

豫农优品

遇见品质农业 见证乡村振兴

河南日报社三农全媒体中心出品



哈喽,大家好,我是新农人“小豫”。每周二我们持续推出“豫农优品”特刊,关注河南省农业区域公用品牌建设,助力打造中原农产品品牌矩阵。下面我来给大家介绍一下本期看点。

“产品品牌故事:在武陟“黄河土鸭”是“富养”出来的
企业品牌故事:科技赋能 原来生猪可以这么饲养
俺的家乡有特产:道口烧鸡
品牌建设:洛阳 让优质农产品卖上好价钱”

产品品牌故事

□本报记者 焦莫寒

在武陟「黄河土鸭」是「富养」出来的

11月12日上午9点,旭瑞集团大院里的装卸车门口就停满成排的大货车,装载了近40吨去掌土鸭和整只土鸭的货车即刻启程,运往重庆和四川。

偌大的装卸车几乎没有一个人,几台机器人有条不紊地查货、拣货、寥寥几个工作人员在一旁打下手帮忙装货,互相配合着把订单上的土鸭产品运送到全国各地。

成立于2009年的旭瑞集团位于焦作市武陟县,由饲料起步的他们,在不断摸索中,形成了以肉鸭养殖全产业链为主导,兼顾饲料、养殖、食品三大核心,是一家以畜禽饲料研发及加工,集畜禽繁育、养殖、屠宰加工及熟食生产于一体的完整产业链体系的大型农牧企业。

水禽的养殖离不开水,鸭的采食、饮水、活动都在水面上,但传统的水域放牧容易造成环境污染。“而且鸭养殖环境的恶化以及粗放的生产方式还会造成种鸭繁殖率偏低。”旭瑞集团副总经理邱国强表示,他们为提升鸭的繁育率,同时改善鸭子的生长环境等,旭瑞集团的鸭子们住上了“豪华大平层”。

邱国强说:“鸭子们的‘家’,一边是水和食槽,一边是活动区域,跑出去还能在水里游一游,温度、湿度等都调节成适宜鸭生长的状态,大大改善了鸭子的生活环境。”

“富养”的鸭子也很争气,他们打造的“黄河土鸭”品牌,如今靠着流程化的养殖和高品质的肉质,慢慢打出了名气。“我们目前养殖的鸭,基本重量在4.6斤左右,上下浮动不超过一两,皮下脂肪达23%,胸骨钙化率高,叨翎长到4根,这样就是一只符合我们要求的合格鸭子,它的口感也会更加好。”邱国强说,他们发挥“黄河土鸭”特色产业规模优势和品牌效应,搭建共建共享的市场平台,把兴建基地和农户养殖相融合,在武陟县及周边县市构建了肉鸭产业集群,为武陟县创建以“黄河土鸭”为主导产业的省级现代农业产业园,发挥了积极的引导和带动作用。

如今,在我国西南、东南地区,“黄河土鸭”的销售范围很广,俨然成为武陟当地产业兴、农村亮、农民富的一大优势产业,实现他们当年许下的要让“黄河土鸭成为名牌”的目标。

“土鸭全身都是宝。”邱国强说,“鸭肉不必多说,鸭肝、鸭心、鸭肠等内脏可以做成休闲食品,鸭血又是特别好的食材,鸭叨翎可以做羽毛球,鸭绒还能做羽绒服。”

目前旭瑞集团自建6个肉鸭养殖基地,1个每年出苗1000万只鸭苗的孵化中心,肉鸭存栏108万只,年出栏量650万只,公司以“政府+公司+科创平台+基地+农户(合作社)”为基本模式,紧紧围绕饲料产业链和肉鸭全产业链,通过“黄河土鸭”“汤老鸭”“百瑞福”等品牌效应,在产业致富的道路上发挥了龙头企业的带动作用,把鸭做成各种产品。

邱国强介绍,他们目前以自己放养的樱桃谷肉鸭为原料,通过精密的屠宰加工,生产出了“怀府养生鸭”系列冻品几十种,产品远销全国20多个省市。

在不断发展中,看中人才的重要性是旭瑞集团一直在坚守的。在集团1100余名员工中,拥有硕士学位的有5人,博士学位的有3人,大专以上学历技术人员300余人。“围绕鸭产业全链条,我们有育种、繁殖、营养、环境控制、加工等团队的几十位科研人员参与其中,领航探路,避免产业和创新脱节。”邱国强说。

人才在先,创新在前。旭瑞集团开创了“政府引导、技术支撑、公司经营、基地共建、品牌共享、平台融合”的产业化模式,创新探索“订单饲养”,目前已带动1000多户农户加入新模式,降低了农户的养殖风险,实现公司和农户增产增收增效的多赢。

同时,无论是樱桃谷肉鸭还是自主知识产权的优质白羽鸭品牌“黄河土鸭”,邱国强和团队的小伙伴用科技创新打造的优质肉鸭全产业链,通过与养殖户的技术共享,形成良好的辐射带动效果和规模效应。

在旭瑞集团冰柜里,一个双包装的鸭血格外不同,一边是冻住的鸭血,另一边是配比好的牛奶和水,只需轻轻一捏,两边可以合二为一,就是一份鲜甜可口的鲜鸭血。“这是我们在不断创新鸭血形式的同时,不断提升品质和口感。”邱国强说,他们还与河南牧业经济学院、河南省预制菜技术创新研究院联合开发鲜冻鸭血系列产品,并制定国家首个鲜冻鸭血团体标准——《鲜冻鸭血质量标准》。

现在,展示柜里满满当当的产品和送到全国各地的土鸭产品,是旭瑞集团留住人才、发展科技的初心和底气,更是旭瑞集团今后前进的动力。

也许此时,有一家重庆市民的餐桌,恰好端来一盘香味扑鼻的麻辣香酥鸭,正是来自千里之外的旭瑞集团的鸭肉,不容易被发现的是,香味背后是他们对品质的执着。



更多内容,请扫二维码

品牌建设

品牌强农农更强 洛阳 让优质农产品卖上好价钱

□黄红立 许金安

11月1日,河南省农业农村厅首批“豫农优品”商标及标识使用人名录发布,全省共有377家企业的717个产品入选。其中,洛阳入围46家企业100个产品,以绝对优势位居榜首。近日,笔者走进洛阳,探寻该市品牌建设的独家密码。

乡村振兴,产业先行;产业振兴,品牌先行。洛阳市农业农村局局长党组书记、局长,市乡村振兴局局长罗宏伟告诉记者:“品牌强农”是洛阳现代特色农业的发展战略。”

罗宏伟介绍,洛阳把学习运用“千万工程”的推进策略运用到“品牌农业”创建中,通过搭建“四级平台”、提供“四项保障”、培育“五大产业链”,强力推进了品牌农业建设。

建强“四级平台”。“一村一品”打造、产业强镇建设、现代农业产业园培育、特色产业集群。目前,洛阳有国家级“一村一品”示范镇8个、省级9个;全国农业产业强镇4个;培育了23个市级以上现代农业产业园;到2025年将创建3个国家级优势特色产业集群。

提供“四项保障”。“三品一标”认定、品牌创建、文化赋能、品牌营销。目前,洛阳有“三品一标”农产品354个;134个农业品牌入选《河南省知名农业品牌目录》,全国名特优新农产品,总数全省第一。

洛阳持续打造“农业区域公用品牌+农业企业品牌+农产品品牌”矩阵,洛阳市级层面有“洛阳源耕”。县级层面有栾川的“栾川印象”、嵩县的“嵩

上好礼”、洛宁的“洛水山肴”、宜阳的“宜阳不一样”、伊川的“伊川小米”“岭上西薯”、汝阳的“汝此幸福”“水果红薯”“汝阳花菇”、新安县的“心安礼得”、孟津的“孟津田园”、偃师的“偃之有礼”。

培育“五大产业链”:优质杂粮、食用菌、肉牛、奶牛、林果、中药材。

优质杂粮。以红薯和谷子为主,洛阳全市优质杂粮种植面积110万亩,其中谷子28.08万亩,占全省的71.2%;红薯53.99万亩,占全省的17.6%。

食用菌。主要集中在汝阳、栾川和嵩县等生态良好的南部山区,目前食用菌栽培产量3亿棒。

肉牛、奶牛。牛羊养殖重点在“南部生态县”和孟津区。目前,6县(区)跻身河南40个养牛大县行列。

林果。洛阳有经济林224.34万亩,形成洛宁苹果、偃师葡萄、孟津梨、新安樱桃、宜阳蜜桃、洛宁文玩核桃、偃师黄杨苗木、汝阳杜仲、嵩县皂角等品种多样的具有地域特色的经济林产业布局,催生了28个省级以上森林康养试点建设单位和森林康养基地,居河南省第一位。

中药材。洛阳有优质中药材60多种,种植面积105.6万亩,占全省种植总面积的18.4%。洛阳丹参、嵩县皂角和银杏、汝阳用艾和杜仲、栾川山茱萸等国家地理标志产品6个。

罗宏伟表示,“豫农优品”是河南优质绿色农产品的金字招牌。洛阳秉承“让优质农产品卖得出、卖上好价钱”的理念,将坚持“引进来”“走出去”“云发展”等品牌营销,让更多“豫农优品”真正活起来、亮起来、强起来。

新时代画卷

在开封遇见“豫农优品”

开封市首批“豫农优品”商标及标识使用人名录为17个使用人名称、40个产品名称;1个国家级企业类型、6个省级企业类型;1个4A等级企业、5个3A等级企业、11个2A等级企业。

小鸭蛋都能做出独特?鸭蛋竟能变“金蛋”,开拓村民们发家致富的道路?看到尉氏县鸭制品的独特风貌,“小豫”已经迫不及待了!



11月14日,在尉氏县十八里镇二庙村,尉氏县鑫兆丰鸭养殖合作社的员工在分拣、包装成鸭蛋。近年来,尉氏县依托流经本县贾鲁河的良好生态优势,大力发展蛋鸭养殖、鸭制品深加工产业。目前,该县共有养鸭户120余家,蛋品加工厂30余家,小鸭蛋已成为当地农民增收致富的“金蛋蛋”。

本报记者 杨远高 通讯员 李新义 摄

小蒜苗带动大产业,小产品推动大发展!透过沁着汁水的大蒜和蒜薹,平凡的农产品在村民们的血脉中传承发扬光大!



11月14日,在杞县葛岗镇西云所村,杞县雍丘农民种植专业合作社工作人员将大蒜装箱外销。该合作社成立于2013年,年产优质大蒜500万公斤。2019年,该合作社生产的大蒜、蒜薹荣获全国名特优农产品称号和河南省首批省农产品电子商务示范基地称号。本报记者 杨远高 通讯员 刘启阳 摄

两千年前,蔡文姬在杞县这片土地上,用独属女子的才华征服华夏;两千年后,“蔡文姬”牌小米连接千名妇女,把农场特色展露于世!



11月14日,杞县康丰家庭农场农场主胡培霞(右一)在直播销售“蔡文姬”牌小米。2016年,在当地政府和妇联的关心支持下,胡培霞返乡创办了这家主要集以谷子种植、小米加工于一体的家庭农场,吸纳带动1000余名留守妇女家门口就业,并注册了“蔡文姬”小米品牌。本报记者 杨远高 通讯员 刘启阳 摄

白白的大蒜胖墩墩,那么“黑蒜”呢?一家公司的主打产品,是怎样一步步走向全国的?快跟“小豫”来一探究竟吧!



11月14日,在杞县产业集聚区,杞县潘安食品有限公司讲解员(左一)在向参观者介绍公司生产的独头黑蒜。该公司是国家级大蒜深加工龙头企业,年产大蒜14万吨。其主打产品是“黑蒜”。目前,该公司年加工大蒜10万吨,加工独头黑蒜2000吨,并让独头黑蒜“走”向了全国各地。

本报记者 杨远高 通讯员 刘启阳 摄

企业品牌故事

企业简介

牧原集团始创于1992年,历经30多年的发展,现已形成集饲料加工、种猪育种、商品猪饲养、屠宰肉食于一体的猪肉产业链,主要产品有商品猪、种猪、仔猪和猪肉。目前,集团总资产2100亿元,子公司300余家。

□本报记者 曹国宏

牧原集团始终秉持“创造价值、服务社会”的核心价值观,以“让人们吃上放心猪肉,享受丰盛人生”为愿景,不断提升生猪养殖效率,提升猪肉食品品质,为大众提供物美价廉的猪肉产品。同时,牧原集团持续对标国际先进,以创新引领发展,以科技赋能养殖,助推中国向养猪大国向养猪强国迈进。

2023年,牧原集团实现营业收入1141.01亿元,屠宰生猪1326万头,生猪屠宰规模全国第一,向社会供应生猪6382万头、高品质猪肉534万吨。

发展亮点 持续创新的牧原

30多年来,牧原集团始终秉持“一米宽,一万里深”的专注精神,以科技创新的确定性,在不确定的周期中颠覆突破、持续引领,探索出“种、料、康、养、宰”等20大核心技术,在各环节不断提升新质生产力和生产水平,为消费者提供安全、健康、美味的猪肉产品。

在育种方面,以市场需求为导向,坚持自主育种,供应能力全球第一,摆脱对种猪的限制,助力稳产保供。

在营养方面,研发低豆粕技术,2023年豆粕用量降低至5.7%,远低于13%的行业平均水平,推广全国后预计可节省大豆进口2000万吨、土地资源1.5亿亩,保障国家粮食安全。

在智能化方面,自主研发“空气过滤猪舍”,集新风过滤、独立通风、除臭灭菌于一体,为猪群创造适宜稳定的生长环境,保证猪群健康,同时对猪舍排出的臭气进行集中处理,实现无臭、不扰民。

在数字化方面,将基于大数据、人工智能与工业互联网基础上的智能设备与软件技术应用到养猪生产的各个环节,大幅提升劳动效率,减少人与猪接触,降低疫病传播风险,提升猪肉品质,推动养猪产业链的升级发展。

在环保方面,通过技术创新,做到种养循环,粪水零排放、节能减排,2023年服务农田452万亩,化肥减量14.68万吨,助农减投增收352.27万元/亩,合计减投增收14.82亿元。

道口烧鸡

滑县道口镇特色美食,别名为天下第一鸡,主要食材为嫩鸡、八料、陈年老汤。其咸香可口,入口酥香软、肥而不腻。

□王都君 席瑞娜

滑县地处豫北平原,耕地面积200万亩,年产粮食30亿斤以上,素有“中国小麦第一县”“豫北粮仓”之美誉。该县还有一个亮丽的名片——道口烧鸡,所以也被称为“中国烧鸡名城”。

道口烧鸡始创于清代顺治年间,至今已有360多年的历史。

11月14日,笔者走进滑县道口义兴张烧鸡有限公司,浓郁的香味扑鼻而来,令人垂涎欲滴。滑县道口义兴张烧鸡有限公司董事长、“义兴张”道口烧鸡第八代传人张存有介绍:“道口烧鸡有一道秘方:要想烧鸡香,八料加老汤。全县做烧鸡的大小企业或档口,家家味道都略有不同,关键就在这老汤里的香料配比。”

经过多年滚雪球式发展,道口义兴张烧鸡有限公司发展势头强劲。目前,公司投资3700万元,引进了年产300万只道口烧鸡的生产线,全链条实现工业化生产。值得一提的是,道口义兴张烧鸡有限公司研发创新出了几十种烧鸡产品,如鸡肉饼、鸡肉饺、鸡肉锅贴等,创新发展烧鸡餐饮业,带动当地人增收致富。

守正创新,老字号“义兴张”的产品名录越来越丰富,360多年的“舌尖”非遗,仍是深受各年龄段消费者追捧的时尚美味。

为做大做强道口烧鸡产业,滑县成立了烧鸡协会,团结数十家烧鸡企业和衷共济、抱团发展。同时,引导烧鸡生产企业入驻园区,实现规模化、集约化生产,不断提高产品质量和档次。

为满足不同消费者的需求,道口烧鸡还推出了鸡腿、鸡翅等各类小包装休闲产品,在品种上实现新突破。

传统与现代完美融合,让烧鸡产业焕发出更加蓬勃的生机。目前,滑县从事生产销售道口烧鸡的企业、门店共300多家,年产道口烧鸡1800多万只,年产值达7亿多元,每天约有5万只道口烧鸡“飞”向全国各地。道口烧鸡产业的发展,有效带动了滑县养殖业“畜”势勃发,助力了农民增收致富,为县域经济增添了活力。



扫一扫,看视频



牧原集团 科技赋能 原来生猪可以这么饲养

道口烧鸡 每天五万只饱全国吃货口福