

鸡吃“牡丹”喝硒水下“金蛋”

□牡丹晚报全媒体记者 冯锴

当牡丹的千年芳华遇上现代生物科技,在富硒矿泉的浸润中,一枚鸡蛋会有着怎样的“化学反应”?在菏泽,有这样一家养殖基地,蛋鸡吃的是“牡丹料”,喝的是“富硒水”,产出的富硒“牡丹鸡蛋”价格是普通鸡蛋的近3倍,在销量高峰期,日销甚至超50万枚,从这里出去的每一枚鸡蛋都在演绎着古老的农业文明与前沿科技的跨界对话。

“牡丹鸡蛋”引客来

走进消毒室,经过喷雾消毒,4月21日,牡丹晚报全媒体记者走进位于牡丹区黄堽镇李相文行政村的山东曹州牡之邦生鲜有限公司养殖基地。

在此之前,已有几人来到这里。经了解,他们来自安徽省亳州市,专程前来考察“牡丹鸡蛋”。其中一位小伙子告诉牡丹晚报全媒体记者,他叫张玉龙,在广州工作,最近一两年一直有返乡创业的想法。去年,同事家添了个宝宝,他去探望时发现有包括“牡丹鸡蛋”在内的多种“鸡蛋礼盒”,便记在心中。

“与普通鸡蛋相比,类似于‘牡丹鸡蛋’这样的‘高端鸡蛋’,价格虽然高了不少,但我发现它们其实挺受欢迎,销量并不低。”在工作之余,张玉龙特意进行了市场调研,“我和朋友、同事探讨、分析过,主要是随着人们生活水平的提高,对高品质产品的需求增加了,只要

东西好,大家对价格没那么敏感。”

经过反复考量,张玉龙决定选择“牡丹鸡蛋”作为自己返乡创业的项目。因为家乡亳州有“中华药都”的美誉,他对牡丹的功效有一定了解,老家周边也种植着大量牡丹,养殖生产“牡丹鸡蛋”的蛋鸡具有一定优势。

“这次来菏泽,除了带家人游玩,对我来说,亲眼看看‘牡丹鸡蛋’是怎么回事是更重要的任务。”张玉龙说,在菏泽朋友的帮助下,他与养殖基地取得联系,慕名前来考察。

在养殖基地,负责人田知运详细地向张玉龙一行介绍了“牡丹鸡蛋”的由来、蛋鸡养殖模式、生产标准等,并带领他们进行参观。

屏住呼吸,推开鸡舍大门,不仅令牡丹晚报全媒体记者大开眼界,更是出乎意料。

鸡舍内,没有想象中的满地狼藉和恶臭扑鼻,一排

排百米多长的整洁鸡笼令人叹为观止;鸡笼尽头墙壁上安装的硕大排气扇与另一端的湿帘配合,既能调节鸡舍内的温湿度,又能排出异味。

鸡舍内的自动化管理更是超出牡丹晚报全媒体记者的想象:偌大个鸡舍,五万羽左右的蛋鸡竟然只需一名管理人员。只见管理人员按下几个按钮,鸡舍内的自动喂食器缓慢移动,饲料便均匀地铺在料槽内;每层鸡笼的底部都有一条长长的传送带,伴随着鸡产蛋后“咯咯哒”的鸣叫声,不时有鸡蛋滚落在传送带上,再顺着空中的传送带“飘”向分拣车间。

一份份详细的检测报告、高标准的鸡舍等都给张玉龙一行留下了深刻印象,他着重了解了合作养殖的相关条件。

带着满满的收获离开养殖场,张玉龙表示,回家后,他将着手合作养殖的准备工作。

但牲畜并不爱吃。经研究发现,是因为牡丹性苦,鸡适口性差,自然不肯食用。

如何解决牡丹性苦的问题成了他们面临的第一个课题。为此,张则喜与科研机构合作,经过数十次试验和配方调整,最终研发出“中药超声波流体萃取及膜分离喷雾干燥浓缩工艺”,通过多重发酵、萃取,再配合氨基酸母液,实现了牡丹提取物与多种微生态有益菌群融合,替代部分饲料。

产品特有的药用价值不但可以调节动物肠道菌群平衡,还能促进生长和发育,经过半年多试用,得到广大养殖户的认可。



一枚鸡蛋的“华丽变身”

通过对坚持投喂“牡丹饲料”的蛋鸡所产鸡蛋的检测,张则喜发现,鸡蛋中所含营养成分相比普通鸡蛋更高,还富含DHA,更是检测出牡丹籽油中含有的 α -亚麻酸,建设养殖基地生产“牡丹鸡蛋”的计划应运而生。

为提高“牡丹鸡蛋”的质量,他们建设了高标准鸡舍,为蛋鸡提供恒温恒湿的环境,并优选蛋鸡品种,从雏鸡开始,经过近240天(普通蛋鸡140天左右)的分阶段科学配比精心喂养才产蛋,同时建立立体防疫体系,保证蛋鸡健康。

为了进一步提高“牡丹鸡蛋”的营养价值,他们建设了富硒水房。地下水首先通过物理过滤,去除水中的铁、锰等物质,再通过紫外线消毒器灭菌,之后经过磁力线切割、能量反应、富硒净化,最后变成富硒的小分子水进入鸡舍供鸡饮用,经过母鸡的采食、代谢,使“牡丹饲料”中的中药成分和“富硒水”中的硒元素充分吸收,并将这些

营养成分“转移”到鸡蛋中。

从外表上看,“牡丹鸡蛋”与普通鸡蛋并没有明显的区别,但敲开蛋壳,可以看到“牡丹鸡蛋”的蛋黄所占比例明显高于普通鸡蛋。

“硒含量313微克/千克”“叶黄素含量148微克/100克”“DHA含量578毫克/100克”“ α -亚麻酸含量301毫克/100克”……相关检测机构今年1月份出具的检测报告显示,除了具有普通鸡蛋的营养成分,“牡丹鸡蛋”更富含多种对人体有益的微量元素,这也正是它价格更高的原因所在。

“牡丹鸡蛋”上市后,因其口感佳、营养高,逐渐得到市场认可,尤其深受孕妇、老人、儿童欢迎,有着较高的复购率。除了自己生产,基地还与周边数百家养殖场建立合作关系,养殖场严格按照基地制定的标准和流程进行饲养、产蛋。如今,“牡丹鸡蛋”日销量数十万枚,在高峰期甚至超过50万枚。

依托“牡丹蛋鸡公园”打造产学研基地

在养殖基地外,“牡丹蛋鸡公园”的招牌让牡丹晚报全媒体记者感到好奇。

田知运解释,这是公司正在进行的另一个项目。当初开发市场时,他们发现,相当一部分人对包括“牡丹鸡蛋”在内的功能性鸡蛋认识不足,便产生了打造以“牡丹蛋鸡公园”为主题的产学研基地的想法。

目前,“牡丹蛋鸡公园”已初见雏形,养殖基地紧挨着方连片的牡丹,介绍“牡丹鸡蛋”生产过程及功效的卡通墙绘趣味十足。田知运说,除了在“牡丹蛋

公园”了解牡丹文化和蛋鸡养殖、生产过程,未来还将在公园内建设一处散养式的鸡圈,市民不仅能与蛋鸡零距离接触,还可以体验拾鸡蛋的乐趣。

牡丹元素与富硒水的跨界融合,让一枚小小的鸡蛋价值倍增。牡丹晚报全媒体记者深深地感受到,以科技创新激活沉睡资源,用产业融合打破价值天花板,在微观产品中完成农业生态的价值跃迁,最终实现从田间到餐桌的全链增值,这枚鸡蛋的“蝶变”正是质量兴农的生动实践。

