



“乳山牡蛎”赢得国际赞誉

——第八届国际牡蛎研讨会牡蛎产业交流分会在乳山举行

齐鲁晚报·齐鲁壹点通讯员 姜俏俏

11月8日,第八届国际牡蛎研讨会牡蛎产业交流分会在乳山举行,来自美国、澳大利亚、日本、英国等国家和地区的海内外行业知名学者等百余人,参观考察了中国(乳山)牡蛎产业研究院、中小学综合实践教育基地海洋馆、乳山省级农业科技园现代海洋经济示范区,以及温喜生物牡蛎壳资源化综合利用、华隆生物科技、华信食品等牡蛎科研平台、产业项目和示范园区。

牡蛎研究院吸引国际目光

“当地政府对牡蛎研究投入很大,希望有机会与乳山牡蛎产业研究院合作。”参观中国(乳山)牡蛎产业研究院后,美国南加州大学文理学院教授Dennis Hedgecock对此产生很大兴趣。

中国(乳山)牡蛎产业研究院聚焦基因育种、健康养殖、活性物质提取等牡蛎产业增值关键环节,发挥研究院科技研发、众创孵化、技术转移培训等综合优势,打造特色化海洋产业创新平台。

瞄准打造区域性创新中心、争创国家级一流研发平台目标,今年乳山市启动了公共性应用基础研究和产业技术研发工程,正在构建乳山牡蛎标准、乳山牡蛎品牌等指标体系,努力为国内牡蛎养殖、主养海区环境监测、牡蛎产业发展信息咨询等提供公共技术服务。

与研究院建设相衔接,乳山市配套建设了牡蛎小镇,一体打造海洋科技应用性基础研究平台、海洋科技成果转化平台、海洋科技人才智库平台、海洋品牌培育及服务平台、海洋产业招商推介平台、现代海洋产业孵化平台等6大平台,通过学术研讨、招商推介、创业孵化等多渠道对外合作,全面提升研究院在海洋产业领域的资源集聚力、创新创造力、发展带动力和国际影响力。

乳山牡蛎产业的高质量发展

是研究院技术转化的出发点和落脚点,院地合作的深入推进,将有效加速牡蛎分选智能信息设备研发、牡蛎净化与精深加工、牡蛎壳综合利用、牡蛎新品种培育等前沿技术的产业化进程,将为乳山牡蛎品牌化、高端化、融合化发展提供强大科技支撑。

牡蛎全产业链与国际接轨

“开发以牡蛎壳为原料的土壤调理剂,推出牡蛎肽高端产品,乳山牡蛎全产业链发展方向很好,对于乳山牡蛎进军国际市场有很大助力。”在温喜生物科技、华隆生物科技等产业园区,牡蛎不断变换着形态,创造出更多、更高的附加值,推动海洋产业与国际接轨。

为加快实现乳山牡蛎由常规向精深加工转变,由单一加工向多业融合转变,华隆生物科技以肽产业为基础,积极向牡蛎下游产业链中的功能性食品、保健品、多肽类医药、化妆品方向延伸,加快形成从牡蛎生物肽研发、原材料生产、终端产品塑造的“全链条”产业。

温喜生物以牡蛎壳、虾蟹壳、海藻等资源为原料,着力开展海洋生物产品研发、生产和销售,主要产品有饲料添加剂、生物包膜剂、鱼蛋白、壳聚糖、绿藻糖肽等多种海洋生物产品,可广泛应用于食品、医药、化妆品等多个领域,其中生产的牡蛎蛋白肽、牡蛎饲料添加剂、牡蛎壳粉生态土壤调理剂等

市场广受好评。

为打好乳山牡蛎产业基础,乳山还通过组织产学研合力攻关,加强技术研发,培育引进新品种、改善养殖结构等方式,不断优化升级牡蛎品种。近几年来,乳山重点引进推广了三倍体牡蛎,解决了传统牡蛎春夏之交“喷浆”导致口感差的问题,已成功培育海大系列和“金牡蛎”等新品种,提高了乳山牡蛎品质。

围绕前端育苗,中端研发,末端销售等环节延伸产业链条,乳山还通过建设省级农业科技园现代海洋经济示范区,与中科院海洋研究所、中国水产科学院黄海研究所、太平洋贝类选育中心等10余家知名的科研院校和专家团队建立了合作关系,着力突破科技研发、育苗育种、电商营运、精深加工等关键环节,为育苗育种、精深加工提供技术支撑。目前正在与美国张玉玺博士和吉林大学柏旭教授共同研发虾青素、牡蛎精等医药保健品。

牡蛎文化让世界瞩目

“乳山牡蛎配干白,味道太美了!”在国际牡蛎研讨会乳山之行的最后一站,嘉宾们来到台依湖葡萄酒小镇,“乳山牡蛎+台依湖干白”的经典组合,再一次刷新了国外专家们对乳山的认知。

乳山位于北纬37°的山东半岛黄金南海岸,拥有199.27公里的海岸线,100万亩国家一类海水水



各国学者专家参观中国(乳山)牡蛎产业研究院。

质的养殖海区,是世界顶级生蚝产区之一,是首批山东省特色农产品(牡蛎)优势区,所盛产的乳山牡蛎个头大、肥满度高、肉质爽滑、味道鲜美。目前,乳山牡蛎养殖水域面积达20万亩,年产量30万吨,养殖产值24亿元。

依托乳山牡蛎资源和牡蛎文化,乳山市积极构建以牡蛎特色产业为核心,健康颐养、乐居乐业为特色,文化体验、休闲旅游为主体的牡蛎产业中心集散地,打造牡蛎养殖、科技研发、电商交易、冷链物流、休闲度假等于一体的特色小镇。

乳山还将牡蛎文化与当地母爱文化、红色文化、葡萄酒文化等融合,推出一系列精品旅游线路,将饮食、景区与文化等元素融为一

体,让游客充分感受美食美景中的美好乳山。

为更好地保护海洋资源,培养生态保护意识,乳山中小学综合实践教育基地设置了海洋馆,通过实体模型、多媒体视频介绍,让参观者直观了解海洋生物进化历程、海洋生物类别以及沧海桑田的变化,让市民对海洋有初步了解。

“家乡之海聚焦乳山海洋生态和渔家民俗,介绍乳山海洋生态环境、海洋资源、渔家海洋文化以及特色鲜明的海洋民俗。”讲解员介绍,海洋馆还从人类最早对海洋的认知,到运用智慧探索海洋、推动文明的进程,以及保护海洋环境、合理开发利用海洋等,串联起人类认识、探索、开发、利用以及保护海洋的文明历程。



把绿色健康的牡蛎奉献给世界人民

牡蛎产业的发展水平已经发生翻天覆地的变化,这离不开乳山政府和人民的努力。为保证产品质量,乳山牡蛎建立了全国首个牡蛎质量安全追溯体系,而乳山牡蛎下一步要在国际市场赢得品牌认同,必须做好产品的源头质量把控,把乳山牡蛎供应高端市场,把绿色健康的牡蛎奉献给世界人民。

——世界牡蛎学会会长森胜义



乳山牡蛎做成了全产业链的“大经济”

我几年前去过一次乳山,受到了乳山人民的热情接待。乳山把牡蛎作为城市发展的特色经济产业并卓有成效,非常少见。尤其在乳山市政府的整体推动下,把牡蛎做成了全产业链的“大经济”,走上了可持续发展的路子,更是彰显出眼界的开阔。希望乳山在更多国际化的平台宣传高品质牡蛎,让更多国内外人士认识乳山牡蛎,爱上乳山天然牡蛎。

——香港大学博士Thiyagarajan Vengatesen



保证“金牡蛎”的质量安全是扬名世界的根基

乳山牡蛎大家都知道很有名的,乳山是牡蛎之乡,这里拥有天然优质的海洋资源,海水水质清澈无污染,而牡蛎是靠滤食海水藻类生长,一定要做好海区的自然生态保护,保证“金牡蛎”的质量安全,这是乳山牡蛎扬名世界的发展根基。

——美国罗格斯大学哈斯金贝类研究实验室郭希明教授



乳山牡蛎要实现更高层次的精耕细作

乳山牡蛎的品牌已经在国内全面叫响,但要合理做好规划,不能为了短期经济利益而盲目扩大养殖密度和数量。乳山牡蛎下一步要在国际化平台施展拳脚,打出品牌影响力,要进一步延长发展产业链,在原有的深加工产品如牡蛎肽、牡蛎精华素等基础上,了解世界市场需求,实现更高层次的精耕细作,打造世界级中国名片。

——中国海洋大学、世界牡蛎学会理事李琪



乳山牡蛎飞跃式发展得益于产学研全面结合

牡蛎在美国的海鲜市场有很高的地位,如果去比较高档的饭店,大家会先点牡蛎。牡蛎给人一种浪漫的感觉,是一种文化。希望乳山牡蛎能让其他国家更多人吃到。乳山牡蛎品牌的飞跃式发展,得益于产、学、研的全面结合,科研人员的先进技术支持和成果落地,为乳山牡蛎插上了翅膀,成就了“金牡蛎”的世界招牌。

——美国南加州大学文理学院教授Dennis Hedgecock



乳山牡蛎生长环境不可多得

乳山牡蛎在全国挺有名气的,因为养成的水域比较好,饵料相对丰富,水质比较干净,太平洋牡蛎在这个地方温度盐度都比较适宜,这个环境也是不可多得的。但是要保持乳山牡蛎好品质,一定要适当控制养殖规模和保护海域环境。一是要保持水质干净,二是要保持藻类丰富,这两个因素很重要。

——中国科学院南海海洋研究所研究员喻子牛