

天祝县白牦牛肉品质提升发展对策

闫海全, 李红强

(天祝藏族自治县动物疫病预防控制中心, 甘肃 天祝 733299)

摘要:“十四五”时期是农业高质量发展的战略机遇期,也是两个“三品一标”催生高品质食用农产品形成的关键期。近年来,天祝县立足自然资源和独特品种优势,大力发展“独一份”白牦牛特色产业,着力提升白牦牛生产性能和肉品品质。但随着国家生态战略持续深入推进,白牦牛自然放空间有所缩减,养殖方式发生转型后,在白牦牛肉品质提升方面将面临新的瓶颈和挑战,亟需努力解决。

关键词:白牦牛;产品;品质提升;对策

[中图分类号] S823.8⁺5 [文献标识码] A [文章编号] 1004-6704(2023)05-0056-02

Meat quality improvement and development strategy of white yak in Tianzhu County

YAN Haiquan, LI Hongqiang

(Tianzhu Tibetan Autonomous County Animal Disease Prevention and Control Center, Tianzhu Gansu 733299, China)

Abstract: The "14th Five-Year Plan" period is a period of strategic opportunities for the high-quality development of agriculture, and it is also a critical period for the two "three products and one standard" to promote the formation of high-quality edible agricultural products. In recent years, based on the advantages of natural resources and unique breeds, Tianzhu County has vigorously developed the "unique" white yak characteristic industry, focusing on improving the production performance and meat quality of white yaks. However, with the continuous advancement of the national ecological strategy, the natural grazing space for white yaks has been reduced. After the transformation of the breeding method, there will be new bottlenecks and challenges in improving the quality of white yak meat, which urgently need to be resolved.

Key words: white yak; product; quality improvement; countermeasures

1 产业现状

白牦牛是适宜天祝县高海拔严酷气候环境条件下生息繁衍的地方特有品种,是当地牧民重要的生活物质和经济来源,享有草原“白珍珠”和祁连“雪牡丹”之美称。近几年,随着国家生态发展战略的深入推进,白牦牛自然放牧草场大幅压减,饲养方式由自然放牧型为主向放牧+舍饲或常年舍饲育肥型转变。全县白牦牛饲养量 8.2 万头。其中自然放牧 1.4 万头,放牧+舍饲 5.5 万头,常年舍饲育肥 1.3 万头。年出栏商品牛 2.4 万头,向社会提供商品肉 4 560 t,通过食品加工增值肉产品 108 t。

白牦牛瘦肉率高,肉味醇正、风味独特、营养丰富,堪称肉类之臻品。天祝白牦牛先后获国家地理

标志证明商标、农产品地理标志;白牦牛肉及制品获绿色食品 A 级认证、有机产品认证;通过欧盟认证,成为全省唯一一家进入国际市场的地理标志产品;作为“独一份”农产品入选“甘味”知名农产品区域公用品牌目录。2021 年列入国家畜禽遗传资源品种名录,入选全国名特优新农产品名录。

2 发展瓶颈

2.1 品质风味有变化

原生态自然放牧白牦牛一般在每年 8—11 月份出栏。其肉品(热鲜肉或冷却肉)会散发出自然愉快的清香气味,一般不会有腥、膻、臊、饲料等异味;在烹饪熟化过程中,肉味独特醇厚,飘香距离远,肉汤鲜香浓郁,口感爽快耐咀嚼,且有一种越嚼越香的感觉,后味浓烈。长期育肥白牦牛一年四季均衡出栏。其肉品(热鲜或冷却肉)自然清香肉味清淡或不明显,有时会有不良气味;在烹饪熟化过程中,肉味纯

[收稿日期] 2022-11-04

[作者简介] 闫海全(1983-),男,甘肃天祝人,本科,兽医师,主要从事动物疫病防控,动物及动物产品检疫工作。E-mail:lhq16861@163.com

真,有飘香感觉,肉汤微清或浑浊,清香味淡,口感愉快易咀嚼,个别肉品会嫩腻感,咽口后味淡。

2.2 品质特征有改变

纯天然放牧的白牦牛肉胴体瘦肉率高,色泽暗红,肌纤维致密,富有弹性;脂肪呈淡黄色或微黄色,有透亮感。经过长期育肥的白牦牛肉胴体瘦肉率下降,脂肪分布点多量大,呈乳白色或洁白色;肉切片大理石花纹增多增粗,雪花肉肥度增加,精品肉块少,肉质品相有所改变。

2.3 增值产品开发少

全县 90% 以上的商品白牦牛,经屠宰后以胴体形式直接投向消费市场,其中 55% 的肉品通过本地市场销往外地。县内有 2 家白牦牛屠宰加工企业,带动能力弱,规模上不去。全县白牦牛肉生产经营者绝大部分拘泥于小圈子、老一套营销理念,缺乏肉品开发增值、产品包装、新品研发和创新营销意识,使好肉品变不成好商品。

2.4 产品标识不完善

县域内白牦牛肉绝大部分以实体门店散货方式经营,仅有少部分通过电商、微信、直播带货等方式发售。这些产品一般不进行产品属性标识和商品化包装,产品形象、商品形象和品牌形象影响力弱、关注度低,造成肉品甄别难,销价无优势。

3 对策建议

3.1 创新饲养技术

进一步加强与高等院校、科研院所的合作,加强科学试验,推广先进实用绿色饲养技术。积极探索白牦牛饲养方式转型后提升肉品品质的技术措施。加大高性能高品质白牦牛品种选育力度,不断丰富草料多样性和饲喂的花样性,改善饲管方法,把控好最佳屠宰时期,实现不因饲养方式转变而影响肉品品质。

3.2 开展品质检测

积极委托农产品品质检测权威机构,对不同饲养方式的白牦牛肉营养成分、安全指标、健康指标、商品品质等项目进行检测和评价,并将结果运用于产品包装和营销产品,不断扩大天祝白牦牛肉社会影响力和消费者对白牦牛肉高品质、高品位、高营养的认可度。

3.3 打造精细产品

加大产业化龙头企业的引进培育力度,充分激发屠宰加工企业和家庭小作坊创造创新能力,转变营销理念和营销方式。按照市场导向和消费需求,实施肉品精细化加工和新品开发,突出原生、独特、

绿色、营养等敏感性词条,创新外包装,初级产品实施精美包装,精细产品实施精品包装,打造适合各自营销空间的个性化产品,提升增值空间。把稀缺资源做成精品文章。积极探索不同环境条件下肉品保鲜和贮藏新技术。

3.4 实施品牌集群

要“举好一枚旗,妆好一张脸”,始终把“天祝白牦牛”品牌这枚旗高高举起,把白牦牛肉品质这张脸妆扮精致。积极鼓励新型农业经营主体大力发展绿色食品、有机农产品,申报注册农产品商标。规范区域公共品牌使用,同一产品使用多个品牌标志时,实行集合包装。健全线上线下相结合的宣传推介和运营推广体系,加大白牦牛肉品牌宣传力度,不断扩大和释放品牌效应。完善建立以承诺达标合格证和检疫合格证为载体的质量安全监管追溯体系,鼓励品牌产品全部带证上市。

3.5 强化执法监管

引导生产经营主体树立品牌保护和维权意识。制定区域公用品牌授权使用规则,规范区域品牌、企业品牌和产品品牌关系。严厉打击违法使用“瘦肉精”等禁用药物的生产行为;严厉打击以假乱真,以次充好和套牌销售的经营行为;严厉打击超范围使用或者假冒“三品一标”“甘味”等知名品牌的违法侵权行为,依法维护品牌形象和商标权威。

参考文献:

- [1] 曾存芳,王敏.秦岭山区生态环境保护下生态畜牧业发展的意见和建议[J].畜牧兽医杂志,2022,41(5):135-138.
- [2] 贾文玉,盛学吉,贾晓峰,等.高台县罗城镇农村家庭后院养殖模式探索及推广应用[J].畜牧兽医杂志,2022,41(5):149-150.
- [3] 曹丽娟,杨伟刚.武威市肉牛产业现状和发展思路[J].畜牧兽医杂志,2022,41(5):164-165.
- [4] 靳新,杨彩虹,李兴荣,等.武威市 2016 年—2020 年活羊调运情况分析[J].畜牧兽医杂志,2022,41(5):189-190,192.
- [5] 王玺年,苗旭,潘越博,等.乡村振兴背景下畜牧兽医专业学生创新创业能力提升研究——以甘肃畜牧工程职业技术学院为例[J].畜牧兽医杂志,2022,41(5):91-94.
- [6] 杨帆,段俊红,朱锋钊,等.双高建设专业岗位能力核心课程教学模式改革与创新[J].畜牧兽医杂志,2022,41(5):231-234,237.
- [7] 张洁,李亚兰,潘浩浩,等.2021 年鸡新城疫抗体水平测定国赛各环节技术分析及参赛体会[J].畜牧兽医杂志,2022,41(5):261-263,267.