的麵包，除了技術，食材，更是作品的靈魂。」因此，吳寶春師傅花許多時間在各地品鑑不同食材，他提道：「國外經驗可以拓展視野，但並不代表『外國的月亮比較圓』，臺灣同樣也有很多世界級水準的食材！」就像位在嘉義阿里山腳下的獨角仙休閒農場，是瑞穗極製鮮乳從全台灣一百多家酪農戶中，精選6家供應乳源的酪農場之一。要符合瑞穗極製鮮乳的高標準，在乳源品質上需要達到「A⁺級乳源管控」，比國家所要求的A級生乳標準還要嚴苛10倍。

瑞穗極製鮮乳高標準的品質要求，深深打動吳寶春挑剔的味蕾。「這麼清爽有如置身草原的風味，是我一直在找尋的，過去只有在國外才喝過這麼清爽口感的鮮乳，真的沒想到現在台灣也有，我真的不用再捨近求遠」。



提供消費者差異化的鮮乳

每日限量的優質鮮乳



專屬牧場



專屬加工
追溯碼

專屬乳車



專屬五角
玻璃瓶身

提供消費者差異化的鮮乳

每日限量的優質鮮乳

特色乳飲品-統一西瓜牛乳

克服熱敏感性果汁的加工障礙

熱敏感性水果



現榨果汁



保存不易

熱殺菌



爛瓜味

冷殺菌



鮮榨風味

衛生安全



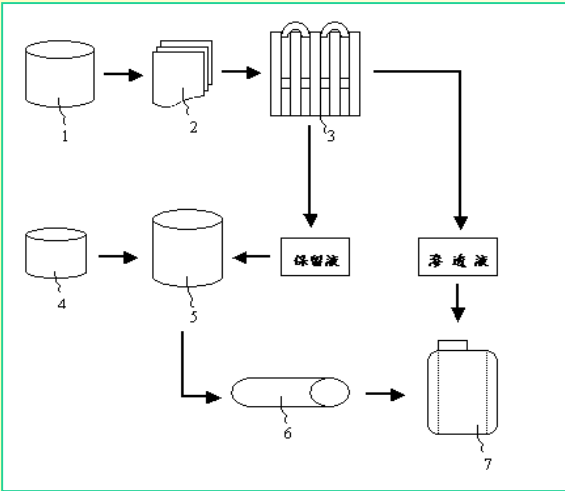
特色乳飲品-統一西瓜牛乳

業界唯一採用『膜過濾技術』保留西瓜好味道

原料品質控制



製程專利



● 風味穩定 ●

- 糖度
- 產季
- 鮮採鮮榨

● 菌數控制 ●

- 粒徑
- 清洗
- 急速凍結



Thanks for Your Attention~