

# 本土三文鱼将跳上市民餐桌

东方海洋成功繁育40万尾三文鱼,如此大规模养殖在亚洲尚属首例

文/本报通讯员 张宇 本报记者 李娜 片/本报记者 熊戈措

一直以来,三文鱼都以冰鲜的姿态呈现在消费者眼中,如今东方海洋克服了地理纬度和技术壁垒,成功育苗养殖的挪威三文鱼就要鲜活上市了。很快,咱烟台市民餐桌上就可以吃到鲜活的三文鱼啦,国内三文鱼完全依靠进口的历史也将因此而改写。21日,记者来到东方海洋的养殖车间,对这些三文鱼一探究竟。

## ●三文鱼长到2.5公斤,已可以上餐桌

21日上午10点,离三文鱼“吃饭”时间还有15分钟。本报记者跟随东方海洋的工作人员进入养殖三文鱼的2号车间。刚刚走进车间,一股清新的海水味道扑面而来,车间内静悄悄的,只有循环水流的声音和三文鱼跳跃溅起水花的声音。

3月份还只有20厘米长的三文鱼,现在已经长到了40厘米甚至更长。多数三文鱼的体重在1.5-2公斤之间,个头大的已经有2.5公斤,到了可以销售

的阶段。

10点15分,电脑控制的投饵器准时开始往鱼池投饵。一听到悬在水池上方的投饵器响动,三文鱼变得“不安分”起来。饵料从空中分散下来后,水池内的三文鱼争相跃出水面抢食,打击着水面啪啪作响。90立方米的水池中,2500尾左右的三文鱼一起抢食的动静使车间里活跃起来。

与记者3月份那次来看到的情况不同,如今水池周围都

用1米高的白色围栏遮住了。“它们太好动了,经常跳出水面,落到养殖池外。”东方海洋养殖事业部部长王顺奎说,三文鱼每一刻都在游动,这也是它肉质鲜嫩的原因之一。

看着三文鱼争抢吃食,王顺奎乐呵呵地细数着三文鱼的生长习性。“三文鱼是深海冷水性鱼,现在这鱼特别能吃。”三文鱼生长到2公斤左右,每天吃饭的次数没变,但是三文鱼的胃口变得越来越

大,这个时期生长速度也开始加快,几乎呈几何增长的态势。从150克的鱼苗,长到5公斤,大约需要12-14个月的时间。这样算来,年初育养的这些三文鱼在年底平均能长到3公斤以上,明年春天长到5公斤没有问题。



工作人员捞起一条2公斤多重的三文鱼。

## ●鲜活销售是最大卖点,市民有口福了

据介绍,挪威和智利两地正大量供应三文鱼,供应量的增加让三文鱼的价格小幅下滑。现在整条的冰鲜三文鱼价格是每公斤60元-80元,切片销售价格每公斤在200元以上。

王顺奎介绍说,根据他去挪威考察时了解的情况,挪威三文鱼屠宰冰鲜运输到

国内,至少需要5天时间。三文鱼一直是以冰鲜的姿态呈现在消费者眼中,东方海洋在本土的成功养殖,打破了国内没有活体三文鱼销售的历史。

“国内的消费者与国外的消费者不同,更喜欢吃到鲜活的东西,活体三文鱼也是我们的最大卖点。”王顺奎认为,

如果仍然把三文鱼做成冰鲜品销售,就将本土养殖的优势给浪费了。

“到现在,我们还没有定下新鲜三文鱼的价格,因为在国内外还没有直接销售的活体三文鱼,没有参考物。”王顺奎说,国内现在销售的活体斑点鲑鱼的价格是每公斤100元,大西洋鲑要比斑点鲑鱼市

场价格高出很多。

三文鱼对生活环境非常挑剔,适宜生长的水温是13-17摄氏度。目前,技术人员正忙活着如何保证让三文鱼活蹦乱跳地到达目的地。

据了解,东方海洋已经开始尝试向北京、上海等地运输三文鱼,以寻找最佳的方式实现较高的成活率。

## ○相关链接

### 养殖规模不断扩大已有4个车间

据介绍,全球三文鱼主要养殖产区有挪威、智利、北美和英国,其中最大产区是挪威。2010年,挪威产三文鱼占比全球产量的31%,总量达95万吨,接近全球养殖总量的50%。

目前,中国内地及香港地区成为挪威三文鱼出口量增长最快的地区,已超过日本,成为亚洲最重要的市场。根据挪威官方海产外贸局的预计,2020年中国(含香港)市场对大西洋三文鱼的需求量将达到30万吨。这意味着中国内地及香港地区未来十年三文鱼的进口量将保持25%的增长。

作为世界上第一个规模化的大西洋鲑鱼循环水养殖基地,这是一个很好的发展机遇。三文鱼含有丰富的不饱和脂肪酸,肉质优良、基本无刺、口感好,逐步受到国内消费者的认可。东方海洋引进并成功养殖的大西洋鲑是三文鱼中的精品,自然受到众多关注。

21日,记者来到东方海洋三文鱼养殖基地时,看到了目前正在施工的厂房。据东方海洋工作人员介绍,在建的是新的三文鱼养殖车间,11月下旬完工。王顺奎介绍,养殖三文鱼的在用水池水体大约有90立方米,每个水池中约有2500尾鱼。开始时只用了2个车间,随着三文鱼的生长,水池中三文鱼密度加大,不断分苗,现在已经用了4个车间。“新建的车间水池个体面积比原来的大,11月下旬就可以投入使用。”在现用的养殖基地后方,还有一些厂房也在建设中,这些厂房将逐步投入使用。

## ●三文鱼还没长成,来考察的商家就已接待好几拨

东方海洋开发区分公司经理于凯松介绍说,三文鱼个体长到2.5公斤就可以上市销售了。作为卖方占主导的三文鱼市场中,东方海洋非常淡定,倒是各路买家紧盯首批三文鱼不放。

“日航公司在上海的一家

子公司,非常看好我们的产品,并多次来访。”于凯松笑着说,从孵化三文鱼鱼卵开始,就不断有经销商来考察,每个月要接待好几拨。这些商家有些是东方海洋其他产品的合作伙伴,每次谈其他产品的事宜,总会打听三文鱼的情况。

开始的时候,日本公司的工作人员是持怀疑态度来的,因为在日本,也只是在海上网箱养殖三文鱼,而且规模大不。东方海洋在室内养殖完成了海上才能进行的事情,并且长势很好,这让日本客户很惊讶。

想要专卖新鲜的活体三文

鱼,鱼体本身的大小也需要注意。根据国内消费者的习惯,2公斤左右的鱼比较容易被接受。“关于销售,我们的初步打算是‘两条腿走路’,一方面2.5公斤以上的主要进行活体销售,5公斤以上的可以加工后冰鲜销售。”于凯松说道。

## ●如此大规模养殖,在亚洲尚属首例

在东方海洋三文鱼养殖基地,紧挨着养殖区的办公楼一楼就是生物实验室。为了保证三文鱼的品质,他们每天都要检测三文鱼的水质。

记者看到,桌子上十几瓶玻璃瓶上写着“1A”、“3D”等编号,“前面的阿拉伯数字表示车间号,ABCD表示水池。每天我们都要从水池中取水化验检测,保证三文鱼

的生活环境。”中科院海洋水产研究所李庆永说,水中微生物、氨、氮、氧等都要达到一定指标,常年水温保持在13-17摄氏度最佳。

王顺奎说,大季家养殖基地用的海水是专门凿井抽取的地下海水,共有30口海水井。打井到地下80到100米深,抽取从地下暗河流入的外海海域的海水,水质优良没有污染。这样的水质,甚至

比网箱养殖更健康。

据王顺奎介绍,东方海洋养殖的三文鱼,是从挪威引进的三文鱼中高品质的大西洋鲑品种。鱼卵、设备和养殖技术都是从挪威引进的,甚至还将挪威引进了先进的全封闭循环水养殖技术。循环水养殖每天更新的海水不超过总量的10%,大部分水经过紫外线、臭氧杀菌和生物

滤池过滤,能反复循环使用,节省90%的用量。

2010年4月,东方海洋从挪威引进40万颗鱼卵,成功在牟平的淡水基地育苗成功,今年2月份开始将鱼苗转移到大季家的海水养殖基地的,如此大规模的养殖在亚洲尚属首例。

工作人员随手捞起的三文鱼有2公斤重。



每隔几秒钟,投食器一投下饵料,水池里的三文鱼就跃出水面争食吃。



工作人员定期对水质进行检测。



水池里的三文鱼跃出水面争食吃。