

“盐之有味”公用品牌系列产品探访⑧

心思源点心:发展健康食品 助力乡村振兴



琳琅满目的各色可口点心。

雪山流沙包、奥尔良鸡肉包、蒸煎饺、香菇烧麦、多彩甜甜圈、玉米窝窝头、香芋雪花包、椰奶包、香辣肉松卷、红豆卷、热狗卷、手工饭团、燕麦酸奶包、土豆包、紫薯包,金黄色、白玉色、紫红色、奶油色,圆形的、方形的、长块形的、椭圆形的……琳琅满目、各式各样的中餐点心摆满展示柜,令人食欲“升腾”。江苏心思源食品有限公司的产品展示,让人看到了盐城农副产品加工的欣欣向荣。

走进心思源食品公司研发车间,陈列架上摆放着各式食品原料。研发人员创造性地把冻干处理过的何首乌粉与巧克力碎、紫薯泥混合在一起,揉进面团,进行简单塑形后放入烤箱。不一会儿,一盘香气四溢的精致点心就新鲜出炉了。品尝起来,不仅软糯可口,而且一点吃不出何首乌原本的苦味。

“为了更好地服务消费者,我们每年研发健康食品新产品,特别注重根据本地土特产、本地原材料来做文章,不断提高本地农产品附加值。白首乌是本地很好的农产品,我们以它为原材料研发新产品,一旦在市场上推广,就能有效推动种植发展。”心思源食品公司研发总监表明绍说。

发展农产品加工业,需要发挥区域比较优势,因地制宜,利用特色农产品种植优势,逐步形成农产品加工产业带,实现农产品加工与原料基地有机结合。心思源食品公司牵头成立以农民专业合作社、家庭农场和种植大户等为成员的粮食产业化联合体,形成“粮头食尾”和“农头工尾”产业链。

“盐城资源丰富、交通方便,原料产得出、产品出得去。企业产销两旺,发展非常顺利。”在心

思源食品公司生产车间,工人们正加紧生产各种花式点心。公司生产部总经理李慧慧介绍,目前生产的即食健康食品有30多个品种,主要销往全国各大城市的高档酒店,最远的销到新疆乌鲁木齐。生产原材料大部分选用盐城本地优质农副产品,每天使用糯米10吨、面粉20吨,包心菜、胡萝卜、洋葱等各种蔬菜5吨左右,有力推动了农副产品就地就近转化增值,也较好地带动了农民就业,持续助力乡村振兴。

据了解,这家2018年入驻盐都区食品产业园的食品研发制造企业,投资1.5亿元,厂区建筑面积超2万平方米,拥有智能化、自动化食品生产线近30条,专注生产酒店花式点心,年销量110万箱,营销网络和产品辐射全国近80%的省份。

“我们坚持品牌化配套、本土化采购原则,从源头遴选高品质原料生产基地。牵头成立的粮食产业化联合体,推行‘订单种植+保护价收购’,既保障了放心原料来源,又带动本地农户增收。”心思源食品公司总经理时彬介绍,粮食产业化联合体每年消化本地稻麦3500吨、肉禽蛋2000吨,带动2400多农户年均增收超千元,同时还与周边乡镇的村组开展村企联建,提供就业岗位200多个。

潘海滨 胡勇 记者 陈为琨/文
记者 陈为琨/图

银宝集团农业发展公司
以资源优势凝聚高质量发展新动能

今年以来,银宝集团农业发展公司围绕创建国家级水产健康养殖和生态养殖示范区,统筹推进新形势下多引擎共同驱动的现代渔业发展新格局,狠抓科技创新、种业服务、现代渔业产业,厚植投资兴业“沃土”,加快提升渔业引领带动能力。

打好科技创新“组合拳”。加快科技赋能步伐,建好用好水产研究院有限公司这个载体,在持续深化与中国水科院等专业科研院所合作的基础上,加快引进专业创新团队,同步开展渔业科技延链、补链等招商,推动产业链、创新链、人才链深度融合。加强创新能力建设,深入把握当前渔业技术进步的新趋势,围绕种苗繁育突破、抗病毒苗种试验推广和前沿养殖技术运用等目标,承办盐城市渔业高质量发展课题,推动前沿科技成果转化,提升渔业科技创新能力。

打造种业服务“新平台”。围绕培育水产种苗繁育推一体化和产加销一条龙

的产业化经营主体目标,联合中国水科院、省淡水渔业研究所等科研院所和行业龙头企业,开展抗“鳃出血病”异育银鲫养殖试验、“江丰1号”斑点叉尾鮰苗种粗选和南美白对虾苗种繁育等苗种养殖试验,破解种业发展瓶颈,提升种业科技创新能力,推广成熟种业繁育技术,拉长渔业产业链条。

建强现代渔业产业。围绕打造集研发、培育、养殖、加工、销售为一体的现代渔业产业体系,持续推进兴阳管理区池塘标准化改造项目,发挥已建成使用的2000亩、7800亩池塘标准化改造和尾水治理项目及池塘工业化生态养殖优势,建成博士工作站,加快推进“1+N”智慧园区,创建国家级水产健康养殖和生态养殖示范区,逐步优化主导产业格局,提升产业层次和发展能力,建设现代渔业产业新地标,引领省市淡水渔业高质量发展。

胡海宽 徐荣刚

全市油菜春管促壮技术指导意见

据2月20日苗情调度,全市油菜平均生育指标与上年同期接近。全市移栽油菜约占六成,生育指标略高于上年;直播油菜约占四成,生育指标略低于上年。随着春季气温回暖,新叶不断抽生,当前油菜加快恢复生长。但我市油菜苗情仍存在不平衡性,倒春寒、菌核病发生也存在不确定性,各地要加强分类指导,因苗制宜落实好各项春季田管措施,促进弱苗转壮、壮苗稳长,为搭建丰产架子打好基础。

1. 及早清沟理墒。针对春季雨水较多的实际,对于尚未清沟理墒的田块,要尽早疏通沟系,接通田头,保持内外三沟排水畅通,以便及时排水降渍或灌水抗旱。

2. 适时化学除草。针对部分禾本科杂草发生较重、尚未抽薹的油菜田,掌握在日均温回升到8℃以上晴暖天气,合理选择除草剂进行化学除草,控制杂草危害。对于部分草害较重、已经抽薹的油菜田,可在墒情适宜时,进行人工浅中耕除草。

3. 分类施肥肥料。对于局部发棵较小、脱力落黄、冻害发生较重的油菜田,目前还没有追肥的,要抓紧追肥促长,争取更多有效花芽分化,中后期根据苗情长势再酌情二次追肥。对于已经抽薹的油菜田,如果植株开盘度较小、群体不足,则要抓紧追施薹肥,一般每亩施20公斤至30公斤45%三元复合肥+5公斤左右尿素。适当增施钾肥,增强植株抗逆性。对于植株个体生长健壮、群体旺盛的油菜田,应当推迟追施薹肥,减少无

效生长,一般推迟到薹高30厘米左右追施。薹期遇到“倒春寒”天气,一般轻度冷害不用施恢复肥,出现严重冻害时可酌情补施5公斤左右尿素作恢复肥。花期期可结合菌核病防治,喷施磷酸二氢钾等叶面肥,促进开花授粉结实。

4. 开展“一促四防”。在油菜初花期(全田25%植株开始开花)一周内,根据植保部门指导意见,选用适宜药剂进行科学防治。适当增施速效硼肥、钼肥等微量元素,促进生长结实,防治菌核病、防花而不实、防后期早衰、防高温逼熟。油菜菌核病易发重发地区,隔5天至7天再防治一次,提高防治效果。若春季干旱、蚜虫危害重发,要及时进行防治。

5. 推介“一菜多用”。各地要加强油菜摘薹技术示范推介,广泛宣传油菜薹鲜食功能,推广“菜用+油用”种植模式,通过采摘主茎菜薹销售、利用分枝生长收获菜籽,实现一种两收,挖掘油菜增收潜力。各油菜景观点所在地的农技推广单位要加强油菜花期预测预报、景观宣传推介,指导景区采取摘薹、化学杀雄等方法来延长观花期,提高农旅综合收益。要充分利用本地油菜花节平台,展示推介本地菜籽油、油菜蜂蜜、油菜薹、油菜花盆景、插花、油菜花精油等产品,推进油菜全产业链开发。

(市农业农村局种植业处、市粮油站供稿)

农事指导



> 小鹿生鲜

银宝央厨管理服务公司系江苏银宝集团所属国有全资企业,占地97亩,总投资2.5亿元。主要面向学校、社会团体、企事业单位提供学生营养餐、团餐、净菜和预制菜,采用全程冷链配送,食材食品安全、营养、健康、美味。致力打造从种子到舌尖产业链,从田间到餐桌供应链,成为学生餐研发中心、社会团餐生产基地、优质农产品的展示窗口,助力提升广大市民的生活幸福指数。



扫码了解更多