

常德品牌 中国品质

每天8万羽土鸡从这里“飞”出

——探访湘佳食品产业园

□本报记者 杨力菲

9月5日,走进石门县经济开发区湘佳食品产业园大门,记者看到一块巨石上写着“金鸡立石”四个大字,字旁雕有一只气宇轩昂的公鸡,公鸡脚踩黑色石基,石基上书《金鸡立石赋》。“金鸡立石,弃燕雀之小志;闻鸡起舞,慕凤凰之高飞……”读完全文,让记者对湖南湘佳牧业股份有限公司(简称“湘佳牧业”)增添了几分好奇。

走进食品加工车间门口,记者正好遇到几辆满载石门土鸡的货车正在卸货。口戴面罩、身着防水橡胶服的工作人员一边将鸡的粪便冲洗干净,一边将一篮篮鸡搬上连接车间的自动传输带。随着传输带滚动,石门土鸡进入车间进行屠宰、加工、包装,再经过冷链配送,最后进入超市开始销售。据了解,每天有8万羽石门土鸡从这里“飞”出大山,发往全国100多座城市、2300多家中外超市。

每天向市场保证8万羽石门土鸡的供应量,湘佳牧业是怎么做到的?带着疑问,记者走进了湘佳牧业食品加工车间。

与想象中的屠宰加工车间不同,在湘佳牧业食品加工车间的参观通道,透过隔离玻璃,记者看到全封闭的生产车间干净整洁,自动化生产设备有序运行,工作人员身上也看不到污渍。“为了保证肉质新鲜,食品加工车间就像是冰箱的冷藏室,内部温度常年控制在6℃。”湘佳牧业总裁助理贺新初告诉记者,在这里面工作,每天都必须穿上防寒保暖的工作服。

沿着参观通道往前走,记者看到,一篮篮石门土鸡被传送带送入屠宰车间,工作人员将一只只活蹦乱跳的石门土鸡悬挂在挂钩上,只见电光一闪,被电晕的石门土鸡就立刻安静了下来。紧接着,工作人员熟练地用刀在鸡的脖子上开了一个小口,自动悬挂设备就将石门土鸡带入了沥血车间。短短几分钟,一篮石门土鸡就已宰杀完毕。

经过沥血、脱毛、开膛、清洗等工序后,一只只光溜溜的石门土鸡进入预冷车间。“要保证鸡肉新鲜,冷而不冻,这个工序非常重要。”贺新初介绍,预冷分2个步骤,首先是水冷,自动设备将石门土鸡放入冰水浸泡1个小时,降低鸡肉的温度;然后进行风冷吹干,确保鸡肉的温度维持在0℃至4℃,这样最大限



图为车间一角。本报通讯员 贺新初 摄

度地保持鸡肉味道的鲜美。

预冷后的石门土鸡将接受宰后鲜品复检,通过工作人员检测,这只石门土鸡脚上就会被绑上一个二维码。贺新初用手机扫描了一下二维码,立刻这只石门土鸡的养殖基地等信息就显示在了手机之上。“我们一直坚持饲料原料全检,宰前活禽抽检,宰后鲜品复检,样品备份留存,脚标扫码溯源,质检部门抽检六大检测程序。”贺新初介绍,湘佳牧业严把种禽、孵化、养殖、用药、环境、检测、屠宰、冷链、销售九道关口,多年来,全国各地质检部门抽检产品合格率都达到100%。

经过检测的石门土鸡最后进入自动化包装车间。在这里,经过工作人员分类、分割,一只只石门土鸡就有了自己的名字。“湘佳灵凤鸡、湘佳青脚鸡、湘佳鸡翅、湘佳鸡胗……”贺新初告诉记者,仅石门土鸡的产品就有20多种,

如今湘佳老水鸭也已经上市,未来湘佳牧业还将开发更多生鲜产品。

一只石门土鸡从屠宰到销售出去,保鲜期只有7天。要维持每天8万羽石门土鸡的市场循环供应,冷链配送显得尤为重要。多年来,湘佳牧业坚持集中屠宰,恒温储运,在全国建立了一套成熟的冷链配送系统。贺新初介绍,把一只石门土鸡从湘佳食品产业园送到北京某一家超市,湘佳牧业只需要18个小时。

在参观通道尽头,记者看到墙上挂着很多员工自己写的销售快板词。“对于生鲜行业来说,市场销售至关重要,为此企业推出了快板促销、买鸡送橘、卖场路演等多种促销方式。”贺新初说,湘佳牧业建有21个自养基地,年优质鸡养殖规模达5000万羽。要消化这个养殖规模,企业必须不断开拓市场。近年来,湘佳牧业不断拓展生鲜家畜电商

销售渠道。今年6月,企业成为盒马鲜生农产品“产地直采”全国性家禽首要战略合作供应商,“土生土长、土法土养”的石门土鸡成为盒马鲜生170多家新零售门店的首选生鲜家禽产品。

如今,湘佳牧业已成为全省唯一一家集繁育养殖、屠宰加工、冷链配送、生鲜自营于一体的全产业链企业,打通了石门土鸡到全国人们餐桌的“高速公路”。2018年,企业实现销售总额16.8亿元,利润1.26亿元。2019年,企业预计销售总额将超过20亿元,利润将突破2亿元。



鼎城擦亮“鼎城茶油”金字招牌

本报讯(通讯员 刘鹏飞)近日,鼎城区召集油茶主产区乡镇负责人开会,部署即将到期的油茶籽采摘工作。据了解,今年鼎城油茶产业又将迎来一个“丰收年”。近年来,鼎城区全力打造“鼎城茶油”品牌,助推油茶产业提质增效,以油茶带动脱贫致富,实现了农业、农民、企业三方受益,为乡村振兴增添光彩。

鼎城区的气候条件、适宜的土壤环境、口口相传的种植传统,造就了鼎城茶油独特而优质的品质。一直以来,鼎城区委、区政府始终坚持

“以基地建设创品牌,以品牌建设促发展”的理念,把“鼎城茶油”品牌创建工作放在油茶产业发展的首要位置,整合全区油茶产业资源,全力打造“鼎城茶油”这一品牌。目前,“鼎城茶油”先后取得了地理标志证明商标、有机认证和地理标志保护产品三块国家级招牌,且连续两次荣获国家森博会林产品金奖,为鼎城油茶产业的发展注入一剂强心针。2018年底,制定的鼎城茶油地方标准获省级认证。

从2018年开始,鼎城区将油茶产

业列为农业重点发展产业之一,成立了高效油茶产业发展专项小组,大力推进高效油茶产业建设。为了扶持产业发展,提高农户积极性,区政府出台奖补政策,并采用政府投入与社会资本相结合的方式高标准建设油茶基地,引入农民专业合作社改革试点项目。

此外,普遍采取“企业+合作社+基地”经营模式的油茶产业,正成为鼎城区贫困乡镇的扶贫利器。在鼎城区油茶协会的帮助下,贫困户种植优质油茶可获免费优质油茶苗、有机复合肥以及专业的技术指导,甚至还可享

受上门服务。仅在周家店镇,天鹏茶油专业合作社就帮扶了200户贫困户、20户特困户。2018年,鼎城茶油带给农民人均受益5990元,全区累计受益农民近10万人。

截至2018年底,鼎城区共有油茶林地47万亩,油茶优质丰产面积达15万亩,年产茶油量3000吨,总产值超过5亿元,茶油种植面积占经济林面积80%,是全国油茶基地建设的示范县(区)之一,油茶面积4万亩以上的乡镇共有5个。目前,“鼎城茶油”已畅销北京地区、珠三角等地区。

常德大闸蟹今年首次出口马来西亚

本报讯(记者 徐睿 通讯员 刘利荣)9月10日,汉寿县三建水产食品有限公司今年首批大闸蟹出口至马来西亚,这是我市今年首次出口大闸蟹。

常德水产资源丰富,常规养殖与特种养殖品种齐全。相较于常规养殖,

大闸蟹以其肉质鲜美、营养丰富备受市场欢迎,有较高经济效益,逐渐成为养殖新宠。近年来,大闸蟹国内市场渐趋饱和,竞争日趋激烈,海外出口市场前景更好,但进口国对质量安全要求高,运输环节要求严,客户市场变化节奏快。据汉寿县三建水产

食品有限公司工作人员介绍,企业做了严密的市场调研后,决定进一步开拓大闸蟹海外市场,并改进发货方式,增加发货频次,加强了产品安全检测。

据悉,为了保障首批大闸蟹顺利出口,在收到企业的申报后,长沙海

关专程来汉寿进行蹲点调研指导。常德海关第一时间跟进进行专门帮扶,协助企业对标目标国家和地区标准,适时开展检测。同时,常德海关为大闸蟹出口开通“绿色通道”,压缩整体通关时间;加速通关便利化,有效促成了大闸蟹的出口。

城投·蓉国新赋开盘热销近3亿元

本报讯(记者 朱璐露 通讯员 刘晶)9月7日,城投·蓉国新赋A、B、C区商铺盛大开盘。在短短不到2小时,建筑面积约30~588㎡的临街金铺热销近3亿元。

由城投集团,联手远大住工、常德中烟、天城建设合力打造的蓉国新

赋大社区位居柳叶大道、芙蓉路、紫菱路交会地,其住宅建筑总面积约82万平方米,社区商铺面积仅3.5万平方米。社区临街商铺面积以30平方米起,主力商铺面积为38~100平方米,层高达5.4米,最大开间达9米,铺内立柱少,有效使用面积大,满足经营

者多元化需求。除商铺外,城投·蓉国新赋约1300套24小时供暖住宅对外销售,目前D区住宅已经启动登记,有意向的市民在建设银行预存2万元即可登记。同时,营销中心设置沙盘和户型模型,有需求的客户致电销售热线7363666或到现场咨询。

公告

为方便广大市民了解残疾人政策法规、反映相关诉求,市残联在市长热线办开通了残疾人服务热线。市民如遇相关问题,可直接拨打服务热线0736-12385咨询。

常德市残疾人联合会

桃源科技治超成效明显

本报讯(记者 胡秋菊 通讯员 杨军)记者近日从桃源县治超办获悉,今年8月以来,桃源县“治超治尘”专项行动指挥部运用3套不停车检测系统和县级监控平台系统对21家涉砂企业运行“超限超载”监控,实现了对货运车辆超限超载运输的精准打击。

该系统集动态称重、车辆抓拍识别、车速检测、超限车辆LED显示、视频监控和信息处理等功能于一体,对各源头企业的货车进行全面的预检分析,货车不需停车,系统快速识别出超限货车,能第一时间探知是否超限。县治超办的工作人员时刻关注电子屏幕上显示的治超站和源头企业门口驶上地磅的货车的车型、轮胎、核定载重等文字和视频相关信息,当货车出现超限超载行为时,不停车检测系统能及时报警。指挥部工作人员快速指挥调度“治超治尘”值守点的联合执法队伍,针对性地对非法超限的货车进行执法。该系统的配置运用,将桃源县20多家涉超源头企业、2000多台货运车辆纳入远程监控,降低治超中的安全风险和执法成本,能够有效提高超限货车的监控分析能力和货车检测效率,能够过滤掉95%以上非超限运输车辆,大大降低了劳动强度。

据统计,一个多月以来,该县200余台超限车辆被勒令割除超高板;1名冲关司机受到行政拘留处罚;5家源头企业受到约谈或罚款等处罚。