

“鱼跃中山”借“智”腾飞

从鱼塘到餐桌,数字技术正融入水产每个环节,推动中山水产品香飘四海

本报记者 张倩

在碧波荡漾的鱼塘边,一部手机掌控全局;在鱼产品深加工的车间里,机械设备精准作业;在自动化包装车间,一袋袋诱人的香葱鲮鱼饼在传送带上匀速前行……如今,数字技术正深度融入中山水产产业的每一个环节,为这片充满活力的产业注入新动能,推动“鱼跃中山”品牌迈向全国、走向世界。

5月29日,记者前往中山水出集团,探寻其在数字化赋能水产养殖领域的宝贵经验。

►智能化投喂机精准投喂。

本报记者 易承乐 摄



■实现“一部手机管鱼塘”

当天上午,中山水出集团港口铺锦水产养殖基地的塘面上,增氧机欢快地翻涌着水花,智能化投喂机精准投喂,助力鱼儿茁壮成长。走进自动检测中心控制室,大屏幕上实时画面闪烁,水出集团的高级工程师欧志明专注查看,远程掌握鱼塘动态。

欧志明从学校毕业后进入中山水出集团港口分公司,这一待就是20多年。其间,他见证了数字技术如何让传统的水产养殖发生翻天覆地的变化。回忆往昔,欧志明感慨万千:“20年前,我们的养殖方式非常传统。渔民使用简易的投料机,增氧机也是传统的液冷式,不仅效率低,能耗还高。那时,一个工人最多只能照看60亩鱼塘,偌大的养殖场需要4到5人才能勉强维持管理。”

而如今在水出集团合作的嘉华水产养殖基地,数字技术让一切截然不同。这里配备了5G智能化中央投喂机,散装饲料车直接将饲料倒入设备,通过管道就能精准输送到各个鱼塘。一台投喂机便能轻松管理4个鱼塘,并且每日在八九点和下午两三点进行两到三次投喂,实现了精准投喂。养殖人员坐在办公室,通过手机软件就能远程监控水质、控制投喂机,还能及时收到增氧机异常、停电等报警信息。以往人工撒料,一片鱼塘需要耗费一天时间,如今借助智能设备,效率大幅提升。

“现在,两个工人就可以轻松照看200亩鱼塘。”欧志明说。

在增氧设备方面,过去传统增氧机耗电量,如今采用变频永磁增氧机,电流只需1.5安培就能满足需求,省电一大半。以200亩的养殖场为例,可节省三分之一的电费,仅此一项,每个月就能节省1至2万元。水质监测也从过去的人工检测、现场巡查,升级为全方位智能监测。养殖人员设定好水质警告值,一旦数据异常,手机就会立刻收到提醒,真正实现了“一部手机管鱼塘”。从水质监测到设备运行,数字技术让养殖更智慧、更高效。

■数字驱动水产品加工与市场拓展

在水产品加工环节,数字技术同样发挥着重要作用。走进位于小榄镇的中山水出集团溢鲜食品厂的自动化包装车间,机器轰鸣声与传送带的运转声交织,一袋袋香葱鲮鱼饼在生产线上快速流转。包装组组长肖永强介绍:“以前,一条包装线需要七八个工人,效率还不高。2020年新的自动化包装线投产后,现在一个小时就能完成60箱共计1200包产品的包装,效率大幅提升,而且现在仅需4个工人就能轻松应对。”过去手工称重费时费力,如今鱼饼进入称重斗内,机械设备自动完成称重,精准又高效。

为确保产品质量安全,溢鲜食品厂建立了完善的产品追溯体系。检验员郭文婷说:“从养殖源头开始,每一批鱼都会分配唯一的追溯批号,确保从养殖、加工到出口的每一个环节都可以精准追踪。原料到货后,我们会在半小时内完成快速检测。每一批成品出厂前,还会进行严格的出厂检验,包括过氧化值和农残等项目,目前,我们的生产管理体系已经通过欧盟、美国、英国、越南等国家和地区的出口备案审查,产品符合国际市场的严格标准。”

技术主管肖振基站在产品展示室内,指着琳琅满目的水产品介绍道:“我们积极推进数字自动化和百千万工程项目,通过每年大量的研发和新型设备的投入,三年内开发60多个品类,5000平方米的车间迸发出上亿的年产值。特别是常温即食脆肉鲩块,通过数字自动化风干和高压灭菌设备,打造出非油炸、常温即食高技术附加值的健康食品,深受市场欢迎。此外,还有30多款速冻预制菜系列产品也十分畅销。”

在冷链物流环节,中山水出集团搭建了数字化平台,可随时监控冷链物流的温度、位置等情况,确保水产品新鲜送达消费者手中。目前,其预制菜产品已覆盖全国一二线城市和港澳地区,远销欧美、东南亚等地区,销量同比增加6%。

■“鱼跃中山”品牌展翅腾飞

记者从中山市农业农村局获悉,中山作为水产养殖大市,近年来水产品增量迅速。数据显示,2023年前三季度,中山水产品总量29.30万吨,同比增长4.6%。全市水产养殖面积达30多万亩,产值90多亿元,淡水养殖产量位列全省第五名;养殖品类超30种,养殖范围涉及23个镇街,多个镇街养殖面积超万亩,已成为全国最大的供港鲜活水产品生产基地。

在产业发展的同时,中山积极打造“鱼跃中山”区域公用品牌。通过举办评选活动,吸引近100家水产、预制菜企业报名,42个品牌进入网络投票与专家评审环节,超600万人次参与投票,最终15家企业及产品入围“品牌风云榜”。“鱼跃中山”品牌还先后亮相农民丰收节、广州珠江游轮、全国农交会等多个平台,在系列宣传活动的助推下,水出集团在国内市场销量增长超50%,产品供不应求。

如今,中山水产产业通过强化产业链打造、推动品牌建设、优化供应链等一系列举措,实现了标准化养殖、智能化管理、预制化生产。从鱼塘到餐桌,数字技术贯穿始终,不仅提升了产业效率和产品质量,更让“鱼跃中山”品牌声名远扬。未来,中山水产将继续借助数字赋能,让中山水产品“跃”向更广阔的市场,香飘四海。

中山首个冰淇淋主题文旅景区启用

位于板芙镇,力争年接待30万人次,打造工业旅游新名片

5月28日,位于中山市板芙镇工业大道28号的得利雪冰淇淋博览馆正式对外开放,这是中山首个冰淇淋主题文旅景区。当天,得利雪增资扩产项目正式动工。

走近得利雪冰淇淋博览馆,一座粉粉嫩嫩、造型宛如童话城堡的建筑瞬间抓住众人眼球。博览馆内,各个楼层精心设计的体验项目令人应接不暇。

历史文化展示区里,通过生动的图文、实物展品和多媒体互动设备,展示冰淇淋从起源到现代发展的奇妙历程,游客们跟随着

冰淇淋的发展历史,领略其前世今生;DIY工坊,家长可以带着孩子亲手调制专属口味冰淇淋;还有中式糕点烘焙、文房四宝、年画体验等特色项目,将传统文化与冰淇淋主题巧妙融合,为游客带来别样的体验。冰柜里,各种造型精美、口味丰富的冰淇淋整齐排列,贵妃荔枝冰淇淋成为众多游客的心头好。

得利雪文化旅游(中山)有限公司总经理汪洋介绍,博览馆将以冰淇淋DIY、互动体验炒冰技巧、古法造纸等14项特色体验项目,带游客感受冰淇淋文化魅力,融

合科技与创新,传递得利雪品牌精神。“我们志在打造中华百年老品牌,联合板芙文旅资源,开拓大湾区市场,力争年接待30万人次,成为广东工业旅游新名片。”

板芙镇宣传文化服务中心主任黄敏介绍,得利雪冰淇淋博览馆作为中山市首个以冰淇淋为主题的亲子研学工业旅游项目,极具特色与吸引力。它将连同板芙里溪村、大盛非遗陶艺这两个国家3A级景区,融合板芙的香山水岸乐园、盈悦文创街区、金钟山郊野公园、湖洲山郊野公

园、西江十三顷网红集市等板芙农文旅景区,打造板芙农文旅新体验。

当天,得利雪总投资7800万元的增资扩产项目也同步启动。作为扎根板芙23年的老牌食品企业,得利雪早已是当地食品产业的“标杆”。自2002年创立以来,从30000平方米的生产基地起步,逐步打造出“得利雪”“麦蒂格乐”等多个知名品牌,通过FSSC22000国际食品安全认证,产品畅销粤港澳大湾区并辐射全国。

本报记者 张倩 通讯员 梁耀洋 周紫娟