

技術詞彙表

除文義另有所指外，與本集團及其業務有關的本文件所用的若干詞彙的釋義及定義應具有以下所載涵義。其中部分詞彙及其含義可能與行業標準定義或用法不一致，亦可能無法與其他公司採用的類似詞彙對比。

「 α -乳白蛋白」	指	牛奶中的主要乳清蛋白，在乳糖合成中扮演關鍵角色，含豐富必需胺基酸
「 β -複合維生素」	指	能量代謝、神經系統功能及細胞生長所需的一組B族維生素
「 β -乳球蛋白」	指	哺乳動物乳汁中的一種主要乳清蛋白，可結合脂溶性維生素
「渠道鐵軍」	指	我們在各個城市推行的強終端管控、強執行力的嚴格銷售模式
「A2」	指	A2 β -酪蛋白，動物乳汁中所含的一種蛋白
「常溫牛奶」、「UHT牛奶」	指	經過超高溫加工的牛奶，可常溫儲存
「常溫酸奶」	指	經過熱處理或滅菌的酸奶，專為常溫配送與延長保質期而設計
「成母牛年均單產」	指	成母牛於期內的總產奶量除以期內飼養成母牛的總天數，再乘以365
「ARA」	指	花生四烯酸，一種對生長、免疫反應及細胞信號傳導至關重要的omega-6脂肪酸
「無菌灌裝」	指	產品與其容器分別在無菌環境中完成殺菌，而後進行灌裝和密封的包裝工藝
「肉牛」	指	主要用於肉類生產的牛隻
「種公牛」	指	專用於繁殖選育的雄性牛隻

技術詞彙表

「複合年增長率」	指	複合年增長率
「犢牛」	指	出生至六月齡的雌性犢牛
「牛」	指	牛科動物的統稱，按經濟用途可分為奶牛、肉牛等
「兒童奶粉」	指	適用於學齡前及學齡兒童的強化奶粉，不屬於嬰幼兒配方奶粉註冊範圍
「冷鏈物流」	指	從工廠到零售的溫控倉儲與運輸，可維持產品的完整性
「煉乳」	指	用於飲料及烘焙的濃縮乳基料，可提供更高的固形物含量以增強質構及熱穩定性
「冷卻、乾燥」	指	於濃縮後將料液半成品霧化為細微滴液，在噴霧乾燥塔中快速乾燥以去除水分，隨後冷卻以穩定奶粉並形成半成品的工藝
「客戶關係管理」	指	客戶關係管理
「奶牛」	指	犢牛、青年牛及成母牛
「脫氣／均質」	指	一項兩步式牛奶加工工藝，其中：(i)脫氣工序通過真空環境去除牛奶中溶解的空氣及其他截留氣體，從而降低氧化和起泡現象，並提升加工穩定性；及(ii)均質化工序通過機械手段縮小脂肪球尺寸，使其均勻分散於乳液相中，從而增強乳化穩定性，防止分層現象，並賦予產品更順滑、更均勻的質地
「設計產能」	指	設施在正常運作狀況下可達到的最大產能
「DHA」	指	二十二碳六烯酸，一種長鏈歐米伽-3多不飽和脂肪酸，作為細胞膜的結構成分，天然存在於人乳及多種食物中，常被用作嬰幼兒配方奶粉及其他乳製品營養品的營養成分

技術詞彙表

「乾混」	指	將半成品與各類專用營養配料充分混合以形成成品的工藝
「乳化劑」	指	能使兩種不相溶的液體（如水與油）穩定混合的物質
「ESL（保質期延長）」	指	採用加工與無菌冷灌技術以大幅延長冷藏保質期
「歐盟國家標準」	指	歐盟所採納理事會指令92/46/EEC載列的生牛乳質量標準
「飼料加工廠」	指	將原料加工為動物飼料的工業設施
「發酵」	指	利用微生物將底物轉化為所需產物（如酸類、氣體或生物質）的生物工藝
「調配和混合」	指	將配料按特定比例混合以獲得所需產物成分的工藝
「鮮奶」	指	冷藏奶（通常經過巴氏殺菌或ESL），需冷鏈配送、供短期內食用
「青年牛」	指	六月齡以上且尚未產犢的青年母牛
「高蛋白產品」	指	蛋白質含量較高的牛奶或酸奶產品，可用於增強飽腹感及健身相關的應用場景
「高線城市」	指	中國一線城市及二線城市
「HMO」	指	人乳寡糖
「荷斯坦牛」	指	一種大型奶牛品種，產奶量高、體表具有獨特的黑白花紋，且對各種環境條件的適應性較強
「免疫球蛋白IgG」或「IgG」	指	血液循環中最豐富的抗體類型，可提供長期免疫保護

技術詞彙表

「免疫球蛋白」	指	可識別抗原並與之結合的免疫系統功能性蛋白質
「INF 0.09秒超瞬時殺菌技術」	指	僅持續0.09秒的超瞬時熱殺菌工藝，可在滅活微生物的同時更好地保留產品的品質屬性
「嬰幼兒配方奶粉」	指	適用於0至36月齡嬰幼兒的乳基配方奶粉，通常分為1段、2段及3段產品銷售
「物料溶解」	指	將生牛乳與各類原輔料及營養強化劑在真空混料罐中混合以確保充分融合的階段
「綜合性乳製品公司」	指	經營多元化產品品類（包括液奶產品、奶粉及其他乳製品），並具備涵蓋上游奶源收購養殖、中游加工生產、下游分銷銷售一體化能力的乳製品公司
「KA客戶」	指	我們直銷渠道的關鍵客戶，主要包括全國及地區性超市、母嬰連鎖店及連鎖便利店的經營者
「乳酸菌菌種」	指	屬於乳酸菌屬的特定類型有益菌，通常用作益生菌
「乳鐵蛋白」	指	一種鐵結合糖蛋白，在免疫防禦和抗菌活性中發揮關鍵作用
「大型乳業公司」	指	除另有指明外，指收入高於人民幣100億元的乳業集團
「大型牧場」	指	存欄5,000頭或以上牛隻的牧場，通常具有較高的資本投資水平，且採用的技術更先進
「液態乳製品」	指	以生牛乳製成的一級分類，涵蓋鮮奶、酸奶以及常溫UHT牛奶及酸奶，不包括植物基飲料

技術詞彙表

「低乳糖／無乳糖」	指	酶法降低或去除乳糖
「低溫酸奶」	指	含有活性菌群的發酵乳製品，需冷藏保存以保證品質與菌種存活率
「三線及以下城市」	指	中國一線及二線城市以外的所有其他市縣
「膜過濾」	指	使用半透膜實現液體濃縮、純化或分離的分離技術
「MFGM蛋白」	指	乳脂球膜蛋白，與認知發育及免疫健康相關的乳類生物活性成分
「成母牛」	指	已產犢奶牛，包括泌乳牛及乾奶牛
「礦物質」	指	飼料中的無機成分，即無法通過化學反應分解或合成的固有成分
「建議零售價」	指	生產商建議零售價，由生產商設定的零售推薦價格
「畝」	指	中國使用的面積單位，約等於667平方米
「新國標」	指	於2021年2月22日頒佈並於2023年2月22日修訂的中國新版嬰幼兒配方食品安全國家標準(GB 10765-2021、GB 10766-2021及GB 10767-2021)
「充氮技術」	指	通過脫氣和充氮技術組合降低牛奶中氧含量的工藝
「營養標準」	指	判定生牛乳營養品質的標準，其中蛋白質含量與脂肪含量為兩項主要指標
「OPN」	指	骨橋蛋白，一種參與免疫調節與骨代謝的生物活性糖蛋白

技術詞彙表

「OPO」	指	1,3-二油酸-2-棕櫚酸甘油三酯，一種與母乳脂肪結構高度相似的脂質，可促進脂肪與鈣吸收
「巴氏殺菌(高溫短時殺菌(HTST))」	指	高溫短時熱處理，可在確保安全性的同時保留風味
「主要附屬公司」	指	本集團37家附屬公司，其各自於往績記錄期間貢獻我們超過1%的收入
「益生菌」	指	活性微生物，在攝入量足夠時有益於宿主健康
「生牛乳驗收」	指	生牛乳加工前的接收、檢驗及核准流程
「SAP ERP系統」或「SAP系統」	指	企業資源規劃系統，用於整合及管理業務營運(如財務、供應鏈及生產)
「體細胞數」	指	每毫升牛奶中的細胞總數，是牛奶的一項重要指標；體細胞數較低通常指衛生及健康狀況更良好
「SFA」	指	銷售自動化系統
「SKU」	指	庫存單位，用於追蹤庫存及銷售系統中產品的唯一標識
「噴霧乾燥」	指	一種乾燥技術，將液體或漿料霧化為細微液滴，並暴露於熱空氣中，使水分快速蒸發並形成乾燥粉末
「1段」	指	適用於0至6月齡嬰兒的嬰幼兒配方奶粉
「2段」	指	適用於6至12月齡較大嬰兒的嬰幼兒配方奶粉
「3段」	指	適用於12至36月齡幼兒的嬰幼兒配方奶粉

技術詞彙表

「殺菌」	指	殺菌工藝可滅活所有細菌營養體及絕大部分芽孢，為乳酸發酵創造有利條件
「菌株篩選」	指	識別及篩選具特定功能特性的微生物菌株的工藝
「無蔗糖／ 低升糖指數」	指	限制添加蔗糖或專為降低血糖反應而設的配方
「一線城市」	指	北京、上海、深圳及廣州
「二線城市」	指	成都、杭州、重慶、武漢、蘇州、西安、南京、長沙、鄭州、天津、合肥、青島、東莞、寧波、佛山
「UHT (超高溫)」	指	熱殺菌使牛奶及酸奶的常溫保質期較長
「UHT殺菌」	指	UHT殺菌環節對產品進行足夠強度的熱處理，滅活產品中的所有微生物和耐熱酶
「美國品質標準」	指	美國衛生及公共服務部頒佈的《巴氏殺菌乳條例》(Pasteurized Milk Ordinance)「A」級優質生牛乳品質標準