

长到100公斤重只需185天,瘦肉率高达57% 这头“二师兄”卖了3000万元

日前,2021浙江科技成果线上竞价(拍卖)会在中国浙江网上技术市场上举行,省农科院共有8项科技成果顺利完成交易,起拍价1365万元,成交价3314万元,溢价率高达143%。

这是省农科院首次通过中国浙江网上技术市场成功实现线上竞价(拍卖),标志着该院在科技成果转化方面成功探索出线上与线下相结合的技术交易模式,加速科技成果转移转化。



优质黑猪“绿嘉黑”

拍卖会上,省农科院畜牧兽医研究所的研究成果“优质猪新品群及其生产技术”,从1200万元起拍价一路飙升,经过4家企业61轮竞价后,最终以3000万元的价格落槌成交。这不仅开创了省农科院科技成果转移转化的先河,也标志着该院在推动产学研用一体化、解决区域重大需求以及赋能农业高质量发展方面取得重大突破。

“优质猪新品群及其生产技术”包括330头“绿嘉黑”种猪和相关知识产权。“绿嘉黑”是省特级专家、省农科院研究员徐子伟带领科研团队历时10年,从优化猪肌纤维类型和肌肉代谢类型出发,集国内外种猪优良基因资源进行杂交与横交固定,经6代持续选育后形成的新品群,并获得发明专利。该项技术也是在省畜禽育种专项的多年持续支持下取得的重大成果。

这到底是一头什么样的猪,可以拍出如此高价?一组数据可以告诉你答案,这头“绿嘉

黑”究竟有多“靓”:

——“绿嘉黑”达100公斤体重日龄为185天,比“外三元”猪仅延长15天,比土种猪则缩短100天以上,能够以更实惠的价格走上老百姓餐桌;

——瘦肉率约为57%,比“外三元”猪仅低5个百分点,比土种猪则高15个百分点;

——与“外三元”猪相比,“绿嘉黑”肌纤维直径降低50%、红肌纤维含量增加2倍,肌内渗入充沛的脂肪,形成纹理漂亮的“雪花肉”……

“它的肉色泽红润、系水力好、肌纤维细嫩多汁、水溶性滋味物质和挥发性香味物质含量高、‘雪花肉’特征突出、感官风味鲜美。尤其是‘雪花肉’纹理、细嫩多汁、滋味鲜美特征还优于地方土种猪。”徐子伟介绍。

“绿嘉黑”目前已在海宁、安吉等地饲养。初步统计,在实现优质优价的情况下,饲养“绿嘉黑”猪的经济效益可以比饲养普通“外三元”瘦肉猪增效10%以上。

“绿嘉黑”猪肉多次参加省、市农博会,也曾在杭州多家超市门店上架试销,备受消费者喜爱与好评。省农科院相关负责人说,通过这次成果转让,将加快优质黑猪成果的推广步伐,为改善消费者餐桌上的猪肉风味作出贡献。

2021浙江科技成果线上竞价(拍卖)会是2021中国浙江网上技术市场活动周系列活动重点内容之一,也是全面推进科技成果转化,以科技助力共同富裕示范区建设的一次生动实践。

梁雅妮 王夏君

延伸阅读

优质黑猪“绿嘉黑”

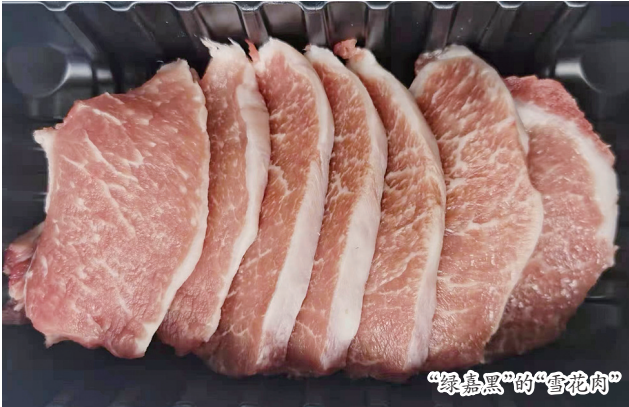
长期以来,由杜洛克、长白和大白等外来猪种杂交形成的“外三元”瘦肉猪,以其生长快、饲料转化率高和瘦肉率高等优势,占据了国内

外商品猪生产的主体地位。但“外三元”猪的肉质风味较差,已日益受到消费者的抱怨。且外来猪种的核心技术源头在国外育种公司,我国养猪业的“猪芯片”受制约。

以我国地方猪血缘为基础选育优质猪新品种,既可以拥有自主知识产权,又可以明显超越“外三元”瘦肉猪的肉质风味。这是我国种猪产业发展的一个重要方向。然而,优质猪的培育是一个难题,生长性能高与肉质风味好,这两者长期以来难以完美结合。我国的土种猪肉质风味较好,但因生产性能低下、肥膘过厚、饲料报酬过低而难以直接作为商品猪生产。

省特级专家、省农科院研究员徐子伟带领科研团队培育的优质黑猪“绿嘉黑”新品群,各项性能指标有重要突破:一是生长性能非常接近外三元猪;二是猪肉品质突出优异。这些指标大幅超越了“外三元”猪,也全面赶上了地方土种猪。

优质黑猪“绿嘉黑”已在肉质风味与生长性能结合上取得了重要突破,为实现猪肉“好吃而不贵”的民生福利打下了科技基础,有望成为中国猪种业“芯片”自主创新的一个例子。



“绿嘉黑”的“雪花肉”

我省又添一个“国字号”鸭种 “奉化水鸭”成为国家家禽遗传新资源



日前,农业农村部发布公告,由省农科院畜牧兽医研究所、宁波市奉化区奥纪农业科技有限公司、宁波市农机畜牧中心等单位共同选育的“奉化水鸭”品种顺利通过国家畜禽遗传委员会鉴定,被列为国家畜禽遗传资源保护名录。这是我省继“绍兴鸭”“缙云麻鸭”后的第三个“国字号”鸭遗传资源。

据介绍,“奉化水鸭”是一种绿头鸭,原产地为宁波市奉化区,主要分布于尚田、溪口、松岙等乡镇。自上世纪以来,随着西湖野鸭、西德野鸭(后更名为德国野鸭)等其他绿头鸭品种性能的提高,生产性能和驯化程度低的“奉化水鸭”数量锐减。

为进一步保护该遗传资源,自2008年开始,宁波市奉化区奥纪农业科技有限公司通过走村串户收集该遗传资源,扩繁种群数量,建立保种群。同时,与省农科院畜牧研究所合作,通过分

子生物学方法,开展不同鸭品种遗传多样性和遗传距离的分析等一系列研究。

“奉化水鸭”是在近海地区独特的生态环境下,经长期的自然选择和消费习惯而形成的地方遗传资源,属肉蛋兼用型品种,具有觅食力强、肉质鲜美、蛋品质好等特点。与家鸭相比,“奉化水鸭”体型较小,野性强,翅膀强健,飞翔能力强,能从陆地起飞,还能从水面直接起飞。其所产蛋蛋壳为独一无二的枯草黄色,蛋清晶莹剔透、蛋白洁白光亮,营养价值明显高于家鸭蛋。目前,“奉化水鸭”核心群母鸭存栏250只、公鸭存栏300只,扩繁群2600只,生产群8800只。

省农科院畜牧兽医研究所相关负责人表示,“奉化水鸭”通过国家级畜禽遗传资源鉴定,对于畜禽遗传资源调查,生物资源多样性的保护和利用,特色优异性状的遗传解析,家鸭驯化与起源研究,畜禽产品多样化、高值化开发格局的构建,以及进一步增强我省畜禽产品竞争力等,都具有重大的战略意义。今后,省农科院畜牧兽医研究所将联合有关单位,对“奉化水鸭”进行系统整理和提纯,挖掘其生产潜力,发挥其肉蛋品质优良特性,推动以“奉化水鸭”为原料的地方特色鸭制品——水鸭肉、鲜鸭蛋和咸鸭蛋等的开发,满足人们对高质量畜禽产品的需求。

陈路漫 王夏君

延伸阅读

我省另两个“国字号”鸭种

绍兴鸭
“绍兴鸭”又称绍兴麻鸭,主产于绍兴市,形

成历史悠久,早在南宋时期就已驯养,至今已有近1000年的历史,品种选育则始于20世纪70年代,对两个自然品系(红毛绿翼梢系、带圈白翼梢系)进行提纯复壮。建立绍兴鸭原种场后,开始了白羽品系的选育。绍兴鸭蛋壳颜色有青色和白色两种,红毛绿翼梢系以产青壳蛋居多,带圈白翼梢系以产白壳蛋居多。20世纪90年代又选育出青壳蛋系,蛋壳青色率在92%以上。

“绍兴鸭”是国内优良的蛋用型鸭种,具有体型小、产蛋多、耗料少、成熟早和适应性强等特点,在正常饲料管理条件下,一般年产蛋250-290枚,部分高产群年平均产蛋可达300枚以上,蛋重65克左右,个大壳薄。2006年,“绍兴鸭”被列入国家畜禽遗传资源保护名录。

缙云麻鸭
“缙云麻鸭”是我国著名的地方蛋鸭品种,至今有500多年养殖历史,最早始于新建、新碧一带。改革开放后,养殖麻鸭成为缙云农民异地创业增收的一条重要途径。

“缙云麻鸭”体型结构匀称、肌肉紧凑结实、躯体小而狭长,具有成熟早、产蛋率高、抗病力强、适应性广、饲料报酬率高、蛋个适中等特点,500日龄产蛋量300-310枚,平均蛋重65-68克,总蛋重18-20千克,饲料转化率1:2.8-3.0。1999年,缙云县拨出专款对“缙云麻鸭”品种开展保护和选种选育,2002年创办了“缙云麻鸭”原种场。近年来,缙云县与省农科院、浙江大学进行科技合作,研发出了不同组合配套系商品鸭。2009年,“缙云麻鸭”被确定为省级畜禽遗传资源保护品种。2011年3月,“缙云麻鸭”被列入国家级畜禽遗传资源保护名录。