

土特产的
掘金路②

编者按

从烟台苹果到莱阳梨,从福山大樱桃到蓬莱葡萄,从胶东大花生到莱州大姜,从裙带菜到“虾兵蟹将”,从莱州梭子蟹到胶东刺参……烟台独有的地理环境,造就着一个响当当的土特产。

精明的商人并不满足于造物主的“恩赐”,他们下大力气挖掘这些土特产的价值,掘开了一条条的深加工生财之路。本报《商界周刊》今日继续推出第二篇系列报道,为您解读烟台土特产的掘金密码。

深挖海资源 助力蓝色经济

深海鱼皮提取胶原蛋白,东方海洋领跑水产品深加工



□本报记者 秦雪丽 闫丽君

地处山东半岛,依山傍海的地理位置,赋予了烟台丰富的海洋资源。在享受造物主恩赐的同时,山东东方海洋科技股份有限公司也最大化地追求水产品的经济价值,通过深加工,从深海鱼皮中提取出胶原蛋白。



东方海洋办公楼。(受访者供图)

助力蓝色经济,成为业内“领头羊”

细心的市民会发现,也就是在最近四五年,广播电视、户外广告、报纸杂志等上面出现了“深海鱼皮胶原蛋白”等字眼,这些字眼与东方海洋有关。一时间“胶原蛋白”产品成为女性美容养颜及强身健骨的又一选择。

山东东方海洋销售有限公司总经理韩文健介绍:“公司给市民普及了很多胶原蛋白知识,

让更多的人了解到了胶原蛋白能够促进骨骼的形成,促进生物体胶原生物合成,有效延缓衰老和机体功能减退,是名副其实的‘生命架’。”在业内,东方海洋更像是一只“领头羊”,不但为国内中高端消费群奉送国际一流的海洋产业美食链,而且为国内带来巨大商业机会,掀起了深海水产品深加工的浪潮。

随着国家重点打造山东半岛蓝色经济区的规划,作为国家农业产业化重点龙头企业,国内水产行业三大上市公司之一的东方海洋,也一直助力于蓝色经济区的建设,倚靠优越的海洋区位、资源、科教等综合优势,深挖海洋经济。

近年来,东方海洋承担国家级项目11项,取得国家专利13

项,获省部级以上科技奖励11项。与中国海洋大学合作开发的两项具有国际先进水平的胶原蛋白和海参新型加工技术已投入规模化生产。海带配子体克隆技术已在国际上率先应用于生产,建立了国内外一流水平的种质库,并成功培育出901、东方2号、东方3号三个具有自主知识产权的国家级海带新品种。

利用专业技术,鱼皮里掘出“真金白银”

深海鱼皮中含有丰富的胶原蛋白,2008年年初,山东东方海洋科技股份有限公司开始投入巨大的人力物力联合中国海洋大学,研发了世界领先的技术——“生物酶定向酶工程技术”,通过深加工,延伸产业链,将每年加工

鱼类食品产生的鱼皮变为宝贝,生产出附加值高,技术含量大的胶原蛋白产品。并于2008年4月,推出了第一批胶原蛋白产品。

如今胶原蛋白系列产品已成为东方海洋新的利润增长点。深海鱼皮胶原蛋白系列产品年产量

150—200吨,公司总产值增加了8000万元,并呈逐年递增态势。

公司大力实施品牌战略,积极推行“公司+基地+标准化+品牌”的生产管理模式。先后获得了欧盟水产品卫生注册、HACCP认证、ISO9001、ISO14001

认证、OHSMS18001认证、BRC认证、IFS认证、ETI社会责任认证、GMP认证,公司海水养殖基地获山东省无公害水产品产地认定,养殖产品大菱鲆、海参(刺参)获无公害农产品认证及“中国驰名商标”等荣誉称号。

产品更为多样化,外国客商纷纷递来名片

东方海洋在生产胶原蛋白粉的基础上又与中科院烟台海岸带研究所等科研单位合作,加大科研力度,结合市场需求,开发了胶原蛋白高钙片、胶原蛋白营养粒、富硒胶原蛋白菊粉胶囊等产品,形成胶原蛋白及其活性肽系列产品。

为了更好地推广品牌,东方海洋专门聘请影视明星赵雅芝作为形象代言人,利用明星效应宣传品牌。

“赵雅芝的形象气质很符合产品的定位,对公司生产的产品,赵雅芝也用自自己的亲身体验告诉了消费者。”公司一位工作人员介绍,目前有很多

明星都在使用或服用公司生产的胶原蛋白系列产品,且反应良好。

胶原蛋白的质量判定主要是以产品中氨基酸的含量,最主要的是羟脯氨酸含量为依据,东方海洋胶原蛋白肽有效氨基酸含量达99.6%,其中羟脯氨酸含量为12.37%。

凭借过硬的产品质量和一流的服务,东方海洋胶原蛋白获得很多外国客商的青睐。今年5月份,在上海举行的第十三届中国国际食品和饮料展览会上,不少外国客商对东方海洋系列产品备感兴趣,许多客商现场主动递上名片,希望达成合作。

市场竞争虽大,但一条龙生产线不多

从海洋资源的开发,到传统渔业的变革,再到海洋新兴产业的培育,科技的触角渗透到了海洋经济的每个角落,海洋经济的竞争也日趋激烈。

自东方海洋研制推出深海鱼皮胶原蛋白以来,不少商家相继推出胶原蛋白系列产品。“尽管品种繁多,但像我们这样由完整生产线生产的深海鱼皮提取的纯正胶原蛋白的厂家却并不多。”韩文健自信地说,目前,不少厂家都是来料加工,很难从源头上保障产品质量。

公司一位工作人员介绍,市场上流通的胶原蛋白,如果没有做特别说明,一般都是从动物的皮骨中或风干鱼皮中提取的。近

年来,由于疯牛病、口蹄疫病等传染病的蔓延,牲畜饲养过程中添加生长激素、注射抗生素等原因,很难保证原料的安全。东方海洋从阿拉斯加海捕的活体鱼,在船上用单冻机在零下40℃条件下迅速单冻存储,原料进口后对鱼体皮肉分离加工,鱼肉在冷藏车间加工成食品,出口欧美等国家,新鲜鱼皮直接进入胶原蛋白生产车间,生产胶原蛋白及其系列肽产品,无二次污染,来自深海的新鲜鱼皮可以保证是纯天然无污染的高纯度胶原蛋白肽产品,没有任何疾病风险,更卫生也更绿色。

目前,深海鱼胶原蛋白的销售网络遍布全国,也由原来的高端市场逐渐走进寻常百姓家。



生产车间。(受访者供图)

天然海底牧场 纯正胶东刺参



□记者 闫丽君 秦雪丽 报道

本报11月25日讯 北纬37度处于黄海、渤海冷水圈之间,年平均水温12℃,海底密布礁石,藻类资源、天然饵料丰富均衡。东方海洋数万亩海底牧场海参养殖海域就在这里。

2010年,东方海洋斥资5.7亿投入到这片海域,维护和拓展海参的天然生态环境。东方海洋对海域实施了明确严格的保护措施,坚持全封闭管理,以维护野生刺参的天然生存环境,在其生长过程中完全不加以人工干预,3年为一次生长周期。其苗种高端培育技术在同行业一直处于领先地位。

东方海洋目前拥有海参良种繁育基地25000m²、海参室内保苗基地10000m²、海参精养池400亩、海参养殖海区40000多亩、低温仓储库冷藏能力80000吨、标准仓储库40000m²、GMP国际标准加工车间61800m²。从苗种源头、加工环节到销售终端,共17道工序由专业人才全程严格品控。

东方海洋以领先设备及工艺组建了独特的干海参生产线,以保障海参的原始营养。产品有即食海参系列、淡干海参系列、冻干海参系列、盐渍海参系列、盐干海参系列、高压海参系列,以及经过深加工的海参口服液系列、海参胶囊系列等优质产品。

经过多次技术鉴定和专家认证,东方海洋野生刺参具有极为丰富的营养元素,每百克中含蛋白质高达76.5克,以及50多种对人体生理活动有益的营养成分。同时富含18种氨基酸、硫酸软骨素、刺参粘多糖等多种成分,其所含的18种氨基酸中,有8种是人体自身不能合成的必需氨基酸,且不含任何添加剂。