

百名记者看项目

平顶山日报社记者节全媒体新闻行动



瑞宝红牛：

跨越壁垒开先路

口本报记者 翟帆

脂肪沉淀到肌肉纤维之间,形成明显的红白相间、状似大理石花纹的牛肉,烹食香味四溢、鲜嫩多汁,这就是我们常说的雪花牛肉。郟县红牛作为唯一可直线性育肥出产雪花牛肉的本土牛种,其培育研发的艰辛不言而喻。11月6日,记者来到位于郟县堂街镇岔河村的平顶山瑞宝红牛肉业有限公司,在郟县红牛产业发展中心主任科员杨国杰和该公司总经理白刚锋的带领下实地探访养殖场、生产线,倾听雪花牛肉背后的故事。



本报记者翟帆(右)采访平顶山瑞宝红牛肉业有限公司总经理白刚锋 本报记者 姜涛 摄



雪花牛肉



工人们在生产线上忙碌
本报记者 姜涛 摄



郟县红牛

迎难而上产业旺

毛色紫红如缎,体格匀称,肌肉饱满,11月6日上午,在平顶山瑞宝红牛肉业有限公司养殖场内,一头头红牛或站或卧,悠闲地晒着太阳,油亮的毛色在阳光的照射下更显强健之美。牛耳上挂着编号,方便工人及时记录掌握生长情况。“我们公司成立于2015年,现有3个养殖基地,总面积500余亩(1亩≈666.67平方米)。”白刚锋告诉记者,目前公司红牛存栏近3000头,每年出栏1000头,年销售额7400万元。

养殖场宽敞干净,3米多宽的水泥过道贯穿其中,一擦擦金黄的麦秸整齐地堆放在侧,白刚锋告诉

记者,要想产出高品质的牛肉,首先得从饲料上下功夫。“经过国内外一系列交流学习和不间断的试验,我们结合本地饲草料特点,加入澳洲大麦、东北玉米,配以大枣、中草药等,并根据牛的每个生长阶段营养需求配置不同的饲料。”白刚锋说,不光让牛吃好,也要住得好,根据牛喜干不喜潮、怕热不怕冷的特点,公司将主要育肥期放在春秋两季,并严格控制生长环境的温度和湿度,制定科学有效的养殖规程。

现在,该公司拥有万吨中高档牛羊屠宰加工厂1座、千头郟县红牛繁育养殖基地2个、在建3000头郟

县红牛高档雪花牛肉育肥基地1个,建成后年可出栏高端郟县红牛3000头至5000头,产值3亿至5亿元。

“别看现在规模越来越大,发展势头这么好,当初决定走这条路是真的难。”回想当初,白刚锋说,人们经常听到的雪花牛肉以日本神户牛最出名,要想育出本地雪花牛肉,“种质资源”“饲养技术”“屠宰加工”三大壁垒如大山一般摆在眼前。从2008年开始,他们尝试通过杂交来改善品种,反复试验下来效果并不理想。2010年,他们开始着手培育郟县红牛雪花牛肉。

拨云见日终有时

“由于杂交改良的大力推广,当时本地纯正红牛数量越来越少了,我们从集会上抢救性收购了200余头优良母牛,这些牛成了我们发展的基础。随后,从其新生的90头红牛中选出品种纯正、体型较好的16头进行雪花牛肉的培育。”白刚锋说。

2014年,平顶山瑞宝红牛肉业有限公司将16头精选出来的红牛正式投入试验。在两年多的时间里改良配方,直到2016年11月,16头红牛才正式出栏,被一位黄姓商人买走运往潮汕地区。

“这些牛能不能出‘雪花’?能出多少‘雪花’?当时我们心里都没底。”白刚锋和同事琢磨,凌晨3点是屠宰时间,如果当时接到电话,说明牛肉质量并不算高。公司全员怀着忐忑的心情等待了一夜。直到早上7点多,该公司董事长李书岐接到电话——“成了!”商家异常兴奋,目测雪花级别都是A4以上。这一消息让所有人都为之振奋。“红牛这条路可以走!”时至今日,向记者提

起当时的情景,白刚锋依然激动不已。

经过多年发展,该公司已成为平顶山肉牛产业化集群的龙头企业,集科学育种、基地繁育、高端育肥、屠宰加工为一体,培育的雪花型郟县红牛为国内唯一本土高端牛种,其肉质被行业公认可达国际标准的A4、A5最高级别,并被纳入“全国名特优新农产品目录”,通过绿色食品认证,在首届“中国牛·优质牛肉品鉴大会”上荣获最高奖“综合评价优胜奖”。

11月6日,在无菌化屠宰加工线操作间,墙上“标准化操作”的红色字样格外醒目,工人们身穿白色防护服有条不紊地将牛肉分割、称重、装袋,一块块红白相间的雪花牛肉承载着郟县味道,即将登上千家万户的餐桌。

“普通牛肉一公斤不到50元,而我们A3级别以上的雪花牛肉一公斤可以卖到700元以上,到餐饮环节每公斤销售价格2000元以

上。”李书岐说。屠宰加工后的红牛单头售价6万至8万元,最高可突破12万元。

如今,郟县已吹响发展红牛产业号角,成立了红牛产业链,并专门成立郟县红牛产业发展中心,制订了《郟县红牛产业发展三年行动计划》。“目前全县有规模养殖场98个,其中万头红牛养殖基地2个;发展各类经营主体1300余户,传统牛肉销售门店100余家,存栏量10万余头,总产值达80亿元。”杨国杰说。平顶山瑞宝红牛肉业有限公司致力于将高端雪花型郟县红牛肉打造成“郟县名片”,采用一二三产业融合发展模式,在形成产业链的同时吸纳用工近百人,带动村民增收致富。

“下一步,我们将加大科研投入,利用基因芯片选种技术、胚胎育种技术提高红牛质量,争取两年内实现所有雪花牛肉都达到A4、A5级别。”提到未来,白刚锋信心满满。

(本版图片除署名外,均为受访者提供)



瑞宝红牛养殖基地