

驴产业钱景广阔,可没有驴一切皆空

拿什么撬动价值千亿的驴产业?

“驴产业正面临‘越杀越少’的难题,这种肉牛走过的路子我们驴产业不能再走了。”1日,在聊城东阿县举行的国家驴产业技术创新战略联盟专家委员会会议上,业内专家直言我国驴产业的现状。

如今随着阿胶价值得到广泛认可,药用驴理念重塑毛驴资源开发,一条千亿级的驴产业链已经浮出水面。那么问题来了,所有这些都靠上游持续稳定的毛驴供应。如何通过技术创新撬动千亿驴产业?政府、龙头企业、金融机构又该如何在产业推动中各显神通?



东阿阿胶率先布局了国内唯一的黑毛驴繁育中心。

文/片 本报记者 马绍栋

驴皮价格

10年涨近100倍

“这两年毛驴的消亡速度太快了,快到让人感到恐惧。”国家驴产业技术创新战略联盟副理事长、新疆玉昆仑天然食品工程有限公司董事长张明告诉记者,作为全国毛驴养殖基础比较雄厚的地区,新疆毛驴存栏量在全国遥遥领先,但由于近些年驴的役用属性逐渐被替代,且饲养成本高等原因,驴的数量越来越少,这让主要从事驴奶粉生产的他们感觉到原材料空前紧张。

据新疆奶业协会高级工程师陆东林介绍,由于缺乏现代化的高效繁殖技术以及深度开发技术,毛驴存栏量直线下降,不少农户在将毛驴挤完奶后往往直接选择卖掉,而这些驴基本都被屠宰卖肉,而新增的存栏量并没有上来,导致了驴出现越杀越少的现象。

据国家畜牧统计年鉴显示,驴存栏量已由上世纪90年代的1100万头,下滑到目前600万头,并且还在以每年约30万头的数量下降。五大国家级优良品种德州驴、关中驴、广灵驴、新疆驴、沁阳驴的数量萎缩严重,几乎濒临绝种。

毛驴数量急剧下滑,让作为制作阿胶主要原料的驴皮

价格一路飙升。相关数据显示,2000年市场上驴皮价格仅20元,2010年涨至200元,2013年飙升到600元,而到今年更是涨到了1500-2000元,十多年来驴皮价格上涨了70-100倍。

“我市阿胶企业每年加工阿胶的全部产能需要400多万张驴皮,现在实际只能收购到100多万张驴皮,仅达到全部产能的1/4。”聊城市畜牧兽医局局长王鲁介绍,作为全国阿胶生产重镇,聊城各个阿胶企业均饱受驴皮资源紧缺的困扰,这已经成为制约阿胶产业发展的瓶颈。

一张驴皮

拉不起一个产业

近年,同仁堂、佛慈制药、太极集团、康恩贝等上市公司也陆续加入了阿胶战队,行业的快速扩张加剧了驴皮的紧张。“驴皮是阿胶行业的根基,可一张驴皮的利润仅占到整只毛驴的10%,仅靠一张皮显然是拉不起一个产业的。”东阿阿胶股份有限公司总裁秦玉峰告诉记者,要涵养上游毛驴资源必须转变观念,将毛驴当药材来养,采用“活体循环开发”的方式提升毛驴的综合开发价值。“驴浑身是宝,驴肉蛋白质含量高,脂肪和胆固醇

含量低,近年来,驴肉价格的复合增长率为18%;驴奶是营养价值最接近母乳的乳品,在国外驴奶价格是牛奶的20-25倍,是羊奶的5-8倍;而孕驴血、孕驴尿、驴精液等更具备很高的医用价值,通过循环开发,每头毛驴价值达到1.5万元以上。”

这样一来,原本养一头驴就是为了一次性卖掉皮和肉,而在活体循环开发模式下,驴奶、孕驴血、孕驴尿等可以循环利用,持续创造更大收益,让毛驴养殖从单纯的畜牧业变为高附加值的生物医药产业,不但解决了阿胶行业发展面临的原材料瓶颈,而且重新创造出一篇价值蓝海。“整个驴产业每年达到600亿至1000亿元的规模没有问题。”秦玉峰表示。

张明也坦陈,如今驴肉价值在新疆已经得到市场的广泛认可,驴肉消费需求十分旺盛,驴奶同样如此,目前已经有日本、韩国的企业来企业寻求产品合作。

养驴需要

养猪牛一样的待遇

“养驴产业是典型的低消耗(采食量小)、高效益(阿胶增值)、低污染(粪污循环利用)、适应性强的绿色产业,我们计划用5年时间将全市肉驴存栏量发展到100万头,把聊

城打造成全国最大的养驴基地。”王鲁介绍说,目前聊城市已启动养殖百万毛驴富民工程,通过东阿阿胶龙头带动,推动驴生产、加工、销售一体化发展,并建设集养殖、娱乐、休闲于一体的驴世界乐园。

“养一头东阿黑毛驴,相当于多种一亩地”“一头驴就是一个小银行”……如今在东阿县,类似标语随处可见,驴产业已经摸索出相对成熟的养殖模式。“由于驴是小众产品,没有纳入菜篮子工程,没有猪、牛一样的国家补贴,因此,如何稳定养殖户的收益成为关键问题。”王鲁介绍说,通过与东阿阿胶沟通协商,当地采取订单养殖模式,由后者实行保护价回收。

为解决养驴周期长、投资大的特点,聊城市出台资金奖励,其中规模超过1000头养殖场,政府一次性扶持奖励30万元。同时去年安排中央财政扶持畜禽标准化健康养殖资金200万元,与民生银行等金融单位合作,进行养驴贷款贴息,补贴标准控制在贷款利息的50%以内,仅此就可撬动金融资本投入0.5亿-1亿元。“驴产业竞争力的提升是一个系统工程,需要整合国内外技术创新资源。”国家驴产业技术创新战略联盟专家委员会主任、中国科学院院士吴常信表示。



食安山东 品牌引领在行动

主办:省食安办 省食药监局 齐鲁晚报
征集:打假线索 诚信联盟企业 消费观察团

食安汇

食品检验不合格 立即封存

《食品安全抽样检验管理办法》2月1日起施行,办法要求食品生产经营者收到不合格检验结论后,应当立即采取封存库存问题食品,暂停生产、销售和使用问题食品等措施控制食品安全风险。

去年捣毁

食品售假窝点949个

日前,全国食品经营监管工作会议召开,会上透露,2014年全年各地共检查食品经营者1389.3万户次,检查批发市场、集贸市场等各类市场37.98万个次,捣毁售假窝点949个,查处不符合食品安全标准的食品案件8.45万件,查获不符合食品安全标准的食品146.16万公斤,查处违法添加或销售非食用物质及滥用食品添加剂案件1531件,查获非食用物质和食品添加剂1.38万公斤,吊销许可证658户,移送司法机关738件,创建食品安全示范店13.39万户。

甘蓝可以

做酸菜原料了

日前,从辽宁省卫生计生委获悉,包括酸菜、即食海参、餐饮具集中消毒、鸡肝和鸡肉等在内的4项食品安全地方标准已经发布,今年6月末将正式实施。

新出台的酸菜地方标准给出了酸菜定义:以白菜或甘蓝为原料,经乳酸菌在厌氧条件下充分发酵而制成的蔬菜制品。这就意味着,原先一些消费者认为“酸菜必须以白菜为原料”的观念在标准中得到了纠正。现在,辽宁省很多城市都出现了专门为饭店、酒店集中消毒餐具的企业。在此次发布的地方标准中,餐饮具集中消毒标准首次列入其中。

北京将对食品

实行“飞行检查”

日前,北京市食药监局发布并实施《北京市食品安全监督管理办法(试行)》,《办法》对食品安全监督检查制定了严格的检查流程,首推监督检查全过程记录,并在《食品安全监督检查条款指南》中公布了涉及食品各项检查的检查方法、检查条款、检查依据、处罚依据等。监督检查时,执法人员不得少于两人。

《办法》还首次提到了一种“飞行检查”。据介绍,这是开展的突击性检查。“飞行检查”原则上不得组织被检查者所在地食药监执法人员参与检查;原则上不得提前通知被检查者,但应在检查时出示文件或说明来意。

2月7日-2月11日晚报大集淘年货

食安联盟企业产品陪您过年

虽说这个春节来得晚些,但也仅有两周时间了,本报筹备的年货大集将于2月7日-11日在沂源大街2号大众传媒大厦一楼东侧大厅与您面对面,希望您将“放心、安全、丰富、实惠”的年货带回家!

本报记者 王贻

价格真正低

质量必须好

据组委会介绍,本届年货大集从招商开始就对参展厂商的资质、参展商品质量等有严格要求,组委会通过各种方式鼓励深受老百姓喜爱的老字号、名优产品等参展。

在参展企业携带产品进入展区的最后阶段,组委会在组织参展企业有序进入的同时,更是加派人手在各个环节层层筛选、严格把关,以确保消费者买到最放心、安全的产品。本报食安联盟企业济南爱家人食品有限公司负责人王瑞也表示,他们本次参展将带来最健康、最放心的食品,保证无污染,保证让消费者享受到实惠。

腊月里,市场上的年货商品已陆续上架,但价格却比平时贵了很多,有的甚至是翻番地涨。而本届年货大集上的参展商品却能保证最优惠的价格。记者了解到,年货大集上的参展商品都是原产地或厂家直供,因而价格自然比商场、超市等低出许多。此外,在招商阶段,组委会已先一步与参展企业进行砍价,为的是把最大的实惠留给消费者。

比如节日聚会少不了的各类饮品,作为本报食安联盟企业蒙牛、汇源等大的品牌都会有产品直供本届年货大集。

有些好东西

外面难买到

物美价廉,是本届年货大集的基础,需要特别透露的是,本届年货大集上有些好东

西是在外面难买到的,比如本报食安联盟企业山东阳春羊奶乳业有限公司提供的羊奶类产品。

羊奶在国际上被称为“奶中之王”,羊奶的脂肪颗粒体积更小,更利于人体吸收,即使长期饮用羊奶也不会引起发胖。在含钙量、蛋白质含量方面羊奶也有优势。重要的是,羊奶还是少,而逐渐了解羊奶的消费者越来越多,此前在本报对阳春羊奶相关报道见报后,就有许多消费者提出购买需求,本届年货大集,组委会提前与厂家沟通,预留出一定量的产品来供给年货大集。但是目前羊奶市场供不应求,所以产品数量有限。

另外,记者了解到,要做“羊界的蒙牛”的蒙羊牧业也将提供产品参加本届年货大集。

商家可进驻

码帮商城

作为横跨小年的名优特产展销盛会,本届年货大集招商启动后,引发众多商家的关注,咨询电话不断,展位有限,先到先得。此次年货大集并不是所有的商家都可以参与其中,对于提前报名的商家,组委会要一一筛选,只有品质好、品牌优、口碑好的产品才能最终参与到活动中来。由于展位有限,可能有一些好的企业不能及时参与到本届年货大集中,据组委会介绍,有意将好产品传递给消费者的企业还可以继续与本报保持联系,如筛选合格,可进驻本报码帮商城长期与消费者互动,这不仅是企业免费拓展市场、扩大营销渠道的好机会,更是提升品牌影响力的好时机。



齐鲁晚报李岩侠
品牌工作室策划

微博: <http://weibo.com/u/3870363721>
品牌企业QQ群: 260469383
主持人:李岩侠 邮箱: daxia365@sina.com
电话: 1867889550 0531-85193055