

亩产创全国之最,加工品质优良 “甬雪4号”腌的咸齏,天然金黄鲜亮

“三日勿吃咸齏汤,脚骨有眼酸汪汪”。咸齏就是平常我们所说的雪菜,是宁波人心目中最亲切、最草根又最引以为豪的一道美食,“雪菜大汤黄鱼”、“雪菜鞭笋汤”都是无数老宁波人存在记忆深处的味道。宁波人吃雪菜是高手,种雪菜更是达人,由宁波市农科院任锡亮团队育成的“甬雪4号”经浙江农业之最委员会办公室初步审定,该品种平均7358.45公斤的亩产创下了新的纪录,不仅为全省第一,还是全国之最。

雪菜学名雪里蕻,是浙江省的特色农产品和优势农作物,宁波雪菜种植及腌制加工已有1000多年的历史,是中国的“雪菜之乡”,而鄞州雪菜还获原产地

标记注册证书。任锡亮介绍说:“雪菜的种植与加工已成为我省效益农业的主要项目之一,种植雪菜可以利用冬闲田,提高土地利用效率,解决季节性抛荒田的问题,目前宁波雪菜常年种植面积10万余亩,雪菜加工企业有60多家,雪菜加工产值约8亿元。”不过,当下雪菜生产也存在诸多问题,生产上应用的品种以农家自留种为主,品种混杂退化,病毒病发生日趋严重,产量和品质降低,已经不能满足生产和加工的需求。

“我们从2000年就开始着手研究育种,后来在宁波市科技局的支持下,去年通过了审定。”任锡亮说:“‘甬雪4号’的品质优势主要体现在三个方面:亩产高、

抗病性好、加工品质优良。”一般的雪菜品种单株重量在0.5~1公斤,“甬雪4号”可达2.5~3公斤,亩产增收超过40%,按照现下的市场行情来算,每亩可增收近千元。雪菜病毒病被称为“雪菜癌症”,每年发病率30%,而“甬雪4号”在育种上就选择抗病性更好的种源,这才让该品种成为亩产冠军有了底气。

“好的咸齏色泽金黄鲜亮,这需要有好的雪菜品种才能实现,‘甬雪4号’加工出来的咸齏天然有一种亮黄色,受到很多加工企业的欢迎,推广这样的品种在一定程度上也可以遏制部分不良厂商非法使用染色剂,对于雪菜这一传统特色产业的健康可持续发展具有重要的意义。”任锡亮表示。

宁波市鄞州三丰可味食品有限公司用“甬雪4号”作为原料加工的三丰“可味”牌雪菜被认定为浙江品牌农产品,并在2015年浙江农博会优质产品评选中荣获金奖。现在,“甬雪4号”主要在宁波、嘉兴、温州、衢州、湖州、杭州、金华、舟山等地推广应用,江苏、安徽、福建和辽宁等外省区也纷纷引种试种,目前已推广2万余亩。

为满足日后生产和加工需求,任锡亮团队还将继续研究选育,推出“甬雪5号”、“甬雪6号”、“甬雪7号”等系列新品种。

本报记者 孟佳韵

天台首家有机肥加工厂 开足马力生产

随着进入春耕春播忙碌期,天台县奉台生物科技有限公司也开足了马力生产。

公司负责人谢俊杰是奉化人,有着七八年的有机肥生产经验。得知天台县在农业生产领域全面推行“肥药双控”管理后,他看到了商机。经过一年多的筹备,2015年11月,他投资600万元建起了天台首家有机肥加工厂,有机肥年生产能力达到1万吨。

“天台畜禽养殖业比较发达,单头生猪存栏就有9万多头,如果忽视畜禽粪便的综合处理,就会对自然环境,特别是水环境造成严重的影响。”谢俊杰来天台投资前,对当地的畜禽养殖业作了一番详细的调查,当地从源头控制肥料和农药的政策以及有机肥原材料丰富的来源让他眼前一亮。

加工厂还没开张,当地的养殖大户就主动找上门来,向谢俊杰求助。谢俊杰清楚地记得他给一家养殖场清污的情景:“养殖场的一角堆满了排泄物,污水流到围墙外,流过的地方连草都没有。”

现在,该加工厂已经辐射15家规模以上养殖场以及香菇种植企业。像当地规模较大的的始丰小狗牛养殖场、光华养殖场,加工厂一年要帮他们“消化”掉

6500吨左右的动物排泄物。

在生产车间,笔者看到那些原材料在经过发酵、除臭、烘干、筛选等程序后,被制成了灰黑色的颗粒。

加工厂是按每袋40公斤进行打包的,但最近有许多城里人打电话来,希望能在包装上照顾他们种植小块田地、家庭养花的需要。谢俊杰告诉笔者,下一步将设计每袋10公斤的小包装,方便城市居民家庭购买。

“生物有机肥的有机质达到45%就够标准了,但我们生产的在57%左右;总养分按规定是5%达标,但我们在6.5%~7%。”谢俊杰对自己在天台生产的有机肥品质特别自信。

正说着,当地种植大户陈先生来到了厂里,打算为春播加订一批有机肥。他说,以前用过有机肥后,土地不板结了,病虫害也少了,连叶片也更厚更绿了。谢俊杰插话道:“如果是种水果的话,就能够让水果的糖度提高2%,光洁度更好。”

“我们加工厂一年‘吃’掉的动物粪便便在1.5万吨左右,这些污染物如果直排的话,那对环境的破坏不可估量。”谢俊杰笑着说。

徐平



精品蕙兰展 弘扬兰文化

近日,在建德市新安江举行的第七届兰花节蕙兰展示展销会上,210余盆精品蕙兰竞相绽放,幽香扑鼻,吸引一波又一波的市民和外地兰友驻足观赏。此次蕙兰展活动上,建德市改变以往兰展不对外的做法,首次邀请淳安、桐庐、富阳等县市兰友到场参展。

建德出好花,建德有好花。多年来该市兰友挖掘出的蕙兰已经成为全国兰界追捧的对象,如赤蕙复色“飘门水仙”,俗称大白菜的“严州彩云”和色翠洁净,具灵秀之风韵味的“翠丰”等名品已在国内产生广泛的影响。

王淑娟

温岭后生王新路种的草莓,一颗能卖10元

去年底的连绵阴雨和“BOSS级”寒潮,对草莓的产量影响不小,使各地的草莓产量大减。可在温岭有个后生叫王新路,他种的35亩草莓走上转型升级路,通过创品牌、卖精品、走市场,草莓卖得有声有色,亩均收入3万元。

头茬减产、种苗涨价,草莓越种越难

上个周末,王新路位于温岭市新河镇上桥村的草莓基地都是一些开车来采摘的游客,草莓以每公斤40元的价格走俏市场。

“温岭的草莓现在已经是第四茬了,价格比以前有了大幅降低。我此前就对草莓园进行过整理,控制一簇草莓的植株数,让草莓营养更集中,希望能坚持到‘五一’再下市。”王新路说。

王新路在新河、城南两地种了26个大棚30多亩草莓,这段时间的天气比较适合草莓生长。“种草莓,头茬好坏是关键,往往会影响一年的收成。今年阴雨天太多,使头茬草莓产量减少了一半左右。”王新路说。

“11月初是草莓的开花期,11月中旬我们开始盖大棚,可是那段时间几乎每天都在下雨,使得草莓授粉率变低,前期开的花几乎处于报废状态,亩产估计不

到150公斤,比往年少了一半多,头茬草莓收入只有1万元左右,为历年最少。”

除了产量少,这一季草莓的种植成本还涨了不少。王新路说,单是草莓苗,每亩就涨了1200元。“温岭的草莓苗大多是从建德买的,去年每株涨到了0.65元,比前年涨了0.2元。”

精细化管理,最贵时每公斤能卖80元

幸好,王新路这几年一直走精品路线,所以草莓在价格上并未受太大影响,春节前后这段时间能卖到每公斤80元,这样的价格比起其他种植户的草莓更贵一些。

“这主要是因为我们采用精细化种植,投入也更高一些。”王新路说,为了保证草莓更大更甜,王新路请人来疏剪草莓植株,一簇草莓保证只有1~2株。让草莓也实行“计划生育”,一季的亩产量控制在1000公斤左右,有计划地减产50%,这样无论草莓的品质和糖度都在提升,能让游客从“回头客”变成“回头客”。

王新路说,去年遭遇冰冻天气,很多种植户“受伤”严重,他的草莓虽然也有减产,但影响却没那么大。“冷空气来临时,我们在大棚上加盖了双层薄膜,但效果不好,所以又在每个大棚里点上了十

几根大香,这些香每根大概半人多高,比筷子还要粗一点,点燃后产生的二氧化碳能防霜冻,还能释放出一些热量,提高温度。不过,这个方法只适用于低矮作物。”

在王新路的草莓棚里,笔者还发现了几个奇怪的塑料袋,里面都是一些昆虫的尸体。“现在人们十分追求健康食品,对农药残留很讲究,所以我现在能不用农药就不用农药,这个塑料袋里装的东西就是用来杀虫的。”王新路说,塑料袋里有一个小试管,里面装着一些性引诱剂,他就是用这些雌激素当诱饵,让雌虫“自投罗网”的。“除此之外,2014年,我还自己摸索着用有机肥代替了化肥。”王新路的有机肥是用中药渣、菌菇渣等混合发酵而成的,再在里面拌上鸡蛋壳、虾壳等,肥力很是不错,“别人用50公斤复合肥,我的有机肥却只需要10公斤就够了。”

不局限于采摘游,草莓也开始走市场

每公斤卖80元已经是高价,但事实上,王新路卖得最贵的草莓一个就要10元,那可以说是精品中的精品。

“10元一个的草莓是我们这儿最好的,每个必须是50克以上,且草莓

植株一株最多只能长3个,而这个草莓就是3个中的第一个。”王新路说,别看价格贵,买的人还不少,“过年的时候,我将这类草莓装成8个装,放在水果专卖店里销售,基本上是有多少卖多少。”

除了供应采摘游,王新路的不少草莓是在温岭市区、泽国、松门、新河等水果专卖店里销售的。“以前都走采摘游路线,但这几年,温岭草莓采摘游发展得太快,几乎每个镇(街道)都有草莓采摘游,在这样的情况下,草莓种植户也必须转型,走市场、创品牌、卖精品。”王新路说,他是2011年开始种植草莓的,到了2012年他就为自己的草莓注册了品牌,这两年还开始把草莓推送到市场上销售。“我每天一大早就把草莓送到各个水果专卖店里,一个店一天能卖掉15~20公斤。”

因为草莓的甜度够、个头大,再加上王新路这几年一直走精品路线,所以即使是走市场的草莓,每公斤也能卖到60元。

为了吸引年轻的客户,王新路还推出了草莓送货上门服务,“刚开始一天也就送个两三公斤,后来生意越来越好,平均一天送货上门的量达到了二三十公斤,最忙时,一天送了70多户人家,根本来不及。”王新路说。林绍禹 赵碧莹

“三港”缙蛭凭什么 连获九个金奖?

台州三港海水养殖专业合作社生产的“三港”牌缙蛭先后荣获2010年、2011年浙江省渔业博览会金奖,2011~2014年浙江省农业博览会金奖,2012年全国优质水产品展示交易会、中国农产品品牌博览会和首届中国(南方)国际海产品博览会金奖。在浙江省水产养殖业中连续获得9个省级以上的荣誉是少有的。那么,该合作社的缙蛭为什么能获得这9个金奖?

严把水质和苗种关,打好缙蛭质量基础

台州三港海水养殖专业合作社成立于2007年11月,位于三门县下栏塘,在三门县海洋与渔业局等有关部门和花桥镇的大力支持下,该合作社得到迅速发展,社员从21户发展到104户,养殖面积从800多亩发展到1600多亩。养殖品种有缙蛭、青蟹、泥蚶、脊尾白虾等,年产水产品1000多吨,销售产值2500多万元。

质量是企业生命,高质量才能出高效益。自成立以来,台州三港海水养殖专业合作社牢固树立质量意识和品牌意识,始终坚持“质量第一、以质取胜”的方针,严格实施标准化生产、规模化经营、品牌化管理,在开发出自己的特色产品缙蛭、打响品牌、提高经济效益上下工夫。

优良的水质和苗种是提高缙蛭质量的基础。三门下栏塘北靠浦坝港,周边没有工厂和造船厂,地理环境优美,无污染。且上游是大山,淡水资源丰富,土壤肥沃,微生物含量高,是缙蛭养殖的理想之地。台州三港海水养殖专业合作社每年缙蛭起捕后搞好清塘,将养殖塘全面翻耕整理一遍,使泥塘松软,以利缙蛭生长。同时对养殖塘进行杀菌消毒,减少病害发生,提高缙蛭成活率,增加单位面积产量。在放苗之前,该合作社从附近水库和海里引进优质无污染的咸淡水,选购三门湾自然野生苗种放养下去,为提高缙蛭品质打下了良好的基础。

实行绿色养殖,提高缙蛭品质

为了改善养殖条件,实行标准化养殖,2008年,该合作社投资了70多万元,对养殖塘进行了改造,建成标准化、现代化养殖塘,并通过县水产部门验收和省绿色食品水产品养殖基地认证。

在养殖中,该合作社要求社员严格按照国家绿色食品操作规程和要求,使用低毒低残留渔药,确保缙蛭安全,采用小鱼、小虾等鲜活饵料投喂。同时加强管理,定期检测水质,更换塘水,控制水位和温度,促进缙蛭健康快速生长,提高了缙蛭品质。2009年,该合作社先后被评为县、省示范性农民专业合作社,省消费者满意优秀示范专业合作社,“三港”牌缙蛭荣获台州市名牌产品。2010年,该合作社先后被授予省标准化示范基地、农业部水产健康养殖示范场。2012年通过国家绿色食品认证。

用海水清洗净化,精品包装价更高

为了实行生产、加工、销售一条龙经营体系,2009年,该合作社投资了55万元,建成了加工厂、仓库和办公楼;2011年,又投资了50多万元,购买了真空包装机、烘干机、封口机等加工包装设备。该合作社将收购来的缙蛭放在大池的海水里清洗干净后,再让它在海水里吐泥净化8个小时,这样缙蛭里外的泥就基本干净了,没有杂质,吃起来特别鲜美。在包装前,工人将破碎的蛭子捡掉,大小分类包装,按不同的价格出售。

据介绍,缙蛭精品分为7.5公斤一箱、5公斤一箱、2.5公斤一箱三种。该合作社的这种包装是首创的,水产品放在盒子里一点水都没有,因为包装盒里放了泡沫。经过包装,缙蛭的价格就大大提高了,原来20元1公斤卖到了40元1公斤。

酒香不怕巷子深,花香引来蜜蜂采。优质的产品引来八方顾客,上海、福建、杭州、宁波、金华和台州等地的客商从电视、互联网、“农民信箱”上得知台州三港海水养殖专业合作社的缙蛭质量好后,纷纷上门购买。目前,正是缙蛭销售旺季。近日,笔者在该合作社看到,办公楼前停着3辆前来购买的货车,一位来自杭州的客商对笔者说:“这里的缙蛭虽然价格贵一点,但质量比别的地方好,消费者非常喜欢,所以我宁可路远一点也要来这里购买。”

朱曙光 朱芳芳



创新中国产业园·东新分园



园区概况

创新中国产业园东新分园暨智谷创新广场地处下城区善贤路4号,已规划地铁五号线,BRT快速公交换乘中心,交通便利。总面积27368平方米,共地上四层,地下一层。

园区定位

以建设创新型科技园区、大学生创业基地为重点。为产业化企业、大学生创业、初期的小微科技企业的孵化培育、服务式小型办公室等提供多种办公创业空间。

园区配套

公共服务大厅(含总台服务、洽谈区、小型会议室、大型多功能会议室、休闲吧、咖啡吧等)、内部食堂、健身活动中心、桌球娱乐室、顶楼足球场等。提供企业注册代办(大创免费代办)及财务委托管理,免费参加区组织的创业实训及一对一团队辅导等多种服务。旨在打造服务式创新广场,企业家们的创业俱乐部。

招商热线

钟先生 18105711266 0571-56920112

联系方式:杭州市下城区科学技术局 0571-85820615

创新中国产业园作为浙江省杭州市下城区未来发展“两轮驱动”的重要组成部分,引领高新技术产业向前推进,我们将着力把“产业园”打造为集信息软件、电子商务、物联网、生物医药、健康服务、新能源、节能环保等高新技术企业,以及科研设计院所、科技创新载体、科技金融等高新服务业企业于一体的现在示范园区。我们诚邀您的加盟。