

儋州跑海鸭欢快冲刺亿元产业



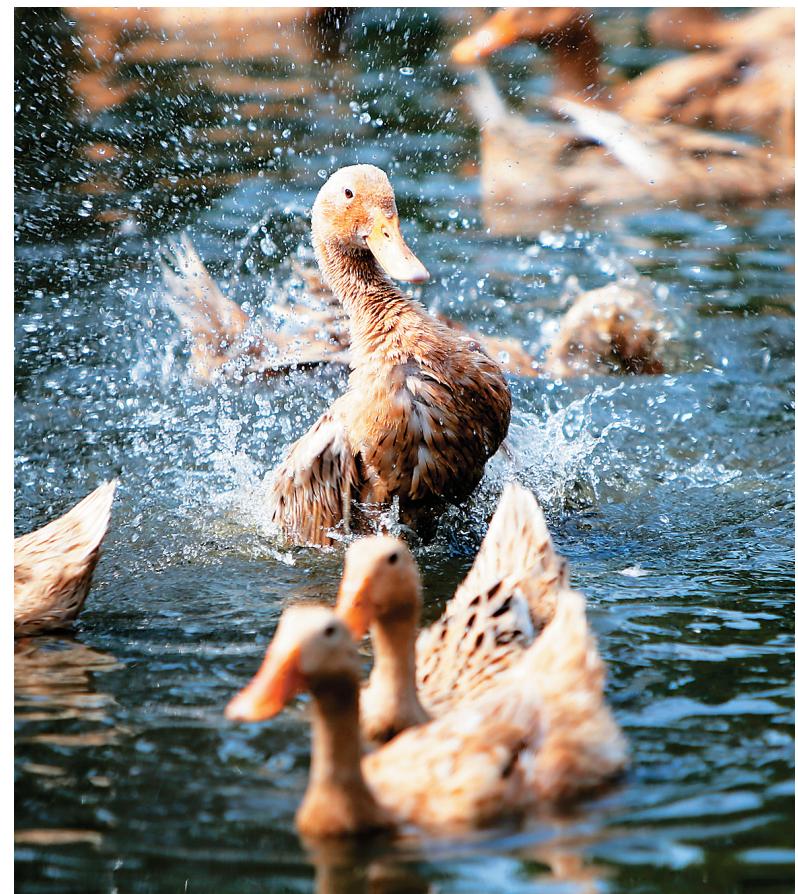
养殖户将跑海鸭从海沟里赶回家过夜。舒晓 摄

连日来,儋州逢秋瓜菜专业合作社理事长陈汉洲的电话响个不停,仅儋州粽子企业,就向该合作社下了3000万枚跑海鸭蛋的订单。“儋州粽子厂家是跑海鸭蛋的大客户,尤其是端午节期间,70%的跑海鸭蛋成为粽子原料。”他兴奋地说。

陈汉洲透露,走上循环经济路子的儋州逢秋瓜菜专业合作社,有22个养鸭户,每天产鸭蛋10万枚左右,是目前儋州最大的跑海鸭养殖合作社。因为养鸭规模扩大有了充足肥料,使该合作社种植的瓜菜长得更加茂盛。

不但向本地粽子企业、家庭直销,儋州跑海鸭蛋还通过121网店畅销省内外。

随着上下游产业链的延伸,儋州跑海鸭做成“亿元产业”的梦想即将成为现实。



一群跑海鸭欢快地在水中沐浴觅食。舒晓 摄

规模经营:大步冲刺亿元产业

儋州跑海鸭蛋畅销的市场局面,是怎样打开并维持的呢?

品优价自高。陈汉洲说,吃海洋生物长大的跑海鸭,生产的跑海鸭蛋营养丰富:主要含有卵磷脂,能起到延缓衰老,软化、清理血管,增强记忆力的作用,并还含有钙、磷、铁、锌、碘、镁、钾、硒等多种对人体有益的微量元素,以及多种维生素。

有了过硬的产品质量保障,该合作社还积极主动地提前谋划市场出路。“我们合作社生产的瓜菜和跑海鸭蛋卖得很好,除了产品质量有保障,还因为在市场销售上下了功夫。”陈汉洲如是说。为了增强合作社的产业带动

能力,他多次到武汉、南京、北京、上海、广州、深圳等大中城市联系客商,为产品打开农超对接的通道。2010年,该合作社被省农业厅评为海南省农民专业合作社示范社,2011年被省人民政府授予海南农产品“优秀运销商”。

“以儋州逢秋瓜菜专业合作社为代表的跑海鸭养殖业主,近年来积极参加冬交会、农副产品展销等各类展会。”儋州市畜牧局副局长张学刚说,“在展会上,深受青睐的儋州跑海鸭蛋供不应求。”

除了儋州逢秋瓜菜专业合作社,儋州鸿润农牧科技有限公司也按标准化要求,首批试养跑海鸭8200多只,日产

蛋7000多枚。该公司负责人符大文说,从基础设施建设到饲养、管理,都按照标准化的要求来操作,计划逐步将年养殖规模扩大到5万只。

这样的养殖规模值得期待。儋州市畜牧局局长李昌充介绍,2014年全市有20万只跑海鸭,产蛋5600多万个,年产值约7000万元,加之老鸭销售,儋州跑海鸭产业总年产值逾8000万元。今年端午节前后,儋州粽子的销售量达800万个,明年儋州粽子的产量或将达到2000万个左右,仅此一项,跑海鸭蛋的需求就大增。因此,一两年内,儋州跑海鸭将大步冲刺亿元产业。

精深加工:着力延伸产业链条

冲刺亿元产业的广阔市场前景,与儋州跑海鸭产业链的延伸互促互动。

从上游产业来看,跑海鸭养殖量日趋扩大。

符大文介绍,儋州鸿润农牧科技有限公司采取“公司+农户”模式,通过建设育苗基地,育好鸭苗后分发给周边农户养殖。

陈汉洲说,儋州逢秋瓜菜专业合作社推行“三送一收”模式,即送鸭苗(瓜菜种子或种苗)、送料(饲料或肥料)、送技术包产品回收。

在这两大产业龙头带动下,加之跑

海鸭蛋的市场行情看涨,在儋州沿海的海头、排浦、白马井、新州、木棠、光村、峨蔓等镇,跑海鸭养殖散户异军突起,养殖总数量约15万只左右,主要集中在新英湾地区。

从下游产业来看,精深加工提升产品附加值。

在粗加工方面,儋州逢秋瓜菜专业合作社已有一定探索。陈汉洲与儋州王五镇大户合作,发挥当地居民有腌制咸鸭蛋的传统和技术优势,使这里逐渐成为咸鸭蛋加工、集散地。

王五镇的周秋琴与该合作社形

成合作关系,除供应鲜蛋外,日销售咸蛋3000—8000枚。经过红泥、海盐加水腌制20—25天的咸鸭蛋,风味极佳,是制作儋州粽子上好的原材料。

不过,陈汉洲还在不断探索精深加工的路子。10月上旬,他在排浦镇兴建的产品加工厂工程已开工。

“下一步,合作社将继续研发以跑海鸭蛋为原材料的其他产品,进行深加工,如开发蛋糕、蛋卷等产品,努力提高跑海鸭蛋的附加值。”陈汉洲信心满满地说。

惠民取向:构建互利共赢格局

“2013年,我加入儋州逢秋瓜菜专业合作社后,养殖跑海鸭3000只左右,年增收超过8万元。”儋州市排浦镇禾丰村村民陈培说,“今年行情好,预期赢利不低于30万元。”

而村民陈一俊赚得更多。陈一俊2009年加入该合作社后,种植辣椒、西瓜、南瓜、黄秋葵、圣女果等,每年总面积在400亩上下。2014年,他就赚了28万元。

陈汉洲说,该合作社推行“三送一收”模式,为禾丰村民及周边地区提供了强有力产业支撑。

据了解,为做大做强跑海鸭产业,儋州市委市政府着力扶持1—2家有实力、有前景的企业。随着龙头企业和产业大户的带动,儋州跑海鸭的惠民效应将不断显现。

如今,儋州跑海鸭产业已成为全市九大品牌农产品之一,该市将予以重点

扶持。

对此,儋州市长张耕表示,要把标准化建设、人文地理、文化内涵挖掘、营销渠道和方式创新、科技体系支撑等与品牌建设结合起来,加大对包括跑海鸭蛋在内的地方特色产品的培育,打造具有市场竞争力的优势产业,从而进一步构建互利共赢新格局。

(平宗 振安 张琳)

儋州跑海鸭产业朝深加工方向迈进

今年10月8日,位于儋州市排浦镇瓜兰村的跑海鸭产品加工厂项目开工。此举标志着儋州跑海鸭产业朝着深加工方向迈进。

这个加工厂项目由儋州逢秋瓜菜专业合作社实施。该合作社理事长陈汉洲介绍,项目总投资68万元,将于11月初竣工投入使用,日加工跑海鸭蛋达到8万枚。

据了解,位于排浦镇瓜兰村的跑海鸭产品加工厂,将从中国第一家从事蛋品加工设备研发和生产的专业公司——深圳市振野蛋品智能设备股份有限公司引进生产线。

这套生产线上,咸蛋生产工艺流程为:鲜蛋分级—腌制—清洗、风干、光检、套袋—真空包装—高温杀菌—成品包装。

具体而言,这套生产线主要包括四大生产车间:

其一,蛋品分选车间。鲜蛋先分选有多重优势:分级过程中可将流清、畸形、裂痕蛋挑出减少次品率;蛋品分级后蛋品的大小均匀,便于成本核算及市场营销;蛋品分级后按级别腌制可控产品质量,在同样的温度、盐度下,因为蛋品的重量差异,对蛋品腌制成熟时间、盐度、质量都有影响;蛋品分级后按级别腌制,以便以后生产安排,可减少蛋品破损、人工强度,提高生产效率,减少人工成本。

其二,咸蛋蛋品清洗车间。工艺流程为:水中上蛋—清洗—风干—光检—包装套袋。整套机器由水中上蛋部分和清洗部分组成,操作时可将腌制好的蛋品倒入水池。由于水的浮力,不会造成破损。蛋品落入水池底部,输送滚轮会自动整序,并从水中把蛋品传输至清洗机喷淋部分,利用高压喷淋将部分黄泥污垢冲洗掉,再进行两道毛刷刷洗。经强风吹干和毛刷干表面后,干燥好的蛋品进入光透检测,可以检测出破损蛋、黑心蛋、双黄蛋等非常正常蛋品,由人工剔出,蛋品输出至包装皮带机,由工人在两边收集套袋进行下一道真空包装工艺。

其三,包装车间。真空包装流水线工艺为:将套好袋的咸蛋按要求摆放在真空机上,输送皮带自动输入真空部分,电眼感应到蛋后抽真空装置自动下压、自动真空。接着,输送皮带自动把蛋输送至装箱皮带上。装箱人员把次品挑拣出,将真空好的蛋装入高温箱,进入杀菌工艺。包装车间具有这些优势:减少劳动强度,不再需要人工反复抬压真空罩;每小时3000枚的产量,与同类产品相比提高近三分之一的效率;配置进口真空泵,真空时间快;全流水线操作,减少不必要的物流。

其四,杀菌车间。通过高温高压杀菌,不但使咸蛋达到灭菌要求,而且让蛋黄中脂肪游离出来,使咸蛋出油增加,品质改善。

“工欲善其事,必先利其器。”对于加工车间的建设,陈汉洲表示,投入使用后,儋州跑海鸭蛋的品质将“更上一层楼”,其产品附加值大大提高。

(平宗 振安 张琳)



目前,儋州市逢秋瓜菜专业合作社的跑海鸭蛋行销岛内外。舒晓 摄

购买儋州跑海鸭蛋联系方式

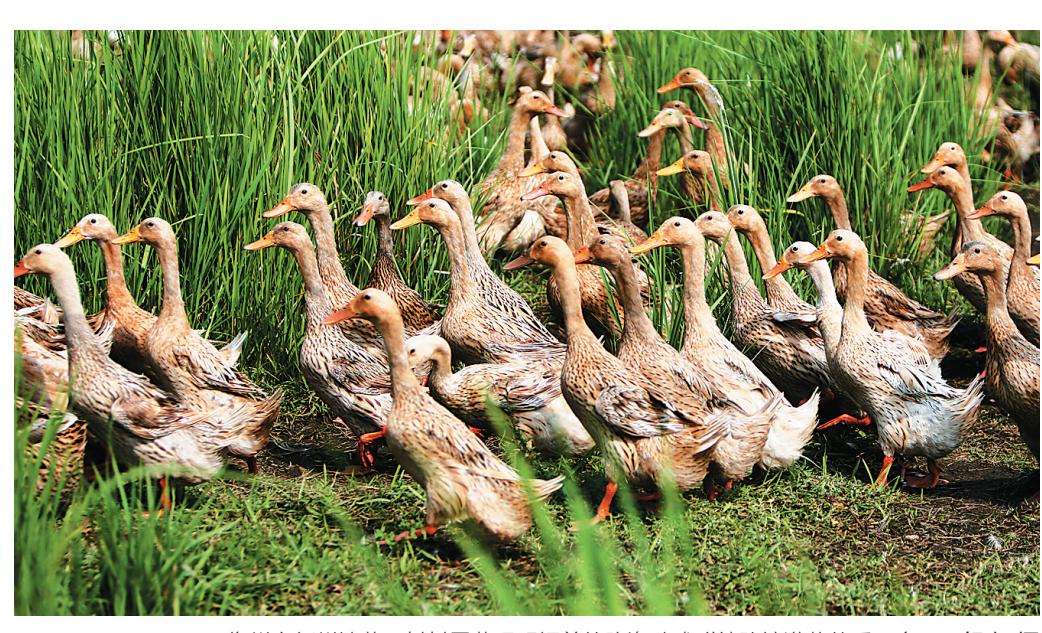
儋州逢秋瓜菜专业合作社
陈先生:13519899948

儋州市王五镇财政所附近
周女士:23631883

儋州鸿润农牧科技有限公司
符先生:13389881188



了解或购买儋州农产品请扫二维码
登录中国移动分销第一平台121
店海南儋州馆



儋州市新州镇蓝田村村民董现明饲养的跑海鸭成群结队钻进草丛觅食。舒晓 摄



儋州市王五镇的阿婆正在用盐腌制跑海鸭蛋。舒晓 摄