

## H 关注海南罗非鱼产业②

### 精细化养殖管理 高标准加工生产 高质量品质保证

# 海南罗非鱼长成记



### H 码上读

视频采访/编辑：刘冀冀 周达延  
扫码看《海南罗非鱼长成记》视频

◀ 5月20日，航拍文昌市锦山镇湖山溪尾罗非鱼养殖场。

本报记者 张茂 摄

**养殖：有益菌“强鱼身”中草药“健鱼体”**

5月中旬，海南省气象局连续4天发布高温四级预警。

“天气炎热，补充点有益菌舒缓肠胃。”提醒“补充有益菌”的不是某位母亲或医生，而是海南勤富实业有限公司总经理助理邓克强，他所牵挂的对象是文昌锦山镇湖山溪尾罗非鱼养殖场里的鱼儿们。

5月20日11时许，在养殖场一口面积为20亩的鱼塘里，投饵机一启动，罗非鱼便一拥而上，尽情享受美味。这些经过精心科学调配的“美味”，除了富含鱼成长所需的蛋白质、维生素等各种营养物质，还有乳酸菌等有益菌。

“特别是高温天气，根据实际情况，加入乳酸菌等拌料喂鱼，主要是为了舒缓保护鱼的肠胃，促进消化的同时，增强免疫力。”邓克强说，罗非鱼最常发病的部位是肠胃，一旦天气炎热，由于消化不良等导致肠胃发炎、免疫力下降，容易造成罗非鱼患病死亡。

养鱼先养水。相比于饲料，鱼塘所处的环境也是罗非鱼养殖中极为重要的一环。拥有“国家级罗非鱼养殖标准化优秀示范区”“国家级出口食品农产品质量安全示范区”等称号的文昌锦山镇湖山溪尾罗非鱼养殖场，鱼塘水质干净、鲜闻腥味。

“这是因为我们在调节水体PH值，调控增氧机、保证溶氧量的同时，还会加入光合菌、芽孢杆菌等，通过改善水质、分解有害菌等，为罗非鱼营造健康舒适的生长环境。”邓克强开玩笑道，在养罗非鱼这件事上，大家比养自家小孩还上心。

“当发现罗非鱼有肠胃不适等情况时，我们在饲料中加入板蓝根等，通过中草药调养帮助罗非鱼‘健体’，而非使用抗生素治疗。”海南建一水产股份有限公司总经理李建说，如今，通过养护水体为主，同时辅以有益菌“强鱼身”、中草药“健鱼体”等，已逐渐成为海南罗非鱼养殖常态。

“真正的‘实验室’在车间外。罗非鱼产品质量是否合格，还需要经过各项检测数据验证。”该公司检测中心相关负责人介绍道，公司自建了具有第三方资格的检验中心，实现了从原料到成品自检自控，严格把控质量

切片、去皮、磨皮、去刺、修整、分级、清洗……近日，在海南翔泰渔业股份有限公司的现代化加工车间里，上千名工人正熟练地加工罗非鱼。现代化流水线加工设备，加上信息化管理系统，罗非鱼加工全程低温作业，全区进行消毒杀菌处理，俨然一个精细作业、清洁无菌的“实验室”。

“真正的‘实验室’在车间外。罗非鱼产品质量是否合格，还需要经过各项检测数据验证。”该公司检测中心相关负责人介绍道，公司自建了具有第三方资格的检验中心，实现了从原料到成品自检自控，严格把控质量

和精细化养殖管理一样，高标准加工生产也已成为海南罗非鱼加工环节的常态。“从原料到成品出厂，罗非鱼必须经过严格的3道检测把关：原料预检、原料到厂检、成品检测，期间还有相关部门的多次抽检。”海南勤富食品有限公司内贸部经理周经伟说，多次检测、严格流程，为的是达到最高级别的食品安全。

和需要“体检”才能进加工厂的罗非鱼一样，加工车间工作人员也需要经过严格的更衣、风淋、洗手消毒等程序，才能与罗非鱼“亲密接触”——进行切片、去皮、去刺等系列工序。

“成品：肉嫩无刺 深受喜爱

缘于小时候那一锅白白的鱼汤，海口市民李先生对罗非鱼一直有着特别的感情，“现在的罗非鱼产品，像鱼排、鱼片等，烹饪食用都很方便，口感滑嫩而且没刺，也没土腥味了。”

在海口经营一家幼儿园的季玲玲，近日和家长们一起购入了两箱罗非鱼产品，“孩子们中午在幼儿园吃罗非鱼，晚上回家还要吃罗非鱼，家长们都说家里的‘小馋猫’嚷着不够吃，催着再组织团购一批。”

蛋白质含量高，热量、脂肪含量低，不饱和脂肪酸含量高，维生素和微量元素丰富，富含硒，且肉质细嫩、

无肌间刺……因其优秀品质、鲜美味道、食用方便，高性价比等，海南罗非鱼深受国内外消费者喜爱。

“海南罗非鱼养殖，以池塘单品种精养及山塘小水库大水面精养模式为主，主养区域环境优良、养殖管理精细、注重健康养殖。”省农业农村厅相关处室负责人说，同时海南罗非鱼依托完整的产业链，特别是高标准的加工生产线，在产品质量保障、安全保障和产品可追溯性上具有很强的优势。

“这是一条‘透明’的鱼。”海南翔泰渔业股份有限公司总经理林孝文解释道，通过扫描罗非鱼产品上的二维码，消费者可以了解手中产品的各项信息，从鱼苗、饲料到养殖、加工等全程可追溯。

2018年，“海南罗非鱼”正式成为国家农产品地理标志保护产品，是我国首个以省为名的国家农产品地理标志保护产品。目前，海南有20余家水产企业获得HACCP或ISO体系等不同环节多种认证，产品经过中国及各进口国官方等层层监管和认证，实现“从鱼苗到餐桌”全周期可追溯，为消费者提供更加安全、更加优质的罗非鱼产品。

(本报海口5月28日讯)

“成品：肉嫩无刺 深受喜爱

缘于小时候那一锅白白的鱼汤，海口市民李先生对罗非鱼一直有着特别的感情，“现在的罗非鱼产品，像鱼排、鱼片等，烹饪食用都很方便，口感滑嫩而且没刺，也没土腥味了。”

在海口经营一家幼儿园的季玲玲，近日和家长们一起购入了两箱罗非鱼产品，“孩子们中午在幼儿园吃罗非鱼，晚上回家还要吃罗非鱼，家长们都说家里的‘小馋猫’嚷着不够吃，催着再组织团购一批。”

蛋白质含量高，热量、脂肪含量低，不饱和脂肪酸含量高，维生素和微量元素丰富，富含硒，且肉质细嫩、

无肌间刺……因其优秀品质、鲜美味道、食用方便，高性价比等，海南罗非鱼深受国内外消费者喜爱。

“海南罗非鱼养殖，以池塘单品种精养及山塘小水库大水面精养模式为主，主养区域环境优良、养殖管理精细、注重健康养殖。”省农业农村厅相关处室负责人说，同时海南罗非鱼依托完整的产业链，特别是高标准的加工生产线，在产品质量保障、安全保障和产品可追溯性上具有很强的优势。

“这是一条‘透明’的鱼。”海南翔泰渔业股份有限公司总经理林孝文解释道，通过扫描罗非鱼产品上的二维码，消费者可以了解手中产品的各项信息，从鱼苗、饲料到养殖、加工等全周期可追溯，为消费者提供更加安全、更加优质的罗非鱼产品。

(本报海口5月28日讯)

“成品：肉嫩无刺 深受喜爱

缘于小时候那一锅白白的鱼汤，海口市民李先生对罗非鱼一直有着特别的感情，“现在的罗非鱼产品，像鱼排、鱼片等，烹饪食用都很方便，口感滑嫩而且没刺，也没土腥味了。”

在海口经营一家幼儿园的季玲玲，近日和家长们一起购入了两箱罗非鱼产品，“孩子们中午在幼儿园吃罗非鱼，晚上回家还要吃罗非鱼，家长们都说家里的‘小馋猫’嚷着不够吃，催着再组织团购一批。”

蛋白质含量高，热量、脂肪含量低，不饱和脂肪酸含量高，维生素和微量元素丰富，富含硒，且肉质细嫩、

无肌间刺……因其优秀品质、鲜美味道、食用方便，高性价比等，海南罗非鱼深受国内外消费者喜爱。

“海南罗非鱼养殖，以池塘单品种精养及山塘小水库大水面精养模式为主，主养区域环境优良、养殖管理精细、注重健康养殖。”省农业农村厅相关处室负责人说，同时海南罗非鱼依托完整的产业链，特别是高标准的加工生产线，在产品质量保障、安全保障和产品可追溯性上具有很强的优势。

“这是一条‘透明’的鱼。”海南翔泰渔业股份有限公司总经理林孝文解释道，通过扫描罗非鱼产品上的二维码，消费者可以了解手中产品的各项信息，从鱼苗、饲料到养殖、加工等全周期可追溯，为消费者提供更加安全、更加优质的罗非鱼产品。

(本报海口5月28日讯)

“成品：肉嫩无刺 深受喜爱

缘于小时候那一锅白白的鱼汤，海口市民李先生对罗非鱼一直有着特别的感情，“现在的罗非鱼产品，像鱼排、鱼片等，烹饪食用都很方便，口感滑嫩而且没刺，也没土腥味了。”

在海口经营一家幼儿园的季玲玲，近日和家长们一起购入了两箱罗非鱼产品，“孩子们中午在幼儿园吃罗非鱼，晚上回家还要吃罗非鱼，家长们都说家里的‘小馋猫’嚷着不够吃，催着再组织团购一批。”

蛋白质含量高，热量、脂肪含量低，不饱和脂肪酸含量高，维生素和微量元素丰富，富含硒，且肉质细嫩、

无肌间刺……因其优秀品质、鲜美味道、食用方便，高性价比等，海南罗非鱼深受国内外消费者喜爱。

“海南罗非鱼养殖，以池塘单品种精养及山塘小水库大水面精养模式为主，主养区域环境优良、养殖管理精细、注重健康养殖。”省农业农村厅相关处室负责人说，同时海南罗非鱼依托完整的产业链，特别是高标准的加工生产线，在产品质量保障、安全保障和产品可追溯性上具有很强的优势。

“这是一条‘透明’的鱼。”海南翔泰渔业股份有限公司总经理林孝文解释道，通过扫描罗非鱼产品上的二维码，消费者可以了解手中产品的各项信息，从鱼苗、饲料到养殖、加工等全周期可追溯，为消费者提供更加安全、更加优质的罗非鱼产品。

(本报海口5月28日讯)

“成品：肉嫩无刺 深受喜爱

缘于小时候那一锅白白的鱼汤，海口市民李先生对罗非鱼一直有着特别的感情，“现在的罗非鱼产品，像鱼排、鱼片等，烹饪食用都很方便，口感滑嫩而且没刺，也没土腥味了。”

在海口经营一家幼儿园的季玲玲，近日和家长们一起购入了两箱罗非鱼产品，“孩子们中午在幼儿园吃罗非鱼，晚上回家还要吃罗非鱼，家长们都说家里的‘小馋猫’嚷着不够吃，催着再组织团购一批。”

蛋白质含量高，热量、脂肪含量低，不饱和脂肪酸含量高，维生素和微量元素丰富，富含硒，且肉质细嫩、

无肌间刺……因其优秀品质、鲜美味道、食用方便，高性价比等，海南罗非鱼深受国内外消费者喜爱。

“海南罗非鱼养殖，以池塘单品种精养及山塘小水库大水面精养模式为主，主养区域环境优良、养殖管理精细、注重健康养殖。”省农业农村厅相关处室负责人说，同时海南罗非鱼依托完整的产业链，特别是高标准的加工生产线，在产品质量保障、安全保障和产品可追溯性上具有很强的优势。

“这是一条‘透明’的鱼。”海南翔泰渔业股份有限公司总经理林孝文解释道，通过扫描罗非鱼产品上的二维码，消费者可以了解手中产品的各项信息，从鱼苗、饲料到养殖、加工等全周期可追溯，为消费者提供更加安全、更加优质的罗非鱼产品。

(本报海口5月28日讯)

“成品：肉嫩无刺 深受喜爱

缘于小时候那一锅白白的鱼汤，海口市民李先生对罗非鱼一直有着特别的感情，“现在的罗非鱼产品，像鱼排、鱼片等，烹饪食用都很方便，口感滑嫩而且没刺，也没土腥味了。”

在海口经营一家幼儿园的季玲玲，近日和家长们一起购入了两箱罗非鱼产品，“孩子们中午在幼儿园吃罗非鱼，晚上回家还要吃罗非鱼，家长们都说家里的‘小馋猫’嚷着不够吃，催着再组织团购一批。”

蛋白质含量高，热量、脂肪含量低，不饱和脂肪酸含量高，维生素和微量元素丰富，富含硒，且肉质细嫩、

无肌间刺……因其优秀品质、鲜美味道、食用方便，高性价比等，海南罗非鱼深受国内外消费者喜爱。

“海南罗非鱼养殖，以池塘单品种精养及山塘小水库大水面精养模式为主，主养区域环境优良、养殖管理精细、注重健康养殖。”省农业农村厅相关处室负责人说，同时海南罗非鱼依托完整的产业链，特别是高标准的加工生产线，在产品质量保障、安全保障和产品可追溯性上具有很强的优势。

“这是一条‘透明’的鱼。”海南翔泰渔业股份有限公司总经理林孝文解释道，通过扫描罗非鱼产品上的二维码，消费者可以了解手中产品的各项信息，从鱼苗、饲料到养殖、加工等全周期可追溯，为消费者提供更加安全、更加优质的罗非鱼产品。

(本报海口5月28日讯)

“成品：肉嫩无刺 深受喜爱

缘于小时候那一锅白白的鱼汤，海口市民李先生对罗非鱼一直有着特别的感情，“现在的罗非鱼产品，像鱼排、鱼片等，烹饪食用都很方便，口感滑嫩而且没刺，也没土腥味了。”

在海口经营一家幼儿园的季玲玲，近日和家长们一起购入了两箱罗非鱼产品，“孩子们中午在幼儿园吃罗非鱼，晚上回家还要吃罗非鱼，家长们都说家里的‘小馋猫’嚷着不够吃，催着再组织团购一批。”

蛋白质含量高，热量、脂肪含量低，不饱和脂肪酸含量高，维生素和微量元素丰富，富含硒，且肉质细嫩、

无肌间刺……因其优秀品质、鲜美味道、食用方便，高性价比等，海南罗非鱼深受国内外消费者喜爱。

“海南罗非鱼养殖，以池塘单品种精养及山塘小水库大水面精养模式为主，主养区域环境优良、养殖管理精细、注重健康养殖。”省农业农村厅相关处室负责人说，同时海南罗非鱼依托完整的产业链，特别是高标准的加工生产线，在产品质量保障、安全保障和产品可追溯性上具有很强的优势。

“这是一条‘透明’的鱼。”海南翔泰渔业股份有限公司总经理林孝文解释道，通过扫描罗非鱼产品上的二维码，消费者可以了解手中产品的各项信息，从鱼苗、饲料到养殖、加工等全周期可追溯，为消费者提供更加安全、更加优质的罗非鱼产品。

(本报海口5月28日讯)

“成品：肉嫩无刺 深受喜爱

缘于小时候那一锅白白的鱼汤，海口市民李先生对罗非鱼一直有着特别的感情，“现在的罗非鱼产品，像鱼排、鱼片等，烹饪食用都很方便，口感滑嫩而且没刺，也没土腥味了。”

在海口经营一家幼儿园的季玲玲，近日和家长们一起购入了两箱罗非鱼产品，“孩子们中午在幼儿园吃罗非鱼，晚上回家还要吃罗非鱼，家长们都说家里的‘小馋猫’嚷着不够吃，催着再组织团购一批。”

蛋白质含量高，热量、脂肪含量低，不饱和脂肪酸含量高，维生素和微量元素丰富，富含硒，且肉质细嫩、

无肌间刺……因其优秀品质、鲜美味道、食用方便，高性价比等，海南罗非鱼深受国内外消费者喜爱。

“海南罗非鱼养殖，以池塘单品种精养及山塘小水库大水面精养模式为主，主养区域环境优良、养殖管理精细、注重健康养殖。”省农业农村厅相关处室负责人说，同时海南罗非鱼依托完整的产业链，特别是高标准的加工生产线，在产品质量保障、安全保障和产品可追溯性上具有很强的优势。

“这是一条‘透明’的鱼。”海南翔泰渔业股份有限公司总经理林孝文解释道，通过扫描罗非鱼产品上的二维码，消费者可以了解手中产品的各项信息，从鱼苗、饲料到养殖、加工等全周期可追溯，为消费者提供更加安全、更加优质的罗非鱼产品。

(本报海口5月28日讯)

“成品：肉嫩无刺 深受喜爱

缘于小时候那一锅白白的鱼汤，海口市民李先生对罗非鱼一直有着特别的感情，“现在的罗非鱼产品，像鱼排、鱼片等，烹饪食用都很方便，口感滑嫩而且没刺，也没土腥味了。”

在海口经营一家幼儿园的季玲玲，近日和家长们一起购入了两箱罗非鱼产品，“孩子们中午在幼儿园吃罗非鱼，晚上回家还要吃罗非鱼，家长们都说家里的‘小馋猫’嚷着不够吃，催着再组织团购一批。”

蛋白质含量高，热量、脂肪含量低，不饱和脂肪酸含量高，维生素和微量元素丰富，富含硒，且肉质细嫩、

无肌间刺……因其优秀品质、鲜美味道、食用方便，高性价比等，海南罗非鱼深受国内外消费者喜爱。

“海南罗非鱼养殖，以池塘单品种精养及山塘小水库大水面精养模式为主，主养区域环境优良、养殖管理精细、注重健康养殖。”省农业农村厅相关处室负责人说，同时海南罗非鱼依托完整的产业链，特别是高标准的加工生产线，在产品质量保障、安全保障和产品可追溯性上具有很强的优势。

“这是一条‘透明’的鱼。”海南翔泰渔业股份有限公司总经理林孝文解释道，通过扫描罗非鱼产品上的二维码，消费者可以了解手中产品的各项信息，从鱼苗、饲料到养殖、加工等全周期可追溯，为消费者提供更加安全、更加优质的罗非鱼产品。

(本报海口5月28日讯)

“成品：肉嫩无刺 深受喜爱

缘于小时候那一锅白白的鱼汤，海口市民李先生对罗非鱼一直有着特别的感情，“现在的罗非鱼产品，像鱼排、鱼片等，烹饪食用都很方便，口感滑嫩而且没刺，也没土腥味了。”

在海口经营一家幼儿园的季玲玲，近日和家长们一起购入了两箱罗非鱼产品，“孩子们中午在幼儿园吃罗非鱼，晚上回家还要吃罗非鱼，家长们都说家里的‘小馋猫’嚷着不够吃，催着再组织团购一批。”

蛋白质含量高，热量、脂肪含量低，不饱和脂肪酸含量高，维生素和微量元素丰富，富含硒，且肉质细嫩、

无肌间刺……因其优秀品质、鲜美味道、食用方便，高性价比等，海南罗非鱼深受国内外消费者喜爱。

“海南罗非鱼养殖，以池塘单品种精养及山塘小水库大水面精养模式为主，主养区域环境优良、养殖管理精细、注重健康养殖。”省农业农村厅相关处室负责人说，同时海南罗非鱼依托完整的产业链，特别是高标准的加工生产线，在产品质量保障、安全保障和产品可追溯性上具有很强的优势。