

技術詞彙表

本詞彙表載有本文件所用有關本公司及我們的業務之若干技術詞彙。該等詞彙及其涵義未必與標準業界釋義或用法一致。

「常溫奶／常溫酸奶」	指	經特殊加工及包裝的耐貯藏乳製品類別，即其可在室溫下長期存放，通常為六個月，且不會變質
「無菌灌裝」	指	產品及其容器會分別進行滅菌，隨後在無菌環境下進行灌裝及密封以防止微生物污染的一種包裝製程
「 β - 酪蛋白」	指	動物乳汁中含有的一種特定蛋白質
「BRC」	指	英國零售商協會
「BRCS」	指	英國零售聯盟全球標準
「複合年增長率」	指	複合年增長率
「家牛」	指	牛科動物的總稱，按經濟用途可分為奶牛、肉牛等
「華中」	指	由河南省、湖北省及湖南省組成的地區
「循環農作」	指	一種將土壤健康維護與奶牛養殖相結合的生態農業模式，能減少對合成肥料等外部投入的依賴
「清潔標籤」	指	一種消費者驅動的趨勢，以簡單、可辨識、且加工程度極低的原料製作食品，避免使用人工添加劑及防腐劑
「冷鏈物流」	指	從工廠到零售端的恆溫儲存及運輸，以確保產品品質
「直面消費者」或「直面消費者渠道」	指	直面消費者銷售渠道，即產品直接銷售予終端消費者，而無需經過中間商，主要通過自營的數字平台及送奶入戶服務實現
「華東」	指	由上海、江蘇省、浙江省、安徽省、福建省、江西省及山東省組成的地區
「包埋」	指	一種將某種物質完全包裹或包覆於另一種物質或外殼內的過程
「發酵」	指	一種利用微生物將底物轉化為所需產物(如酸類、氣體或生物質)的生物過程
「飼料」	指	可供放牧牲畜食用的可食用植物材料(主要為葉片及莖部)
「GAP」	指	良好農業規範

技術詞彙表

「GMP」	指	良好生產規範
「HACCP」	指	危害分析重要控制點
「牛群管理」	指	監督及管理一群動物(牛群)以優化其健康、生產力及福利的一種農業實踐
「荷斯坦牛」	指	一種特定的奶牛品種，乳產量高，體表具獨特的黑白花紋，且對各種環境條件具有極強的適應力
「免疫球蛋白」	指	血液迴圈中含量最豐富的抗體類型，能提供長期的免疫保護作用
「ISO」	指	國際標準化組織
「娟珊牛」	指	一種以生產乳脂及蛋白質含量極高的牛奶而聞名的特定奶牛品種，所製成的乳製品風味濃郁、質地綿密
「泌乳期」	指	奶牛分娩後的一段期間，在此期間，奶牛透過乳腺分泌乳汁以哺育後代
「乳鐵蛋白」	指	一種在免疫防禦及抗菌活性方面發揮重要作用的鐵離子結合糖蛋白
「低溫鮮奶」	指	經溫和加熱處理巴氏殺菌的牛奶，以消除活的致病微生物，同時保留牛奶的新鮮風味與營養價值；此類牛奶必須持續冷藏，且貨架期通常僅有數天
「低溫酸奶」	指	經牛奶發酵後不再進行進一步巴氏殺菌或滅菌處理從而保留活性乳酸菌的酸奶，這類酸奶須持續冷藏保存，且貨架期通常僅有數週
「MES」	指	製造執行系統
「MSRP」	指	製造商建議零售價，即製造商為零售銷售所設定的建議價格
「華北」	指	由北京、天津、河北省、山西省及內蒙古自治區組成的區域
「東北」	指	由吉林省、遼寧省及黑龍江省組成的地區
「西北」	指	由陝西省、甘肅省、寧夏回族自治區、青海省及新疆維吾爾自治區組成的地區
「挪威紅牛」	指	一種在挪威通過長期系統的育種計劃培育而成的獨特複合型奶牛品種

技術詞彙表

「即時零售」	指	能在數分鐘內將商品送至消費者的一種線上訂購及線下履約相結合的超本地化快速配送零售模式
「巴氏殺菌」	指	一種熱處理方法，包括對產品進行加熱，例如在72° C 下處理 15 秒，專門用於消除活的致病微生物
「益生菌」	指	當攝取足量時夠促進宿主健康的活微生物
「研發」	指	研究及開發
「科學育種」	指	人類刻意培育特定植物或動物，以形成並延續所需特徵的過程
「貨架期」	指	產品在特定條件下儲存同時能夠保持安全、質量及適宜食用之時間長度
「單品」	指	單品，用於在庫存及銷售系統中追蹤產品的唯一識別碼
「體細胞」	指	天然存在於乳汁中的動物自身細胞，主要是白血球
「華南」	指	由廣東省、廣西壯族自治區及海南省組成的地區
「西南」	指	由重慶、四川省、雲南省、貴州省及西藏自治區組成的地區
「滅菌」	指	一種熱處理方法，涉及將產品加熱至遠高於巴氏殺菌的溫度(通常高於135°C)，並維持特定時間(例如UHT為2至5秒)，其具體目的是消滅所有微生物以達到商業無菌狀態，使產品能在室溫下長時間存放而無需冷藏
「UHT」	指	超高溫，即就滅菌而言，通常指高於135°C的溫度