

小鸭蛋“腌”出亿元产值

本报记者 苏国义 摄影报道



9月3日星期天,位于凤台县的安徽靳氏食品有限公司的鸭蛋加工车间里依然机器轰鸣,一片繁忙景象。厂区门口,一辆物流车车厢大开,快递员们等待着最新包装的“双黄”鸭蛋出厂。装车后,这批鸭蛋将运往江浙沪,次日即可摆上当地百姓的餐桌。

“我们的咸盐蛋打开后会流出像金沙一样鲜亮的红油。”厂区内,安徽靳氏食品有限公司总经理靳华碑随手拿起一个大鸭蛋,切开后,指着蛋白里包裹着的两枚油亮亮的咸蛋黄说,“这一批产品全是我们经过X光机精挑细选的双黄蛋,可以说个个万里挑一,全是‘双黄’,这样的鸭蛋现在市场上每枚能卖到六七块钱。”

推精品、出特色,小鸭蛋里挖“黄金”。淮河早报、淮南网记者了

解到,安徽靳氏食品有限公司自2016年成立以来,先后被评为淮南市农业产业化龙头企业、安徽省高新技术企业、安徽省专精特新企业等,目前这家企业所获相关发明专利7项,是省股权托管交易中心农业版挂牌企业。在咸鸭蛋热销年份,这家企业年产值过亿元,常规年份年产值在八千万元左右。

据靳华碑介绍,2016年以前他是蛋鸭养殖大户,通过合作社+农户的形式,他带领凤台县凤凰镇及周边乡镇的养殖户、村民养殖蛋鸭达50多万只,年产鸭蛋近亿枚。每天,这些鸭蛋被收集后发往上海、南京、扬州、苏州、杭州等地。靳华碑说:“2015年以前,我们销售比较稳定,2015年鸭蛋产量上来后,市场一有风吹草动,我们的鸭蛋就会出

现库存,一出现库存,就会亏本,严重的时候甚至还要忍痛宰杀蛋鸭。”

残酷的市场环境,逼迫着靳华碑不得不带领养殖户、农户们进行产业转型。“我们当时面对的首要难题是鸭蛋保鲜问题,鲜鸭蛋夏天的最佳保质期一般就三天左右,冬天一周左右,要想延长鸭蛋的保质期销售期,就必须延伸产业链,将鲜鸭蛋进行腌制,做预包装食品。”

说干就干,2016年年底,靳华碑创立安徽靳氏食品有限公司,从初级的黄泥咸鸭蛋开始,一步步摸索、创新,经过多年发展,目前通过独特的温控等技术,顺利地將鸭蛋的腌制周期缩短到15天左右,并不影响蛋黄流油的基础上,使鸭蛋的含盐量大幅度降低,保质期延长到6个月,更加适应健康饮食需求。

靳华碑算了一笔账,通过产业转型、鸭蛋深加工,淮南各县区与其公司合作的蛋鸭养殖户户均增收4万多元。他本人也因助农成绩突出,获评“全国农村青年致富带头人”称号。

目前,公司正在对咸盐蛋生产车间深度改造,进行第三次产业转型。靳华碑说,市场变了,当下约五分之一的销售来自网络,现在我们必须积极拥抱互联网,打响淮南咸鸭蛋品牌,依托快递物流,线上走量,将淮南特色咸鸭蛋销往全国,从而带领更多的农户增收致富。

图为靳华碑和公司生产的双黄咸盐蛋。

火烧云「点燃」半边天



9月3日傍晚,我市天空闪现火烧云奇观。西半边天空厚厚的云彩,恍若被点着了一般,熊熊“火焰”由天及地,炽烈绚烂,异常壮观,整个过程持续了15分钟左右。据悉,火烧云属于低云类,是大气变化现象之一。在太阳刚刚出来的时候,或傍晚太阳快要落山的时候,天边的云彩因光散射通红一片,像火烧一样,故名火烧云。

本报记者 苏国义 通讯员 纪玉环 赵淮鸣 摄影报道

