

好山好水“鲟”富路

衢州乌溪江畔,好山好水孕育好品质。在今年举行的天猫年货节上,衢州生产的高端鲟鱼子酱凭借精致、美味成功破圈,一举成为明星年货。

每一粒鲟鱼子都来之不易。日前,我们走进位于衢州柯城区石室乡的鲟龙水产食品科技开发有限公司,探秘这顶级珍馐生产加工的全过程。

在鲟鱼养殖基地,数百个圆形鱼池被整齐隔开,不同品种的鲟鱼在鱼池畅游,场面壮观。在全封闭的生产加工中心,工人们有条不紊地完成剖腹、取卵、清洗、搓卵、沥水、挑卵、拌盐、装罐等多道工序,整个过程要在15分钟内一气呵成。据介绍,这里每年最多可生产近200吨鱼子酱。

值得一提的是,这里的每条鲟鱼都拥有“身份证”及全面的档案信息,你可以通过鱼子酱找到这条鲟鱼的出生地、生长环境、饮食状况、体检记录,确保每一勺鱼子酱都吃得放心。可追溯控制体系,也是鲟龙科技保证鱼子酱质量的核心技术。

“我在这里上班离家很近,一年挣六七万元,还有五险一金,很开心!”正在赶鱼的杨超隽说。据了解,鱼子酱产业不仅带动了当地200名村民在家门口就业,还有近200名村民以订单农业的形式加入养殖合作社,收入有了大幅提升。

如今,柯城区石室乡大力发展休闲渔业,将渔业与旅游消费结合,使得农民增收的渠道得到延展。未来,石室乡借助鱼子酱品牌效应,构建更完善的鲟鱼产业链。

拍友 黄紫依 顾欣桐 摄影报道



航拍位于柯城区石室乡的鲟鱼养殖加工基地。



在石室乡直播间,主播正在向观众介绍鱼子酱产品。



在鲟鱼养殖基地,工作人员正在将待取卵的鲟鱼从池水捞出。



鱼子酱加工过程要经过多道工序,要在15分钟内完成。

配合防疫检查 对人对己负责



遵守各项防疫规定 配合做好亮码测温



浙江新闻



浙报公益微信

· 公益广告 ·