

中裕“年猪”：天下最幸福的猪

只一口,就让你品出30年前的猪肉香

滨州日报/滨州网记者 葛肇敏 张涛 张子强 宋敏敏 通讯员 张现科

30年前的年夜饭,浓浓的肉香和酒香,是过去一年红火、丰饶的犒赏。挟一块细品,纹理细致、脂白如玉,满口留香,令人满足。

很多人说:现在的肉不如以前香了。然而,在北京的50多个部委餐厅,在济南、滨州的200多家机关食堂,在全国各地的30多万家大中型超市,只要是尝过“裕滨”猪肉和火腿等肉制品的人,都对其口感和味道赞不绝口。很多人说:吃出了30年前家养猪的肉香。

这家养猪“颇有一套”的企业,并非老牌养殖场,而是“跨界出圈”的小麦加工企业——滨州中裕食品有限公司。他们围绕小麦加工,不断上溯下延,探索形成了汇聚高端育种、订单种植、仓储物流、初加工、深加工、食品加工、废弃物综合利用、生态养殖、蔬菜种植、餐饮商超服务十大板块的产业链。其中,生态养殖板块向上承接初深加工,向下衔接餐饮商贸,是中裕产业链条中的关键一环。

目前,中裕拥有18个养殖基地,年出栏生猪150万头,养殖规模和效益均稳居山东省本土养殖企业首位。更为可贵的是,中裕在全国首创了液态纯粮蛋白饲料和综合福利养猪法,养出了“天下最幸福的猪”。

生猪每天喝“热酸奶”——中裕在全国首创液态纯粮蛋白饲料,富含益生菌

在中裕生态园南场养殖基地,液态饲料沿着猪舍外的管道缓缓流进喂食槽,酱黄色的饲料与别处养猪场不同——不是给猪“吃”的,而是“喝”的。“这种液态纯粮蛋白饲料,在全国属于首创,依托的是小麦全产业链,是典型的变废为宝。”中裕养殖事业部总监张洪凯向记者介绍。

中裕每年加工小麦120万吨,深加工环节生产特级食用酒精和电子级无水酒精后,年产液态酒糟50万吨。这些酒糟,通常是作为废弃物处理,但处理成本较高。一位专家指出,这些酒糟蛋白含量非常高,可以试验做成饲料。

为此,中裕研发团队专程远赴德国、奥地利等国家考察,借鉴国外经验,创新“玉米籽粒粉碎鲜贮”技术——将液态酒糟与鲜贮玉米、麦麸等材料进行科学配比,经过多次饲喂试验,成功研发了以液态酒糟为主要原料的纯粮液态蛋白饲料,建成了国内第一条生猪液态饲喂系统。仅利用酒糟制作饲料一项,公司年节约成本就达1.15亿元,不仅彻底解决了酒糟处理难题,还增加了养殖板块这一新的利润增长点。

“液态纯粮蛋白饲料的PH值在5.3左右,富含酵母等益生菌。生猪每天喝饲料,相当于喝酸奶,能明显提高猪肉肌间脂肪含量,猪肉品质更好。”中裕养殖事业部总监助理程顺学说。这种“酸奶饲料”甚至还是热乎的——中裕建设了专门的地下管道输送液态饲料,到达养殖场时的温度为30℃-40℃。用热饲料喂猪,生猪的生长速度比用冷饲料快6%-10%,饲料利用率提高10%以上,疫病发生率降低60%以上。

酒糟、麸皮、玉米籽粒制成饲料,不仅让猪喝得好,更健康,也节约了大量粮食。“与普通养殖方式相比,每头猪每年可以节约玉米137.5公斤、豆粕58.5公斤,全国每年出栏生猪6亿多头,如果都按这种方式养殖,年可节约粮食8250万吨。”张洪凯说。

智能猪舍控温四季如春,随时排污、定时“淋浴”,给生猪打造“生活舒适圈”

养猪场通常什么味道,相信大家心里有数。记者在去中裕养殖基地之前,也做好了“心理建设”,但真正走进猪舍,却发现这里与众不同——室外的32度高温被瞬间“拦截”,空调房里的凉风吹来,百余头育肥猪或躺或站,惬意休息。整体环境干净整洁,几乎没有异味,也看不到猪粪等污秽物。

究竟如何做到快速处理猪粪,消除异味的?

“猪舍全部采用漏粪地板设计,猪粪随时排走,进入地下管网,输送到大型沼气热电联产工程的发酵罐。粪便经过高温发酵生产沼气,既保证了猪舍干净卫生,又充分利用猪粪产生了更大收益。”张洪凯解答了记者的疑问。

为保证生猪在适宜的环境下生长,中裕还配备了自动化智能温控系统,可以精确控制猪舍内温度,猪舍室温长年保持在18~26摄氏度。此外,猪舍内还配备有通风系统,保持空气流通、清新。每个猪栏上方配备有淋浴喷头,不仅可以给猪按时洗澡,还能在高温天气及时降温。

配备全职“猪保姆”悉心照料,“音乐+按摩”让生猪健康生长

外面是炎炎盛夏,猪舍里响起了悠扬轻快的音乐,生猪立马来了精神,有的甚至和着音乐律动起来。

“给猪听音乐,有什么作用?”面对记者的疑问,张洪凯解释说:“这是我们综合福利养猪法的重要一环。每天分时段给猪播放不同类型的音乐,悠扬舒缓的旋律,会让生猪的情绪更加稳定,食欲和消化能力会相应提高,不仅能长得更快,免疫力也会提高。”

综合福利养猪法的另一个重要方面,是每个猪舍都配备“猪保姆”,三班轮值24小时监测生猪的生长状态,包括体重、体温、采食量等关键指标。“猪保姆”每天都会分析收集到的数据,及时发现生猪生长过程中的异常情况,如体重增长过缓、体温升高等,及时采取相应措施。

“猪保姆”的作用非常大,一旦生猪出现应激导致食欲不振时,他们就会通过单独调整喂量、抚触等多种手段,安抚生猪,保证它们健康生长。”中裕生态园养殖场保育主管张秀斌说。

中裕生猪“骨头硬、肉香浓”的关键:生长一年、200公斤以上才出栏

在育肥猪舍,中裕生猪体型庞大,比普通养殖场的猪个头整整大了一圈。“生猪寿命长,是中裕生猪养殖特色之一。育肥猪必须养殖一年以上,200公斤以上才会出栏屠宰,绝对不存在4个月催肥、5个月出栏的现象。”张洪凯说,这可谓中裕猪肉好吃的“关键”。

在“幸福猪”的“最后一站”,中裕建设了高标准屠宰车间和国际标准的保鲜冷藏库,应用先进的运河烫毛宰杀设备,每天最多可屠宰4000头猪,年可屠宰生猪100万头。屠宰后的猪肉进行专业的排酸处理,保证肉质鲜嫩。按照小包装冷却生产工艺流程,生产出粗加工产品、精细分割品、充氮保鲜盒装产品及礼盒类等数百类产品,源源不断供应市场。

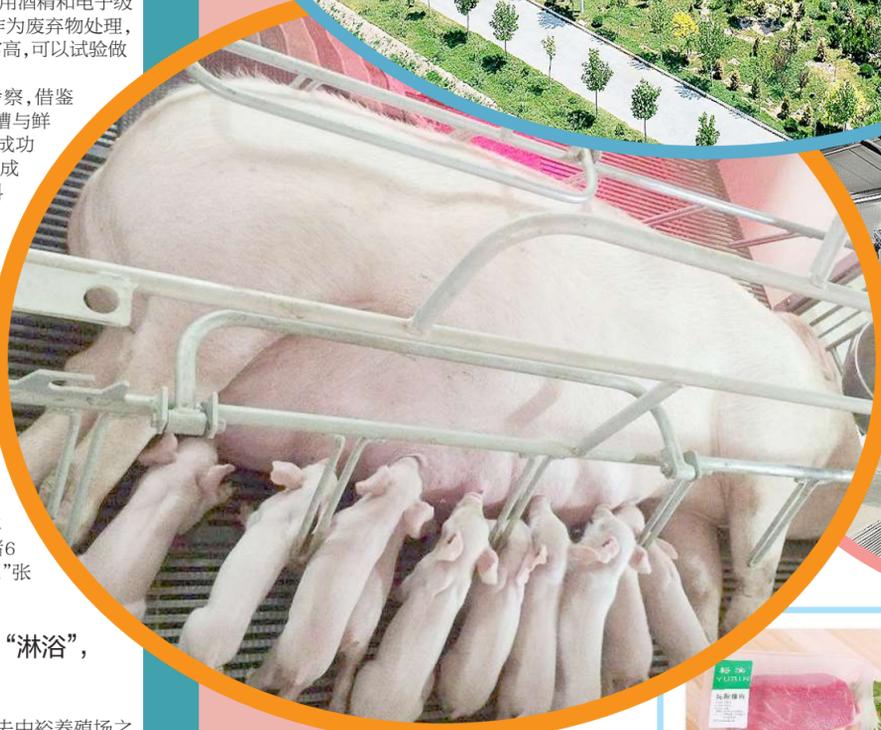
长时间的纯粮喂养,让中裕生猪具备“骨头硬、肉香浓”两大特色:因为生长周期长,骨质坚硬,骨髓充盈饱满;肉质紧实、肥肉香浓,能吃出30年前家养猪肉的味道。中裕用新鲜猪肉制作成的酱肉火腿、蒜香红肠、卢布肠等肉制品,因其“新鲜肉、无淀粉、纯肉香”的特色,广受天南海北消费者青睐。



中裕生猪养殖基地。



在全国首创液态纯粮蛋白饲料。



中裕养殖基地饲喂厨房。



裕滨冷鲜肉系列。



裕滨酱肉产品。



裕滨肠类产品。



智能猪舍控温四季如春,定时“淋浴”、随时排污,给生猪打造“生活舒适圈”。