TẠP CHÍ ĐIỆN TỬ
THƯƠNG HIỆU & CÔNG LUẬN

Gia đình sữa chua Vinamilk tự hào đồng hành cùng hàng triệu người tiêu dùng Việt

16:20 05/12/2017

Tại Việt Nam, sữa chua là món ăn phổ thông hầu như không thể thiếu trong thực đơn hàng ngày của gia đình vì hương vị thơm ngon và giá trị dinh dưỡng cao.

Sữa chua là món ăn từ lâu đã trở nên rất quen thuộc và được yêu thích vì hương vị thơm ngon và giá trị dinh dưỡng cao, nhưng không phải ai cũng biết được nguồn gốc ra đời của sữa chua.

Tuy không có ghi chép chính xác nhưng nhiều nguồn thông tin trên thế giới đều cho rằng người dân vùng Lưỡng Hà cách đây hàng nghìn năm đã vô tình "phát minh" ra món ăn thú vị này.

Vào thời kỳ này, do đã bắt đầu thuần hóa và chăn nuôi gia súc nên họ đã biết dùng bao tử (dạ dày) cừu để chứa và vận chuyển sữa tươi thu hoạch được từ đàn gia súc.

Thật bất ngờ khi sự kết hợp ngẫu nhiên của nhiệt độ cao trong quá trình vận chuyển sữa và các loại men tự nhiên có trong bao tử cừu đã làm cho sữa trong chiếc túi cô đặc lại và có vị chua rất khác lạ và thế là nhân loại đã được biết đến hương vị của một món ăn hoàn toàn mới có tên sữa chua.

Tại Việt Nam, sữa chua là món ăn phổ thông hầu như không thể thiếu trong thực đơn hàng ngày của gia đình và đặc biệt được “hâm mộ” bởi những người tiêu dùng nhỏ tuổi với vị chua ngọt thanh mát, giúp tăng cường tiêu hóa, trong đó sữa chua Vinamilk là sản phẩm được ưa chuộng nhất trên thị trường.



Phóng viên báo chí quốc tế hào hứng thưởng thức sản phẩm sữa chua Vinamilk.

Được sản xuất trên qui mô công nghiệp đầu tiên tại Việt Nam vào năm 1993, sau gần 25 năm không ngừng phục vụ và nâng cao chất lượng đáp ứng nhu cầu cho người tiêu dùng Việt Nam, sữa chua Vinamilk đã chinh phục được niềm tin của người tiêu dùng và hiện đang nắm giữ hơn 85% thị phần tại Việt Nam

Bí quyết thành công của sữa chua Vinamilk, theo ông Nguyễn Quốc Khánh - Giám đốc điều hành Vinamilk đã chia sẻ trong một cuộc phỏng vấn:

"Khi sản xuất công nghiệp, chúng tôi nhập men từ công ty Chr. Hansen Đan Mạch – ông trùm về men vi sinh của thế giới, nơi chuyên sản xuất men với 99,9%, đúng chủng men như mong muốn.

Chúng tôi sử dụng một lần duy nhất. Đây cũng là lý do tại sao hiện nay rất nhiều người dùng men từ sữa chua của Vinamilk để làm sữa chua tại nhà.

Bởi vì hoạt tính và chất lượng của men trong sữa chua của Vinamilk rất tốt".



Sản phẩm Vinamilk được trưng bày tại APEC 2017.



Trong những ngày đầu triển khai sản xuất công nghiệp, với số lượng sản xuất chỉ khoảng hơn 100.000 hũ/ngày thì hiện nay Vinamilk đã đầu tư máy móc hiện đại để tăng lên số lượng hàng triệu hũ/ngày, tăng nhiều lần so với trước đây

nhằm phục vụ nhu cầu của người tiêu dùng trong nước và xuất khẩu.

Sữa chua Vinamilk không chỉ có mùi vị thơm ngon, nhiều chất dinh dưỡng mà còn đa dạng về chủng loại sản phẩm, từ một loại sữa chua trắng ban đầu, hiện nay Vinamik đã có sữa chua nha đam, sữa chua trái cây, sữa chua có bổ sung collagen, hay sữa chua ít đường và không đường, kể cả các sản phẩm sữa chua Susu có bổ sung chất xơ cho trẻ em, sữa chua uống và sữa chua uống men sống Probi.

Gần đây nhất, Vinamilk đã tung ra sản phẩm sữa chua Organic cao cấp ít đường được lên men tự nhiên từ chủng men Bulgaricus nổi tiếng và được sản xuất từ nguồn sữa tươi organic "3 không": không biến đổi gen; không sử dụng hormone tăng trưởng; không dư lượng kháng sinh.

Tuy mới ra đời nhưng "em út" của gia đình sữa chua Vinamilk đã thu được tín hiệu tích cực từ người tiêu dùng khi sản phẩm luôn bị "cháy hàng" tại các điểm bán

Cũng chính vì những thành tích vượt trội của mình, "Gia đình sữa chua Vinamilk" đã vượt qua các vòng kiểm tra chất lượng gắt gao, vinh dự là sản phẩm sữa chua ăn và sữa chua uống duy nhất được lựa chọn để cung cấp cho Hội nghị cấp cao APEC 2017 tại Việt Nam và các sự kiện bên lề Tuần lễ cấp cao diễn ra từ tháng 5.2017 tại Thành phố Hồ Chí Minh, Hà Nội, Hạ Long, Huế, Cần Thơ, Vinh và Hội An.

Tại đây, các sản phẩm sữa chua Vinamilk với chất lượng quốc tế, bảo đảm an toàn thực phẩm và được quý quan khách, các phóng viên báo chí trong và ngoài nước yêu thích, "ủng hộ" nhiệt tình.

Yến Hạnh