

Lý do Vinamilk Green Farm nhận nhiều giải quốc tế

09:00 17/05/2026

Vinamilk Green Farm gây chú ý nhờ chất lượng ổn định, vị sữa đặc trưng và tiêu chuẩn kiểm soát nghiêm ngặt.

Dòng sữa tươi này xuất hiện trong nhiều hệ thống thẩm định quốc tế, từ các giải thưởng về vị ngon đến những đánh giá chuyên sâu liên quan độ tinh khiết, an toàn và chất lượng tổng thể của sản phẩm.

Nổi bật trong số đó là Superior Taste Award - giải thưởng được ví như “Michelin Guide” của ngành thực phẩm và đồ uống. Các sản phẩm tham gia được thẩm định ẩn danh bởi hơn 200 chuyên gia hương vị toàn cầu, dựa trên 5 tiêu chí cảm quan theo chuẩn quốc tế AFNOR XP V096A, từ mùi hương, vị giác đến hậu vị.



Sữa tươi Vinamilk Green Farm được nhiều người tiêu dùng tin chọn.

Ảnh: Vi Nam

Trong ba năm liên tiếp 2023 - 2025, sữa hút chân không Vinamilk Green Farm được trao danh hiệu “Vị ngon thượng hạng” tại Superior Taste Award. Theo giới chuyên môn, việc duy trì giải thưởng qua nhiều mùa thẩm định cho thấy chất lượng và trải nghiệm vị giác có tính ổn định cao, thay vì chỉ tạo ấn tượng nhất thời. Bên cạnh đó, một trong những yếu tố được nhắc đến phía sau kết quả này là công nghệ kép hút chân không mà Vinamilk ứng dụng trong quy trình xử lý và đóng gói sữa tươi Green Farm.

Đại diện doanh nghiệp cho biết công nghệ này giúp loại bỏ khoảng 50% gốc oxy tự do có trong sữa, qua đó hạn chế nguy cơ oxy hóa, góp phần giữ hậu vị 20 loại hoa cỏ đặc trưng của sản phẩm.



Công nghệ kép hút chân không được Vinamilk ứng dụng cho dòng sữa tươi Green Farm. Ảnh: Vi Nam

Nhờ công nghệ kép hút chân không, sữa tươi Vinamilk Green Farm tiếp tục được ghi nhận tại Monde Selection – một trong những tổ chức đánh giá chất lượng thực phẩm lâu đời ở châu Âu, có trụ sở tại Bỉ. Mỗi năm, hơn 3.000 sản phẩm từ khoảng 90 quốc gia được gửi tới đây và trải qua quá trình kiểm định kéo dài nhiều tháng, bao gồm các bài đánh giá về cảm quan, an toàn, lý hóa và vi sinh.

Đáng chú ý, Vinamilk lần đầu nhận danh hiệu “Diamond Trophy” - hạng mục dành cho các sản phẩm liên tiếp đạt huy chương Vàng trong ba năm. Danh hiệu này phản ánh khả năng duy trì chất lượng ổn định trong thời gian dài của sản phẩm.

Từ các chứng nhận quốc tế đạt được, doanh nghiệp cho biết sẽ tiếp tục đầu tư công nghệ và nâng tiêu chuẩn cho hệ sinh thái Vinamilk Green Farm. Mục tiêu là duy trì chất lượng, hương vị sản phẩm và cải thiện trải nghiệm người dùng theo thời gian.

Không dừng ở yếu tố vị ngon, Vinamilk Green Farm còn được ghi nhận ở các tiêu chí về độ tinh khiết và kiểm soát nguyên liệu đầu vào.



Sữa tươi Vinamilk Green Farm có mặt tại Hội nghị sữa toàn cầu 2025.
Ảnh: Vinamilk

Bên cạnh đó, từ năm 2022 đến 2025, các sản phẩm Green Farm nhận đánh giá từ Clean Label Project – hệ thống chứng nhận với hơn 400 tiêu chí liên quan đến chất lượng sản phẩm và điều kiện sản xuất. Đây là một trong những chứng nhận được nhiều thương hiệu thực phẩm quốc tế tham chiếu khi đánh giá mức độ tinh khiết và an toàn của sản phẩm.

Cũng trong năm 2025, sữa tươi Green Farm tiếp tục đạt chứng nhận EU Organic – tiêu chuẩn hữu cơ châu Âu với các yêu cầu nghiêm ngặt về canh tác, không sử dụng hóa chất tổng hợp, kháng sinh hay nguyên liệu biến đổi gen.

Ở mảng sản phẩm mới, sữa chua cao đậm men Hy Lạp thuộc hệ sinh thái Vinamilk Green Farm được giới thiệu tại “Hội nghị Sữa toàn cầu 2025”, cho thấy định hướng mở rộng danh mục sản phẩm và đầu tư vào đổi mới công nghệ của thương hiệu.

Đại diện Vinamilk khẳng định, những dấu ấn tại các giải thưởng quốc tế cho thấy Vinamilk Green Farm không chỉ hướng đến số lượng danh hiệu, mà còn từng bước đáp ứng các tiêu chí ngày càng khắt khe của ngành sữa và nhu cầu ngày càng cụ thể của người tiêu dùng Việt.

Tuấn Phong