

国信水产闪耀中国品牌日

展现“智耕海洋 提鲜生活”青岛方案 打造深远海智慧渔业领“鲜”品牌

5月10日至14日,2023年“中国品牌日”活动在上海世博展览馆举行。青岛国信集团旗下的青岛国信蓝色硅谷发展有限责任公司(以下简称国信水产)在现场举办品牌及产品推介活动,由其打造的“裕鲜舫”金腹玉鳍深海野游大黄鱼一经亮相,便引起众多关注。凭借品质上乘、供货无忧、口感嫩滑鲜香赢得好评不断。当下,国信水产可年产高品质大黄鱼3700吨,通过持续产出正从青岛“游”向全国各地,让更多国人品尝到来自深远海的鲜美味道。

十年之功破解养殖难题

“大黄鱼,又称黄花鱼、黄瓜鱼。国人都很熟悉,它是中国四大名鱼之首,号称‘国鱼’。”青岛国信集团党委委员杨善星介绍,大黄鱼是我国东南沿海特有的中下层洄游经济鱼类,体色金黄、唇部橘红、肉质细嫩、营养丰富。

在无数海鱼种类中,大黄鱼因其味道鲜美、色泽亮黄如金,被称为“万鱼之王”。中国捕捞黄鱼的历史,可上溯至先秦时吴王阖闾时代。“大黄鱼喜欢安静,以前渔民都是使用敲竹竿的方式来捕捉野生大黄鱼,伴随着大黄鱼的产量越来越少,野生大黄鱼每斤都能卖到2000元。”杨善星说。

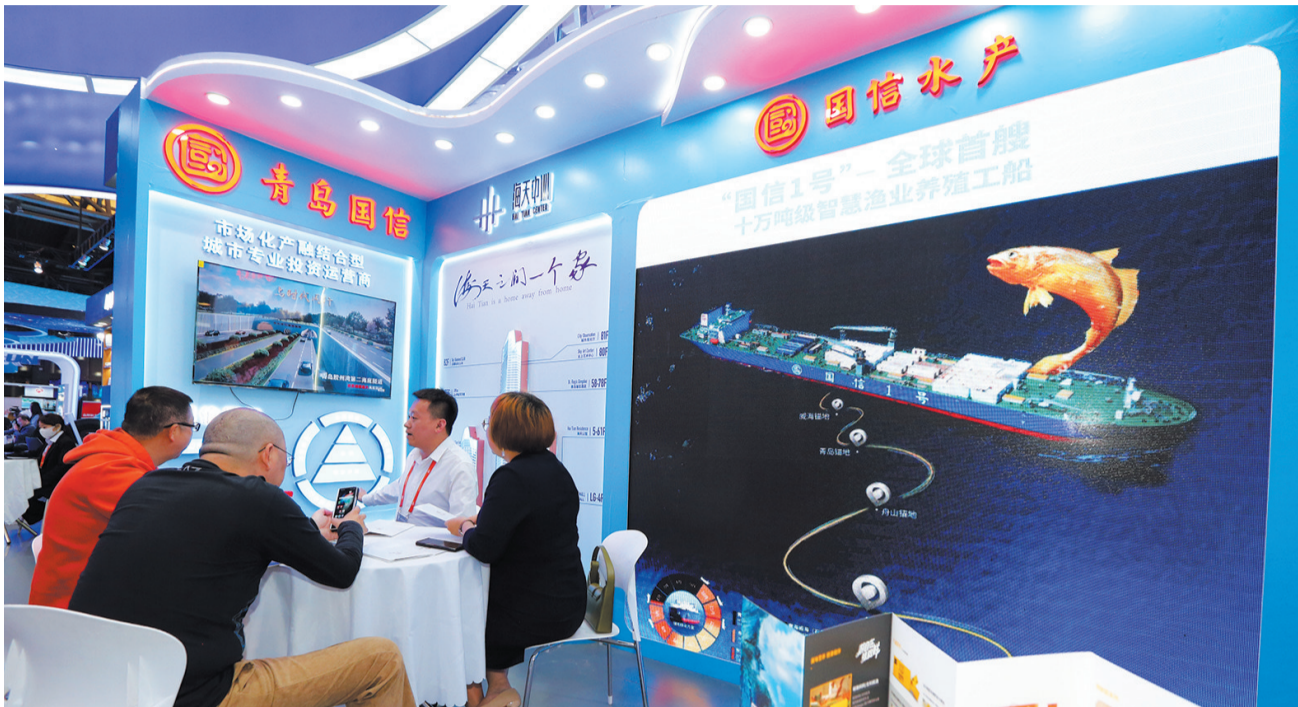
由于过度捕捞大黄鱼,上个世纪80年代初,东海再无大黄鱼鱼汛。后来,在解决了人工养殖难题后,大黄鱼才逐渐在人们餐桌上增多。当初,为什么要考虑用工船养殖大黄鱼?杨善星介绍,首先,大黄鱼的经济价值和营养价值非常高,其次是养殖难度也很大。工船深远海养殖概念,最早由挪威提出,随后,美国、以色列等国都尝试去做,但30多年来一直没有形成规模。

青岛国信集团利用青岛得天独厚的自然条件和海洋科研优势,从2012年起开始研究,历经10年时间,于去年5月20日,实现了“国信1号”的正式交付运营,去年9月首批65吨深海野游大黄鱼正式捕捞上市。“国信1号”的运营成功,标志着我国以设施渔业为特征的第六次海水养殖浪潮正式拉开序幕。

自上世纪60年代起,我国海水养殖先后经历了“藻、虾、贝、鱼、参”5次产业浪潮,前5次产业浪潮均发源于青岛,但都是在解决海洋资源苗种产业化问题。这次“国信1号”把目标锁定在深远海大规模工业化生产,融合苗种繁育、工业化养殖、船舶装备、人工智能、信息化、数字化等先进技术,实现了集成创新,代表了海洋渔业最新的生产方式。

让深远海成“蓝色粮仓”

“国信1号”全球首艘10万吨级智慧渔业养殖工船,被誉为深远海养殖的“大国重器”“渔业养殖航母”。总投资约4.5亿元,船长249.9米,型宽45米,排水量13万吨,载重量10万吨,设15个养殖舱,养殖水体近9万立方米。世界首创深远海“游弋式船舱养殖模式”,突破船舱养殖、水体交换、减振降噪等六大关键技术。不仅实现了船岸一体、多品种养殖,提高了养殖模式的经济性和延展性,而且能够模拟野生鱼洄游路线,选择适宜环境,在离岸100海里的地方千里洄游,养殖不受海域温度、季节及禁渔期的



“中国品牌日”活动期间举办的深海野游大黄鱼试吃活动。

影响,可持续不间断提供高品质海洋渔业蛋白。

杨善星介绍,“国信1号”的运营成功,主要意义体现在三个方面:首先是把养殖区域由近岸推向深远海,突破了近岸养殖水体污染严重、水产品质量安全频发等问题;其次是实现了由传统农业向现代工业生产方式的创新变革,解决了抵御赤潮、台风等自然灾害能力弱、“看天吃饭”、产出供给不稳定不持续等问题;再就是开辟了我国高品质水产蛋白供给的新空间。

我国是世界第一渔业大国,养殖水产品占世界60%,高品质海洋蛋白一直满足不了人民群众的需求,加上这些年来近海养殖几近饱和,急需拓展新的养殖空间。“国信1号”可年产高品质鱼类3700吨,相当于查干湖一年的渔获量。未来5年,将陆续建设50艘、形成总吨位突破1000万吨、年产值超过500亿元的养殖船队,真正让深远海成为“蓝色粮仓”。

深海野游大黄鱼成爆款

“国人很喜欢大黄鱼,尤其是南方客商,去年以来,我们公司出产的大黄鱼有一多半销往了南方。”杨善星说,国信水产·裕鲜舫深海野游大黄鱼短短几个月就成为明星产品,得益于它十分过硬的品质。

品质可媲美野生大黄鱼。“国信1号”开创“船舱舱养”模式,通过模拟野生大黄鱼洄游路线长期游弋在离岸100海里以外的纯净海域,24小时进行不间断海水循环,获取更多天然海洋微生物等营养物质,并通过旋转水流,使大黄鱼始终保持野游状态。“国信1号”出品的裕鲜舫深海野游大黄鱼,具有野游习性、金腹玉鳍、锁鲜速冻、味道鲜美等特点,用五个字概括就是“野、深、黄、金、鲜”。

食用更安全、营养更丰富。深海环境赋予了裕鲜舫深海野游大黄鱼更鲜美的肉质和更高的营养价值。据华测机构安全检测报告显示,裕鲜舫大黄鱼重金属、兽残、近海污染物等相关元素均未检出。部分营养指标显示,国信水产·裕鲜舫大黄鱼不饱和脂肪酸占总脂肪酸百分比、维生素A、蛋白质含量均高于同类其他产品,OMEGA-3含量可媲美三文鱼。

独有的双鲜理念。首先是新鲜,船上捕捞后,即刻使用海水冰浆锁住鲜味,冷链运送直达客户。再就是味鲜,营养检测报告显示,富含18种水解氨基酸,形成了裕鲜舫大黄鱼极致鲜嫩的口感。与近海养殖的大黄鱼相比,具有口感鲜嫩无土腥味、肉呈蒜瓣状、汤汁清澈鲜香等优势。

产品质量得到权威机构认可。国信水产始终坚持严把品质第一关,已陆续

完成国际质量管理体系(ISO9001、ISO9000)、食品安全管理体系(ISO22000)、HACCP、ASC国际水产品认证等6项高标准体系认证,“国信水产·裕鲜舫深海野游大黄鱼”还列入国家农业农村部颁布的全国“特质农产品”名录,成为唯一入选国家级“特质农产品”的大黄鱼。

采用“海里”符号作为深海野游大黄鱼特有标签。根据大黄鱼的生长时间、在工船洄游的海里数、鱼型外观、规格大小等多项综合指标,裕鲜舫将大黄鱼划分为300海里鲜、600海里鲜、900海里鲜不同产品系列,长时间丰富的谷氨酸积累,使深海鱼鲜味更加明显,通俗地理解为“游得越远,味道越鲜”。

即将开展养殖更多鱼类

5月11日下午,国信水产在上海世博展览馆举办品牌产品推介活动,多种包装规格的裕鲜舫深海野游大黄鱼一经亮相就吸引了众多观众与采购商驻足关注。为了让更多国人了解到大黄鱼的品质,现场还推出了大黄鱼品鉴及抽奖互动环节,获得现场观众一致好评。

目前,国信水产·裕鲜舫深海野游大黄鱼已打通线上线下多种销售渠道,供国人尝鲜购买。线上电商平台可在天猫、京东、抖音等平台搜索“国信水产旗舰店”即可一键下单,方便到家。此外,也可到北京、西安、广州、深圳多地SKP、OLE等线下精品商超选购。同时更可到青岛海天大酒店、瑞吉酒店等餐饮酒店品尝到纯正美味的裕鲜舫深海野游大黄鱼。

“在中国品牌日期间,我们每天都接到很多观众的询问,还有不少外地企业想要成为我们的经销商。为了进一步展示青岛这款海产品,我们将在上海开旗舰店,目前选址已经确定,预计年内将建成。”国信水产销售负责人吴楠说。

除了“国信1号”外,后期,“国信2号”“国信3号”也将陆续下水,我们的养殖工船规模将不断扩大。随着深海野游大黄鱼养殖成功后,后期我们还将增加养殖品种,银鲳鱼、三文鱼将列入养殖名单。”杨善星说。

本版撰稿 观海新闻/青岛早报记者 陈勇 邹忠昊 摄影 观海新闻/青岛早报记者 孙启孟