

关注

A06-07

果然財經
GUO RAN FINANCE探
鸭

白条鸭分割生产线。



传统养鸭场变身为现代化养殖基地。本版照片 张志恒 尹睿 摄

探市场

一斤活鸭20元,一只烤鸭仅卖25!

街头低价烤鸭背后,藏着哪些门道

记者 张志恒 尹睿 济南报道

对于街头低价烤鸭,喜欢吃鸭肉的济南市民张先生表示:“只要冷冻保存没问题,质检合格就没事,我家附近那家店每天都有很多人买。”市民郑女士则表示:“街头烤鸭只是偶尔吃,更多时候还是选择品牌门店更放心。”

街头烤鸭,以其亲民价格和诱人香气,成为不少餐桌上的美味选择。一只烤鸭价格往往在二十几元,与农贸市场上二十元左右一斤的活鸭相比,价格悬殊,这背后究竟隐藏着怎样的奥秘?

齐鲁晚报

齐鲁壹点记者深入鸭产业链,从鸭苗孵化、养殖基地、屠宰加工到市场销售,层层探寻低价烤鸭背后的真相。在这个过程中,我们将揭开樱桃谷鸭等鸭种快速生长的秘密,了解规模化养殖如何降低成本,认识从白条鸭到烤鸭的加工流程,以及产业链各环节是如何相互协作、又各自盈利的,以期让读者对整个鸭产业有更全面深入的了解。

探工厂

小小一只鸭,“分解”出200亿元大产业

鸭子浑身都是宝,鸭肉并非“最值钱”的那个

记者 张志恒 尹睿 临沂报道

白条鸭的变身之道

山东华鸭食品集团品牌创始人武磊带领记者参观屠宰车间,一只樱桃谷鸭,要经历宰前检疫、浸烫脱毛、切爪、取内脏、净小毛等近20个加工流程,才能变为市面上常见的白条鸭。

“切鸭掌”环节已实现自动化,但其他部位仍需人工切割分拣。”武磊介绍,净膛车间里,工人手持特制弯刀,划开鸭胸腔,取出鸭肠、鸭胗。鸭子随即被传送带送至下一车间“净小毛”。最终,工人依据重量和规格,在分装车间将白条鸭分级包装,送入冷库储存。

据武磊介绍,目前集团拥有六条屠宰线,白条鸭日屠宰量可达60万至80万只。“大鸭子一般用于分割,其各部位更适合加工成不同产品,比如鸭胸、鸭腿等。”武磊说,“小白条鸭肉质鲜嫩,主要用于整只销售,制作烤鸭、酱鸭等。”

沂南肉鸭初加工行业主要以樱桃谷白羽肉鸭为原料。这种鸭子在全国肉鸭养殖中占比超60%,是当之无愧的“主力军”。



编辑:于梅君 美编:陈华 组版:刘森

一只鸭子,十余种“卖法”

在屠宰车间,记者注意到,鸭掌、鸭脖、鸭舌等部位都被单独分拣出来,由专门的班组进行处理。武磊告诉记者,这些部位的附加值非常高,是企业利润的重要来源。“鸭掌做成脱骨鸭掌,泡椒鸭掌后,价格可以增长好几倍。”武磊说,“小白条鸭肉质鲜嫩,主要用于整只销售,制作烤鸭、酱鸭等。”

沂南肉鸭初加工行业主要以樱桃谷白羽肉鸭为原料。这种鸭子在全国肉鸭养殖中占比超60%,是当之无愧的“主力军”。

就达4元/只,目前维持在2.7元左右。”

为什么市面上的烤鸭如此便宜?答案就藏在鸭子分割的经济账中。

以小白条鸭为例,通过分割销售

鸭毛、鸭胗、鸭掌等高附加值部位,

屠宰加工企业可获得不菲收入。据沂南县禽业健康发展商会提供的《关于2025年5月份禽副产品价格的通知》显示,5月份小鸭毛价格为2.71元/只,鸭胗价格为0.1元/只,再加上鸭胗、鸭舌等,仅鸭附件的价格,就已达超毛鸭的收购价。

“肉鸭初加工的利润来源主要是鸭附件,白条鸭其实占肉鸭产业链的一小部分,也就是20%-30%的比例。”武磊介绍,这种高效的分割和销售模式,使得街头烤鸭能在保持低价的同时,仍然为产业链上的每个环节带来可观利润。

烤鸭加工链效率还在提升

采访中,记者了解到,鸭肉制品市

场竞争加剧,如绝味、周黑鸭等品牌业

绩下滑对行业造成冲击,然而,华鸭集

团认为自身所受影响有限。

“绝味、周黑鸭等业绩下滑,主因

在于产品风味同质化,难以满足年轻

消费者多元化需求。”武磊分析道,“我

们的客户主要是下游加工商,批发商和大型商超,产品用于加工包装零食、板鸭、酱鸭等品类,这也正是我们发力深加工的原因——唯有如此,才能将肉鸭价值最大化。纯屠宰环节竞争激烈且利润微薄,各企业纷纷转向深加工。目前华鸭的调理鸭坯已获尚普咨询‘全国销量第一’认证,公司也正细化烤鸭加工链,提升整体效率。”

政策托举的产业集群

在产业升级过程中,沂南县政府也给予大力支持。沂南县行政审批服务局党组成员、沂南县农村产权交易中心主任冯强介绍:“沂南是畜牧食品产业大县,肉鸭产量全国第一,我们从肉鸭产业发展需求出发,推出‘肉鸭一件事’,打通从拿地到准营一条龙审批,让企业早投产快见效。”

2023年以来,沂南县已有14个畜禽食品产业项目投入运营,通过政务服务审批“提速”,其中10个项目实现当年建设、当年投产,新增就业岗位18000多个,今年全县食品加工产业产值力争突破400亿元。

沂南县行政审批服务局工程许可科科长刘洪伟说:“比如在为山东华鸭食品科技有限公司‘烤德上’供应链一期项目的手续办理过程中,通过事项整合,13个工作日内就完成了手续办理,最大限度保证项目快落地、快开工。”

探农场

1个人就能管6万只鸭

“速成鸭”背后的科技“魔法”

记者 张志恒 尹睿 临沂报道

“智能管家”悉心照顾
小鸭子吃好喝好玩好

走进鸭棚,记者看到的不是忙碌的人群,而是一排排整齐的鸭笼,里面惬意生活着成千上万只小鸭子,四层“楼房”,冬季供暖,夏季水帘降温。小鸭们或在啄食,或在喝水,完全不知道自己正享受着高科技的“呵护”。“这个棚里目前饲养的是刚孵化四五天的小鸭子,一共有53000多只。”饲养员介绍。

“这就是我们的‘智慧大脑’——智能环控系统。”养鸭场刘经理一边指着墙上的控制面板,一边向我们介绍。这套系统就像一个“智能管家”,24小时不间断地照顾着鸭子,它能自动调节鸭棚内的温度、湿度和通风,确保鸭子们始终生活在最舒适的环境中。

“以前,我们养这么多鸭子,一个棚至少需要六七名工人,每天不停地跑来跑去,手动调节温度、湿度,还要时刻注意通风情况。”刘经理回忆道,“现在,有了这个智能系统,一切都变得简单了。只要设定好参数,系统就会自动运行,不仅节省了人力,鸭子的生长环境也更加稳定了。”

记者看到,控制面板上实时显示着当前鸭棚内的各项环境数据,“这些数字都是经过精心计算的,最适合小鸭子的生长。随着鸭子逐渐长大,系统还会自动调整参数,确保它们在每个阶段都能享受到最适宜的环境。”刘经理介绍。

在采访中,记者了解到,樱桃谷鸭起源于英国樱桃谷农场,该农场于1958年由英国人创立。樱桃谷鸭的前身是北京鸭,这种鸭子在中国有着悠久的历史。北京鸭因肉质鲜美,口感独特,一直备受宫廷与民间的推崇。

1873年,北京鸭的鸭蛋被引入美国,

1874年又传入英国。其培育基础是

中国的北京鸭,通过对北京鸭进

行系统选育和杂交改良,形成了具有优良生



产性能的肉鸭品种。20世纪80年代,樱桃谷鸭引入中国,经过本土化培育和推广,成为中国乃至全球广泛养殖的肉鸭品种之一。

樱桃谷鸭是“综合性选手”,具有

生长速度快,繁殖能力强,适应性广,肉质优良的特点,且养殖成本相对较低,羽毛、鸭蛋等副产品可综合利用,整体经济效益显著,是养殖业的重要品种之一。

根据中国畜牧业协会出具的《关于樱桃谷鸭在国内白羽肉鸭市场占有率达到的情况说明》,2022年和2023年1—6月,樱桃谷鸭商品代鸭出栏量,在我国白羽肉鸭中的占有率为60.50%和61.71%,白羽肉鸭商品代鸭出栏量已占我国内肉鸭总产量的80%以上。

在采访中,记者了解到,樱桃谷鸭起源于英国樱桃谷农场,该农场于1958年由英国人创立。樱桃谷鸭的前身是北京鸭,这种鸭子在中国有着悠久的历史。北京鸭因肉质鲜美,口感独特,一直备受宫廷与民间的推崇。

1873年,北京鸭的鸭蛋被引入美国,

1874年又传入英国。其培育基础是

中国的北京鸭,通过对北京鸭进

行系统选育和杂交改良,形成了具有优良生

鸭养殖、孵化,到肉鸭养殖、屠宰,再到深加工,形成了一个完整的闭环。而智能化环控系统,正是这个闭环中不可缺的一环。

“我们这个养鸭场是2020年新建的,当时就决定引入最先进的设备。”财务经理朱政锦介绍,“之前沂南县的肉鸭养殖户规模普遍较小,产品质量和数量很难保证。我们有了这套智能系统,就能更好地控制养殖过程,提高鸭子的品质和产量。”

朱经理介绍,目前公司拥有三处种鸭场和一处孵化场,其中有39个高标准养殖大棚。通过该项目,将肉鸭养殖效率提高了4倍,一名饲养员负责1间棚,可同时养殖6万只鸭子。“按照传统养殖方式,从孵化到出栏,一只樱桃谷白羽鸭需要50多天,每年可以出栏7批,而通过智能化养殖方式,每年可出栏10批次,而且环境更可控,肉鸭发病率降低,养殖效益也进一步提高。原本设计的产能为3万吨/年,2024年的产量已达到3.1万吨,年出栏肉鸭2600万只左右。”

小鸭子大市场:
从县城卖到国外

记者了解到,临沂市农丰食品有限公司的鸭子,主要销往长三角、珠三角等区域,在福建、广州、上海、苏州等地均有销售,朱经理说:“可能相对湿热的地方,人们对鸭肉这种凉的食物更喜爱,目前合作的也多为南方客户。”为了进一步拓展市场,公司正在考虑深加工和出口两条路。

“现在单纯屠宰鸭子,利润太薄了,甚至有些企业还在赔钱。”朱经理说,“所以我们必须拓宽思路,做深加工,把鸭子变成盐水鸭、酱板鸭等熟食产品;同时要做出口,把我们的鸭子卖到国外去。目前已自有白条鸭出口到东南亚地区,在中亚五国和朝鲜也有意向客户正在洽谈。希望通过多元化产品结构和市场布局,在激烈的市场竞争中脱颖而出。”

记者 张志恒 尹睿

从鸭苗到餐桌的产业链,既支撑着万千养殖户生计,也面临着种种挑战。为此,记者专访了山东农业大学动物科学院院长姜世金教授(以下简称姜教授)。

问:我省肉鸭产业的整体发展情况如何?目前主要养殖的肉鸭品种有哪些?主要养殖区域在哪里?

姜教授:山东肉鸭产业规模庞大,是全国肉鸭养殖生产第一大省,在整个产业链中占据重要地位。从养殖规模看,年出栏量在全国名列前茅,带动了饲料、养殖、屠宰、加工等一系列产业发展。

在品种方面,樱桃谷鸭是主要养殖品种,占比达80%左右。这种鸭子生长速度很快,通常28天左右体重就能长到3公斤,饲料转化率高,大约1.5公斤饲料可使鸭子增重1公斤,适合规模化养殖。除樱桃谷鸭外,还有奥白星鸭、枫叶鸭、南特鸭等品种。

山东的肉鸭养殖区域较为集中,聊城、德州、滨州、东营、潍坊等地养殖规模较大。滨州市的惠民、阳信、博兴、无棣等县区也是养鸭集中地。沂南县也是中国较大的肉鸭养殖基地之一。

问:在肉鸭养殖产业链中,如何提高种鸭的繁殖效率和雏鸭的成活率?

姜教授:肉鸭养殖的种源管理,包括曾祖代、祖父代、父母代的繁育与选育。曾祖代种鸭是繁育体系的基础,其基因质量直接影响后代商品鸭的性能。种鸭的繁育需要严格控制父系和母系的杂交,以确保后代具有优良的生产性能。

目前,种鸭繁育方面面临的主要挑战,包括种源退化、垂直传播性病源等问题。这些问题不仅影响种鸭的繁殖效率,还可能导致雏鸭成活率下降。

为了提高种鸭的繁殖效率和雏鸭的成活率,可以采取多种措施。比如目前我们联合一些种鸭场,给种鸭注射抗体疫苗,从种源上阻断病毒的垂直传播。其次,加强种鸭的选育工作,选择生长速度快、饲料转化率高、抗病能力强的种鸭进行繁殖。最后,优化种鸭的饲养管理,提供良好的饲养环境和营养均衡的饲料,确保种鸭健康和繁殖性能。

问:在疾病防控方面,如何平衡药物使用与食品安全的关系?

姜教授:在肉鸭养殖疾病防控中,平衡药物使用与食品安全至关重要。一方面,肉鸭养殖面临多种疫病威胁,像高致病性禽流感等,合理使用药物,能有效预防和控制疫病,减少经济损失。但另一方面,药物滥用会导致鸭肉药物残留超标,危害消费者健康。

所以,要推广绿色防控技术,尽量减少化学药物的使用。通过改善养殖环境、加强通风换气、定期消毒等措施,降低鸭群的发病率。其次,规范药物使用,严格执行药物停药期制度,确保药物在鸭体内的残留量符合食品安全标准。最后,加强监管和检测,确保养殖企业规范用药,保障肉鸭产品质量安全。

问:在山东肉鸭产业链升级方面,您认为最需要解决的问题是什么?

姜教授:首先要是要做好种源净化,从根本上解决遗传性疾病问题,可以大大提高鸭苗孵化率和成活率。

同时,山东的肉鸭养殖量虽然很大,但在深加工和品牌化方面还存在不足。许多企业仍停留在初级加工阶段,产品附加值较低。

此外,山东的肉鸭品牌在全国范围内的知名度和影响力还不够大,在一定程度上限制了产业发展。所以要加强深加工技术的研发和应用,开发出更多高附加值的肉鸭产品,如即食鸭肉制品、鸭肉休闲食品等。其次,加强品牌建设,培育一批具有全国影响力的肉鸭品牌,提升市场竞争力。最后,推动产业向规模化、标准化方向发展,提高整体效益和质量水平。

“福娃”寻亲公告

为全面推动济南市儿童福利机构高质量发展,让儿童福利发展和改革成果照亮更多孤弃儿童回家的路,努力帮助失去父母根源的“福娃”找到

生命来处,进一步加强困境儿童心理健康管理服务,充分满足济南市儿童福利院养育弃婴(儿)、打拐解救儿童等困境儿童(包含已离院成年儿童)寻找亲生父母或监护人的需求,保障儿童合法权益,济南市儿童福利院、济南市公安局物证鉴定处、齐鲁晚报联合开展“福娃”寻亲专项行动。现发布第五批10名“福娃”寻亲公告如下:

编号:济儿福25043号,性别:女,2011年5月19日被遗弃于济南市市中区山亭庄村三区1号楼东侧。主要特征:被捡拾时约3岁半,头戴蓝色拼接毛线帽。诊断:脑性瘫痪。

编号:济儿福25046号,性别:女,2011年3月13日被遗弃于济南市市中区山亭庄村三区1号楼东侧。主要特征:被捡拾时约7个月,头戴蓝色粉色相间毛线帽。诊断:脑性瘫痪、髋关节畸形。

编号:济儿福25049号,性别:女,2011年6月30日被遗弃于济南市大明湖公园内。主要特征:被捡拾时约1个月,头部畸形。诊断:小头畸形。

编号:济儿福25044号,性别:男,2011年3月4日被遗弃于山东大学齐鲁儿童医院(济南市儿童医院)。主要特征:被捡拾时约1岁,诊断:脑发育不全、凝血机制异常。

编号:济儿福25047号,性别:女,2011年3月23日被遗弃于济南市社会福利院门口。主要特征:被捡拾时约3岁半,诊断:脑性瘫痪。

编号:济儿福25050号,性别:男,2011年7月5日被遗弃于济南市中山公园南门。主要特征:被捡拾时约3个多月,身穿黄色T恤。诊断:先天性失明。

编号:济儿福25050号,性别:男,2011年5月22日被遗弃于济南市立交桥东北角。主要特征:被捡拾时约5个月,身穿“喜羊羊”图案的红色肚兜。诊断:脑性瘫痪。

请上述儿童的亲生父母或其他监护人持有效证件及时与济南市儿童福利院联系。

联系电话:0531-58668711

2025年6月9日