

这尾大头虾“游”得欢

——我省加速罗氏沼虾全产业链发展

□本报记者 杨怡

罗氏沼虾是我国重要的淡水虾类养殖品种。作为全国罗氏沼虾优质种源地,多年来,我省持续聚焦罗氏沼虾种业建设,全力推动罗氏沼虾产业高质量发展。目前,我省已培育罗氏沼虾繁育、养殖、加工等主体200家,辐射带动从业人员近5万人,增收10亿元以上。

记者从近期举办的浙江土特产·罗氏沼虾全产业链培育交流推进会上了解到,我省将系统谋划罗氏沼虾产业发展路径,力争到2027年底,年产优质罗氏沼虾苗种300亿尾,优质苗种全国市场占有率达80%;养殖产量达4万吨,加工量突破1万吨,全产业链总产值达到70亿元。

“浙”盘剑指70亿元的棋,究竟如何布局?

打造“芯”高地

水产种苗被誉为渔业“芯片”,是保障渔业效益的关键。优良品种的成功研发,甚至能带动整个产业迅速壮大。正因如此,多年来,浙江在良种选育、种苗繁育上的努力,始终不曾停步。

“我省已成功培育出罗氏沼虾新品种(系)2个(目前全国4个),先后推出‘南太湖2号’‘南太湖3号’等优良品种,有效解决‘铁虾’及育苗成活率低等产业突出问题,全国良种覆盖率超70%。”省淡水水产研究所遗传育种室主任高强介绍。

此外,为破解我国罗氏沼虾种质单一、退化等问题,我省充分发掘和利用突破性优质种质资源,建成国内首个也是唯一一个国家级罗氏沼虾遗传育种中心种质资源库,筑牢种源根基。

目前,该资源库共收集、保存种质资源10类、核心亲本3.2万尾,构建家系282个,连续19年持续保存罗氏沼虾选育系谱,性状测试数据达60余万条,保种数量和核心家系世代位列全球第一,实现罗氏沼虾种源自主可控。

基于前期成效,我省将聚焦建立“政府主导、院校支撑、企业参与”的多元保种模式,健全“种质资源场+基因库”种源保护体系,并继续引进、收集、鉴定、评价罗氏沼虾种质资源。同时,将整合高校院所人才队伍和资源优势,成立罗氏沼虾育种联盟,开展罗氏沼虾现代育种技术攻关。

“将以罗氏沼虾‘南太湖3号’为基础群体,以快长、高品质、抗逆、耐盐碱等性状为选育目标,深入开展繁殖性能评估、种质特性评价及特异性状分子遗传调控机制研究等核心技术攻关。”省淡水水产研究所相关负责人表示。

我省计划到2027年,罗氏沼虾核心家系保种将超过300个,培育抗逆性强、品质优的罗氏沼虾新品种(系)2个,完成核心技术攻关及成果转化应用2项以上。同时,将在杭嘉湖地区按照无规定疫病苗种场的要求,新建或改造一批罗氏沼虾育苗场,提升检疫隔离、苗种生产、生物饵料等区域的生物安保能力。



升级新模式

绿色健康养殖一直是浙江水产业发展的主基调。近年来,我省以健康养殖示范创建、技术推广等“五大行动”为抓手,围绕品种选育、模式创新、设施提升、质量控制和全产业链发展等,推进设施渔业高质量发展。

2024年,我省辐射推广生态养殖面积近200万亩,实现产值311亿元,示范推广区域经济效益提高20%以上,渔民人均纯收入连续3年居全国首位,浙江渔业底色愈发鲜亮。

我省通过创新“一稻两虾”“稻田+设施”等套作、轮作技术,同步提升设施化养殖水准,有效扩大良种覆盖率的同时,进一步推动我省渔业产业结构优化。

据省淡水水产研究所调查显示,新技术、设备使用后,养殖户能在原有稻虾综合种养基础上再增收2000元/亩,实现了耕地保护与农民增收的双赢。

10个健康养殖示范区、100个标准化数字渔场、1000个科技示范基地……细观罗氏沼虾全产业链的布局规划,我省对于全面提升罗氏沼虾集聚化、设施化、绿色化养殖水平的决心可见一斑。

记者从省淡水水产研究所了解到,我省将按照水产健康和生态养殖示范区要求,采用全域规划、集中连片、科学布局的方式,在杭嘉湖、宁绍平原及浙西南地区规划培育三条养殖产业带,建设一批千亩成方、万亩连片水产健康养殖示范区,提升集聚化水平。

同时,将按照数字渔场建设规范,规划新建、改



造提升一批标准化规模养殖场,强化设施大棚、自动化投饵、水质调控、机械化捕捞等设施设备推广应用,将大数据、物联网、人工智能等现代技术植入罗氏沼虾养殖各个环节,提高设施化、智能化、数字化养殖水平。

此外,还将按照良种、良法、良机、良艺等融合发展的要求,示范推广罗氏沼虾新品种,全面普及标准化养殖、疫病生物安保、养殖尾水治理等技术及智能化设备,因地制宜推广“种草养虾”“一稻两虾”“虾蟹混养”等新模式,在基础条件较好的重要养殖区建设一批科技示范基地,全面提升罗氏沼虾绿色养殖水平。

预计到2027年,全省将建成科技示范基地1000个,标准化数字渔场100个,新(改扩)建罗氏沼虾健康养殖示范区10个。

抢占新赛道

一尾罗氏沼虾,从池塘到农贸市场,一般都是论斤卖。但若是将罗氏沼虾做成熟醉沼虾、虾仁锅贴等加工制品再推向市场,就可以论克、论件卖,其价值也会产生质的飞跃。

以我省淡水鱼加工业为例,位于湖州市南浔区的水产品加工企业——浔味堂,2006年起就将该区菱湖、旧馆等地的淡水鱼加工成鱼丸推向上海市场,并通过与浙江大学、上海海洋大学等科研院校开展合作,实现技术和产品不断更新换代,打造了一条完整的配送冷链。得益于这条“从田头到餐桌”的快速通道,各种淡水鱼加工产品,几个小时便可送达长三角地区各大商超,8小时内就能端上百姓餐桌。

着眼于此,我省将大力发展罗氏沼虾加工业,支持企业新(改、扩)建罗氏沼虾初加工、精加工等专用生产线,提升罗氏沼虾精深加工水平,以满足市场需求为目标,开发熟冻虾、熟醉虾、虾仁、生物肽、虾油、甲壳素等新产品。

预计到2027年,全省将研发精深加工产品10款,新建加工生产线10条以上,加工产能达1万吨以上,副产物综合利用率提高20%以上。



此外,针对虾苗运输时效性强、存活率要求高等特点,我省将进一步扶持提升现代冷链物流业,支持航空公司开通虾苗“绿色通道”,从“优先订舱、延后结载、优先理货、快速提货”等方面保障虾苗运输质量。同时,强化冷链物流龙头企业招引力度,加大对存储、运输、配送等冷链环节的扶持力度,支持建设一批罗氏沼虾交易市场、共享冷库等设施,全面完善罗氏沼虾精深加工产业链构建。