

从专攻一味到预制百味

黄圃腊味以“强一产、促二产、拓三产”为发展思路打造“泛腊味”产业链

说起黄圃腊味,人们最容易想到的往往是腊肠。如今,在黄圃镇腊味省级现代农业产业园里,腊味产业却被赋予了更多可能性,这里不单做腊肠,还养鱼、养家禽,搞起了预制菜,盖起高标准厂房和展厅,“泛腊味”概念正借着省级现代农业产业园火热建设的春风,带动年产值达36亿元的腊味产业链延伸升级。作为优化农业产业结构、推动实现乡村振兴的重要举措,黄圃镇自2022年启动建设省级现代农业产业园以来,便以“强一产、促二产、拓三产”的发展思路,为腊味产业描绘了一幅蓝图。按照产业园规划,到2024年,黄圃镇腊味产业生产总值将增加到40亿元。在产业发展的带动下,镇内相关产业农村居民可支配收入也将进一步提升。

文/本报记者 付陈陈
见习记者 赖彤瑶 见习生 颜子怡
图/见习生 盖刘宝

■强一产:打造原料基地建设区 为产业发展提供优质原料

“设置好喂食的参数,机器就能自动投喂饲料了!”9月14日上午,位于黄圃镇石军村的汇诚农业养殖基地内,总经理冯艺强按下操作台上的按钮,饲料便从高大的白色储料罐涌入管道中,从喷头洒向鱼塘中,密密麻麻的脆肉罗非鱼簇拥在水面,瞬时激起无数水花。

在基地的一处大棚内,一块巨大的智能水产养殖中控屏幕上,正实时显示着基地内的温度、湿度、雨量、气压、辐射、水温、溶氧度等环境数值,还有监控投料机、增氧机的运行情况,以便工作人员根据实际情况调整各项数据,减少养殖损耗,保障鱼的品质。

作为黄圃腊味省级农业产业园实施主体之一,汇诚农业对上述5G智慧养殖技术的成功应用,为黄圃镇数字渔业提供了实践样板。在其带动下,产业园内已有1000多亩水产养殖场使用5G智慧养殖技术。

“腊鱼,是黄圃腊味中的大宗品类,作为水产养殖大镇,黄圃现有鱼塘近3万亩。”黄圃镇农业服务中心工作人员张贤斌介绍,为进一步满足黄圃腊味行业的原料需求,黄圃腊味产业园重点规划了原料基地建设区:一方面将以前零散的、不规则的鱼塘重新进行标准化规划,形成连片式规模化养殖鱼塘;另一方面引进5G智慧养殖技术,让智能化管理覆盖养殖全过程。

目前,以汇诚农业为主体的示范养殖基地已经初见成效,经过以上两方面的升级改造

之后,养殖户可节约30%的人力成本,管理效率提升超20%。“低端品种的养殖散户在提升为规模化养殖场后,产值也从原来的一亩一万多元,跃升到一亩近十万元,农户实现大幅增收,同时带动土地增值,村集体土地出租收入增加。”张贤斌表示,接下来产业园持续推广汇诚农业的发展模式,吸引更多优质养殖户参与进来,以养殖业实现联农带农、联农富农,做强产业园第一产业,为黄圃腊味产业发展提供优质原料。

■促二产:聚焦厂房装备升级 推动特色产业转型

走进广东今荣食品有限公司(以下简称“今荣食品公司”),已经顺利封顶的新厂房正加紧赶工中,力争早日投产;产品展厅内的冰柜里,不仅有品种繁多的国外口味香肠、速冻肉制品,还有一些面包,如法棍、碱水结等。

“随着时代的发展,企业要迎合不同的客户群体以及日益增长的需求,产品创新尤为重要。”今荣食品公司董事长王秋扬从事腊味生产已有50年,身为腊味技术师傅的他,有时候更像学者,不断在腊味制作技艺上攻坚克难,推陈出新。而随着产品的创新,生产环境和条件亦面临着迭代升级,于是,以省级现代农业产业园的建设为契机,打造高标准厂房,成为企业焕发新生的不二之选。

“我们原有的厂房已有二十几年的历史,产业数字化智能化转型趋势已定,此次新建的厂房,我们将在食品卫生标准、厂房

消防安全以及生产设备优化升级方面下狠功夫。”王秋扬表示,作为“腊味行业规模化自动化装备升级项目”(产业园七大建设任务之一),新厂房将引入新设备,如半自动化灌肠机,缓解旺季招人难的问题,提高生产效率。同时,厂房内部板材将以实验室为建设标准,采用耐酸耐碱耐高温的材料,力争达到食品安全卫生的最高标准。

“我们在新厂房上已投资四千多万元,我还打算新增一条腊鱼产线,同时升级烘房和冷冻库,进一步提升我们的生产能力。”对于腊味产业日后的发展前景,王秋扬信心十足。在他看来,通过黄圃腊味省级农业产业园的建设,产业配套设施将更加齐全,入园投资企业可得到一定的资金补助,节省多方投入。此外,扶持措施的出台、各方资源的整合、相关部门的提前服务以及审批的提速增效,也将给产业发展营造良好的营商环境。“所以,我十分乐意加入产业园的建设,与园区共同成长。”王秋扬说。

目前,黄圃镇已有超70%腊味农业龙头企业完成厂房及装备升级。

■拓三产:加强腊味品牌宣传 推动行业“组团”发展

黄圃镇腊味产业园总投资2.86亿元,园区规划“一核四区”布局方案,即黄圃腊味产业园核心区、原料基地建设区、一二三产融合区、人文旅游产业区、物流园区。园区将实施5G养殖数字农业建设项目、农产品质量安全管控项目、农产品深加工基地

建设项目、腊味行业规模化自动化装备升级项目、科技支撑项目、品牌建设与推广项目、产业园核心区基础设施完善项目等七大重点建设项目,以此来补短板、强弱项、延伸产业链。

在离今荣食品公司不远处的食品工业基地核心位置,集历史陈列、科研展示、宣传推介、文化传承、休闲旅游功能于一体的黄圃腊味产业园展厅刚刚完成建设,不日将举行揭牌仪式。这是黄圃镇围绕品牌建设与推广项目,拓展第三产业发展渠道的有力探索。

近年来,黄圃镇紧紧抓住“广式腊味发源地”和“中国腊味食品名镇”的品牌优势,塑造“荣业”“今荣”“信诚”“汇诚”等优质企业品牌,提升品牌市场“话语权”。并通过完善一批镇街腊味科技馆、展览馆建设,打造出一批有特色的腊味文化旅游精品线路,以此加强腊味品牌宣传,推动黄圃腊味行业“组团”发展,推动黄圃腊味全产业链发展。

除了持续将工作重点放在宣传引导上外,黄圃镇还将重点推进农产品深加工基地建设基地项目。“目前相关部门已与几家意向企业达成合作共识,企业正在制作相关设计图。我们将与工信局、工改专班通力协作,全力推动本项目落地建成,努力建设成为一二三产融合发展的典型示范。”张贤斌表示,农产品深加工基地建设项目,将会引入社会资本参与,并延展到热门的预制菜等其他类型农产品加工,带动当地养殖业的发展,形成完整的供应链。



黄圃腊味产业园展厅。

中山企业为亚运场馆装上“数字大脑”

中山艾特网能公司是萧山临浦体育馆数据中心的供应商之一,为赛事信息及时准确收集和处理提供保障

杭州亚运会将于9月23日开幕,部分赛事于9月19日率先展开。“智能”是本届杭州亚运会的办赛理念之一,用数字化赋能赛事筹备,提高场馆运营管理水平,成为本届杭州亚运会场馆的“标配”。记者采访获悉,作为亚运会柔道、柔术、克柔术的比赛场馆,萧山临浦体育馆有着一颗“数字大脑”——数据中心,中山市艾特网能技术

有限公司(以下简称“中山艾特网能”)正是该场馆数据中心的供应商之一。

在柔术比赛场馆,正中央悬挂的四面斗屏和两侧赛场区的两块端屏,可以实时播报比赛计时计分、参赛人员信息介绍、视频直播及精彩镜头回放等信息,使观众无论坐在场馆哪一处,都可以“无死角”观看比赛。记者了解到,要实现赛况实时呈

现的效果,数据中心是关键的一环。它就像场馆的“数字大脑”,通过对场馆内各类终端采集的信息进行准确及时收集、处理和运用,实现对选手成绩的记录计算、画面对外实时展示等重要功能。

据介绍,数据中心由不同的模块系统组成,需在设备设施方面投入大量资金,而场馆项目建设工期比较短,这些都考验着

企业的能力。“能够参与到场馆建设中,助力保障亚运赛事举办,是对企业技术水平的认可。”中山艾特网能财务负责人邓燕萍介绍,企业一直非常重视技术研发,每年投入近千万元资金用于研发。中山税务部门的服务让企业享受了相应的政策优惠,保证了企业现金流,推动了项目的顺利进展。

本报记者 张倩 通讯员 黄海聪