

行业动态

四川省崇州市
生猪“保险 + 期货”首单正式启动

日前,在四川省各级政府的大力支持下,通过农信互联平台与永安期货和华农财险共同推动的四川省崇州市生猪“保险 + 期货”首单正式启动。

该项目为当地重点养殖企业的 480 头生猪提供价格保障,保险期限为 1 个月,保障金额为 147.3 万元,保险产品出单工作顺利完成。在项目中,农信互联为养猪企业与华农财险双方提供生猪价格保险交易平台。农信互联平台上的客户通过平台购买华农财险的生猪价格保险,以降低企业因生猪价格波动带来的风险。

该项目顺利启动,标志着农信互联平台以生猪现货交易为起点,开始积极实践期现结合交易新模式新业态,为中国生猪产业稳产保供和产业扶贫创新产业数字化注入新动能。

生猪价格周期性波动是影响养殖企业(养殖户)收益以及整个生猪养殖产业发展的主要因素之一。在生猪期货上市之前,养殖户一直找不到合适的对冲风险工具,1 月 8 日,生猪期货登陆大商所上市交易,给生猪期货价格保险带来了契机,广大养殖户可以利用生猪价格保险进行保障养殖收益,加快生猪稳产保供工作。

生猪“保险+期货”的服务模式有以下特点:
一是可以生猪期货价格作为生猪价格保险的定价基准和结算依据,保证了生猪价格保险操作的公平性、客观性,减少不必要的纠纷;

二是给生猪养殖产业的新型经营主体,提供了有效的保价、锁价工具,在生产投入之初,就可以通过购买生猪“保险+期货”价格保险锁定卖价,从而稳定整个养猪生产周期的收入,长期来看,有利于新型经营主体的长期投入,持续稳定生产,从而达到稳定市场猪肉供应、稳定猪肉价格的巨大作用;

三是保险公司可以将其承担的猪价波动风险转移给期货公司,期货公司利用期货市场对冲风险,解决保险公司的后顾之忧,生猪价格保险可以大胆推广,最终实现养殖户(企业)、保险公司、期货公司的多方共赢。

本报记者 刘硕颖

君乐宝乳业集团
推出首款全维度营养儿童奶粉

近日,君乐宝乳业集团(以下简称君乐宝)推出首款全维度营养儿童奶粉——小小鲁班诠维爱儿童配方奶粉。据了解,该产品由君乐宝与国内外多家科研机构合作研发,含有 36 种营养元素,以科学营养助力儿童成长。

联合国儿童基金会发布的《2019 年世界儿童状况》报告指出,至少半数儿童遭受隐性饥饿,超过三分之一的儿童未能获得成长所需的营养。南京医科大学公共卫生学院教授、中国营养学会妇幼营养分会主任委员汪之项在君乐宝小小鲁班诠维爱儿童配方奶粉上市发布会上表示,由于儿童营养摄入不均衡,营养不良、隐形饥饿等问题凸显,带来影响一生的健康问题。

“选用专业的儿童配方奶粉,儿童期生命质量可以更高。”君乐宝副总裁刘森淼表示,君乐宝携手多家全球一流科研机构,在儿童奶粉中创新性加入 36 种营养元素,可以同时补充儿童发育所需的各方面营养。

首都儿科研究所生长发育研究室副主任医师孙淑英建议:“有条件的家长可以给宝宝选择配方奶粉,营养更全面、更均衡。”君乐宝首席科学家贾晓江表示,诠维爱儿童奶粉正是为满足儿童营养需求、助力儿童健康成长而研发的全维度营养儿童奶粉。

“小小鲁班诠维爱儿童配方奶粉科学搭配、精准营养,是技术和市场的开拓创新。”中国奶业协会副会长兼秘书长刘亚清认为。

刘森淼表示,小小鲁班诠维爱儿童配方奶粉为儿童成长提供了全新营养解决方案,君乐宝将用三年时间将“小小鲁班”打造成为全球儿童奶粉领先品牌,助力祖国下一代茁壮成长。

君乐宝奶粉自 2014 年上市销售,率先通过欧洲双认证,在全球同行业首家通过食品安全全球标准顶级认证;成功登陆香港、澳门市场销售,并获得中国质量奖提名奖。2019 年,君乐宝奶粉产销量达 7.5 万吨,每天超过 300 万名消费者选择君乐宝奶粉。第三方调研显示,君乐宝奶粉复购率高达 96%,净推荐率达 45%。中国乳制品工业协会副理事长兼秘书长刘美菊表示,不断创新的君乐宝已经跻身于中国乳业第一梯队阵营。

“君乐宝奶粉用了不到 6 年的时间就成为全国配方奶粉销量第一,靠的是对品质的追求和对消费者安全的呵护。”刘森淼表示,关爱儿童就是关心祖国的未来,君乐宝将用更科学、更营养的奶粉为祖国的下一代提供“诠”维度的关爱。

王路珍

消费指南

什么是好鸡蛋？如何煮鸡蛋？

好鸡蛋拥有完整未受污染的蛋壳,结实的蛋黄与蛋黄膜(可防止蛋黄破裂与蛋白混在一起),以及凝聚力强、像果冻般的蛋白(较高比例浓蛋白与较低比例稀蛋白)。好的鸡蛋是怎么形成的?最重要的是要有好的母鸡,健康而且还未步入蛋期尾声的精选产蛋鸡。蛋期即将结束的母鸡所下的蛋,蛋壳和蛋白会劣化(限制母鸡的饮食可重新调整生物钟以缩短这个阶段,但会造成脱毛)。饲料必须富含营养、未受污染,以及不含会使味道改变的成分。而鸡蛋一离开母鸡体内,就要仔细鉴别与处理。为了不打破鸡蛋就能了解鸡蛋的品质,鸡农会将鸡蛋置于亮光前,让光线穿透蛋壳,照亮内容物。传统设备为蜡烛和眼睛,今日的电灯及扫描器可自动完成作业。透光检查很容易发现蛋壳里的裂纹、蛋黄中无害但不受欢迎的血点(来自母鸡卵巢或蛋黄囊里爆开的毛管管),以及蛋白里的“肉点”(可能是棕色血点或输卵管壁留下的小组织块)和过大的气室,这些都会让鸡蛋等级往下掉。为了判断蛋黄与蛋白的状况,可将鸡蛋快速晃动,若蛋黄膜够坚固而蛋白够浓,蛋黄就不会往蛋壳移动,那么蛋黄的阴影就不会很明显;如果很容易看到蛋黄,那表示蛋黄太容易变形或移动,这枚蛋的品质较差。

“水煮鸡蛋”经常被视是最基本的烹饪方法,因为鸡蛋安全留在蛋壳里,只要注意水温和时间即可。这里要提到全熟与半熟的水煮蛋。全熟的水煮蛋一般都会煮得过于熟了。也就是说,全熟水煮蛋的水温高出蛋白凝固结的温度,当蛋黄熟透时,蛋白的外层就会变得如橡胶一般。而半熟水煮蛋烹煮的时间较短,且要在未沸腾水里烹煮,所以不会出现相同情况。其实全熟水煮蛋应该在水稍微冒泡、接近沸腾的状态下煮,温度介于 80℃-85℃,蛋白的口感也许会不一样。除此之外,带壳煮也可以蒸的,这样所需的水及加热时间都最少,在微微冒气的蒸锅里将盖子稍微打开,可将烹煮温度降低至沸点以下,然后煮出较嫩的蛋白。

摘自《食物与厨艺:蛋·鸡·肉·鱼》

中国农业科学院北京畜牧兽医研究所：

北京油鸡走出保种场闯进消费市场

北京油鸡是北京地区唯一地方鸡品种,形成于清朝中期,已有 300 余年历史。北京油鸡具有“凤头、毛腿、胡子嘴”的独特“三毛”外观特征,且肉质鲜美、蛋质优良,曾经受到清朝皇宫的特别青睐,被列入“开国第一宴”“北京市特需农产品”和“北京市优质特色农产品”,一度出口日本和韩国,在全国甚至国际享有较高声誉。

院所专家抢救北京油鸡资源

从 20 世纪 70 年代后期开始,国外高产鸡品种大量引入,北京油鸡虽然种质优秀,但由于养殖成本高,缺乏市场竞争力,在原产区的养殖数量急剧下降,并出现品种混杂的现象,一度濒临灭绝。中国农业科学院北京畜牧兽医研究所(以下简称北京畜牧所)和北京农林科学院研究人员相继从民间搜集北京油鸡,进行复壮和提纯,才使得这一品种得以延续。北京油鸡 2000 年入选《国家畜禽品种保护名录》,2008 年创建国家级保种场,由牧医所主持开展北京油鸡的保种、研究和开发利用工作。

产学研联动育成北京油鸡新品种

随着生活水平的提高,消费者从要求“吃饱”到要求“吃好”,小粉蛋、蛋黄大的特色鸡蛋和“三黄”优质肉鸡的市场需求不断提升。但保种场里土生土长的北京油鸡原种生产性能低,年产蛋量不足 150 个,且生长速度慢,120 天体重才能达

到 1.5 公斤,综合养殖效益相对较低。如何开发好北京油鸡品种,将资源优势转化为市场优势,成为北京畜牧所育种专家思考的重要课题。在充分开展市场调研的基础上,北京畜牧所牵手北京百年栗园生态农业有限公司(以下简称百年栗园),提出了以北京油鸡为基础素材,按专门化生产方向,通过本品种选育和杂种优势利用,定向培育蛋用型和肉用型北京油鸡新品种的工作目标。依托国家级保种场和北京畜牧所研究平台,研究人员联合企业一方面按照育种规划持续开展品系合成和选育、杂交配套和疫病净化等常规育种工作;另一方面深入开展基础研究,解析北京油鸡繁殖性能、遗传缺陷和抗病等重要性状的遗传调控机制,开发分子标记,构建北京油鸡选育核心技术体系,提高选育进展,历经 13 年培育出通过国家审定的特色蛋鸡配套系“栗园油鸡蛋鸡”和优质肉鸡配套系“京星黄鸡 103”。新品种在保证北京油鸡主要外观特征和肉、蛋品质基础上,产蛋量提高了 40%以上,饲料转化效率提高了 10%以上。为进一步保证生产中新品种的生产性能,北京畜牧所以产业发展中存在的关键技术问题为突破口,开展繁殖技术、饲料营养、疫病防控和产品加工等方面研究,并形成了种鸡高效繁育、健康养殖、节能增效生产、智能化有机福利养殖等相关技术规程。以“北京油鸡研究院”为载体,结合“科研机构+龙头企业+合作社+农户”和“科研机构+推广机构+示范基地+农户”等模式,对北京油鸡新品种和产业升级关键技术进行推广。相关成果获得 2019 年北京市科学技术奖

海南(潭牛)文昌鸡股份有限公司：

海南文昌鸡扩产能提影响

海南(潭牛)文昌鸡股份有限公司是集文昌鸡育种、繁育、饲养、食品加工、贸易为一体的农牧企业。年存栏祖代种鸡 5 万多套、存栏父母代种鸡 53 万套,年供应父母代文昌鸡种鸡 200 万套、文昌鸡苗 5000 万只,出栏肉鸡 1500 万只,年加工文昌鸡能力 1000 万只;拥有国家级唯一的文昌鸡保种场、育种场;是全国最大的文昌鸡养殖企业、海南省农业产业化重点龙头企业、中国黄羽肉鸡 20 强企业;是首批“海南省现代农业示范基地”,也是海南省主要的文昌鸡供应基地。

公司自成立以来,始终坚持以品质与品牌为核心,紧抓海南“生态无疫区”的良好环境和自贸港建设的大好契机,坚持“立足本岛,面向全国,走向世界”的发展战略,以省委、省政府提出的农产品出口、出岛和冰鲜、冰冻以及深加工为发展方向,在做好文昌鸡保种工作基础上,大力开展品种开发利用及产业推广工作。

文昌鸡保种与开发利用

2006 年,文昌鸡进入国家畜禽资源重点保护名录,公司作为文昌鸡国家级保种场,制定了系统的文昌鸡保种计划和选育方案,重点保护文昌鸡头小、胫细小、爪小的“三小”特征和颈短、胫短的“两短”特征;性早熟、屠体皮薄且毛孔细、肉质优良及耐熟特性。

文昌鸡作为中国地方优质黄羽肉鸡深受消费者喜爱。为更好地将海南地方特色一文昌鸡推向全国和国际市场,公司每年召开两次以上育种和生产发展技术研讨会,总结选育成就、市场需求及发展方向。

首先是配套系及新品系培育。公司以文昌鸡为素材培育的潭牛鸡配套系于 2012 年通过国家畜禽资源委员会审定,是海南第一个通过国家审定的优质肉鸡配套系,是国内第一个快慢羽自别雌雄的优质肉鸡配套系,雌雄鉴别准确率达 99%以上,节约大量人工鉴别成本,减少鉴别损耗,提高母苗可售数。目前已经过 16 个世代的持续选育,繁殖性能、生产性能及肉品质已遥遥领先于省内其他文昌鸡种。各世代坚持垂直疫病净化(鸡白痢阳性率控制在 0.5%以下,白痢病阳性率控制为零),为种鸡健康奠定坚实基础。因潭牛鸡成活率高,抗病力强,饲料成本低,养殖效益高,备



文昌鸡。

受养殖户的青睐,市场占有率逐年攀升。截止到 2019 年底,累计推广商品代鸡苗 4.5 亿只。

公司还新增 3 个品系的选育,用于培育新的配套系作为公司的技术储备,此外,还利用文昌鸡中隐性白羽来保护自主知识产权。

其次是根据市场需求对产品进行细化。为满足不同市场对文昌鸡的需求,公司分别从养殖场地、养殖日龄、肤色、肥瘦度、饲料配方等几个维度进行研究和开发,建立各维度文昌鸡专属饲养标准、营养标准。公司增设饲料研发部,并建设年产能 30 万吨的文昌鸡饲料厂。通过不同的饲料配方养殖出不同肤色、不同脂肪含量、不同口感的文昌鸡。

然后是屠宰加工及熟食研发。为满足市场对热鲜、冰鲜、冰冻、调理、深加工文昌鸡产品需求,公司投资建设年屠宰能力 1000 万只的现代化文昌鸡屠宰加工厂,并与南京农业大学食品学院合作,进行熟食产品的研发。目前公司开发的文昌鸡产品共计 4 大类 50 余款产品,满足了不同市场对产品的需求。

最后是销售渠道拓展。公司不断创新营销手段,在传统营销模式基础上加强网络销售渠道建设,目前已上线京东、苏宁等平台开设官方旗舰店开展零售业务,同时开展京东自营、国钓台、海航超集好商城、民生农场等平台批发业务。通过在冷链物流运输上的大量投入将冰鲜、冰冻、调理及深加

一等奖和大北农动物育种奖。

品牌建设助推北京油鸡站稳市场

“好酒也怕巷子深”。在品牌经济时代背景下,百年栗园利用企业优势,深入挖掘和宣传北京油鸡文化,以终端产品为龙头,带动全产业链发展。借助大众媒体加强宣传,在消费者中积累了一定的品牌知名度和美誉度,以线上线相结合的运营模式提高广大消费者的参与度。百年栗园相继获得“北京市知名品牌”和“北京市著名商标”称号。2019 年,百年栗园摘得五星级“福利养殖金蛋奖”和“福利养殖金鸡奖”,CIWF 官网采访中介绍了近十年来有机养殖工作及北京油鸡产业化情况,把北京油鸡推向了世界舞台。到目前,百年栗园北京油鸡品牌开发卓有成效,2017 年、2018 年和 2019 年连续三年在某电商平台“双 11”活动肉禽蛋类目中获得全网销售第一名。北京油鸡蛋产品占北京市品牌鸡蛋市场的前三名,有机肉、蛋产品的销售量居全国领先。2020 年 7 月,经过北京市畜牧总站及多方努力和配合,北京油鸡获得了国家农产品地理标志登记证书,使得北京油鸡产品在市场上获得消费者更多的信任。

目前,北京油鸡新品种推广到全国 22 个省市,北京油鸡产业已经形成了从科学保种、育种研发、商品鸡生产、屠宰与加工、产品销售到休闲农业的全产业链发展模式,经济效益和社会效益十分显著,为地方鸡品种的产业化开发利用树立了标杆。

国宴菜谱上的清远麻鸡

清远麻鸡是我国小型优质地方肉鸡品种,起源于野生原鸡,也是唯一保持野生原鸡肉质和风味特征的品种。清远麻鸡历史源远流长,最早的记载可追溯到 800 多年前开始修订的《清远县志》。18 世纪,清远麻鸡被华人带到全球各地,至今在各国唐人街的菜谱中仍保留清远麻鸡这道菜。民国时期,清远麻鸡开始远销香港等地,是我国优质鸡进行规模化市场运营的开始,极大地影响了我国优质鸡的发展进程。1972 年,美国总统尼克松访华,周恩来总理钦点清远麻鸡作为指定用鸡,登上接待尼克松的国宴餐桌,见证了中美建交,清远麻鸡也自此因其令人回味无穷的鲜美口感被列入国宴菜谱。

保种和开发历程

在 20 世纪 80 年代,随着国外高产品种引入中国市场,众多的清远麻鸡养殖场和个体户为了追求短期效益不断引进外来血液,对清远麻鸡进行了盲目的杂交选育,导致清远麻鸡的血统不断地受到侵害,逐步失去了原有的优质特性。为了做好清远麻鸡的原种保护工作,1998 年,清远市原农业局成立了凤中皇公司,将仅有的几千只原种清远麻鸡进行了产地活体保护,并担负起原农业部“清远麻鸡濒危保种利用”国家级品种资源保护的重要任务。然而受限于经营规模与开发水平的不足,原种清远麻鸡的群体量一直无法扩大,而且缺乏系统选育的情况下,部分性状甚至出现了退化。在此背景下,2005 年,广东天农食品集团股份有限公司入主凤中皇发展有限公司,对遭遇濒危局面的清远麻鸡实行产业化管理经营。天农公司围绕清远麻鸡原种群组建了专业化的技术团队,从品种选育、疫病净化、饲料营养等多方面进行攻关。在品种选育方面采用专门化品系培育方法,将清远麻鸡资源群分为父系和母系分别选育。经过多年选育,共培育出清远麻鸡专门化品系 11 个,原种鸡由 8000 羽扩繁复壮至 3.8 万羽,较好保存了清远麻鸡“一梗、二细、三麻身”的特点。近年来,公司育种中心引入现代化育种软件,实现数据采集自动化、数据分析智能化,同时采用了育种值估计和 GS 芯片检测技术,通过数据统计和基因检测手段提高清远麻鸡选育的准确性和效率,清远麻鸡品质选育优化进一步得到提升。同时利用不同品系杂交配套生产商品鸡苗,培育了凤中皇、凤中凤清远麻鸡;此外利用清远麻鸡与其他品种进行杂交配套使用,开发了天农麻、凤仪清远麻鸡、天农瑶鸡等优质土鸡产品,其中天农麻配套系在 2015 年获得畜禽新品种配套系审定证书。

“从种源到餐桌”的一体化产业链

依托天农公司庞大的业务范围,将清远麻鸡的产业链打造成“从种源到餐桌”的一条龙封闭生产经营的链条,配置了清远麻鸡原种场、祖代种鸡场、父母代种鸡场、孵化厂、商品代生态养殖场、饲料厂、活禽批发销售平台、屠宰加工厂、活禽专卖店、电子商务平台等。将清远麻鸡从品种选育、种鸡养殖和种蛋孵化、绿色饲料生产、商品代鸡饲养管理、免疫检测与疫病防控、活禽批发、屠宰加工、市场策划与营销、活禽冷链配送、终端专卖、电子商务推广等环节自我完善,封闭运行,极大地提升了清远麻鸡产业化发展的水平。现有 7 万套祖代繁育场 1 个,良种父母代繁育场 4 个,共存栏父母代 60 万套、3 个孵化厂年孵化能力达 1 亿枚,年产清远麻鸡苗苗可达 4000 万羽。目前,公司带动农户 4000 多户,户年均增收 2 万多元,每年农户通过与合作获利高达 8000 多万元,解决了合作养殖户 1.3 万多人的就业问题,同时带动了当地运输、餐饮等相关产业的发展,推动了当地农村经济的快速发展,有效地促进了当地农村产业结构的优化升级。

提升清远麻鸡品牌价值和影响力

天农清远麻鸡的产品标准化为品牌化奠定了坚实的产业链基础,品牌化则反哺清远麻鸡产业的良性发展。品牌营销方面,天农始终坚持“原种、原味、原产地”的产品诉求,让更多消费者认知什么才是正宗清远麻鸡,打造种源纯正的原种清远麻鸡品牌。在渠道方面,则根据家禽业的发展变化,主动依市造渠、提前布局,逐步实行全渠道营销。目前,天农产品销售除了在珠三角各大肉菜市场及广东餐饮酒楼外,已覆盖 22 个省,进入山姆会员店、盒马先生、永旺、天虹、永辉、麦德龙等优质商超系统,并积极进驻全国各知名生鲜连锁店,深受广大消费者的欢迎与赞誉。2015 年,天农转战电商,在京东、顺丰优选等多家电商平台推出生鲜鸡、鸡蛋等产品。天农公司借助品种资源优势,通过产品力、渠道力和品牌力“三力合一”的系统打造,把清远麻鸡打造成市民喜欢品牌。目前,天农正在筹划拓展海外市场,把清远麻鸡的美食传播到有华人的地方。

清远麻鸡原种保护不仅为品质提升提供了依托,也为品牌溢价拓展了空间,产品品牌化实现清远麻鸡保种事业的可持续发展。广东天农食品有限公司将继续肩负起清远麻鸡产业化发展的重大使命,致力于打造种源纯正的原种清远麻鸡品牌。

广东天农食品：

打造种源纯正的清远麻鸡品牌