

价格每斤80至120元仍供不应求 我区藏猪产业发展驶入快车道

近年来,随着经济的发展和水平的提高,人们的消费观念和消费品质也有了很大的转变和提升。在实现“吃肉自由”的今天,口味更鲜美、营养更丰富的藏猪肉,也很快驶入“餐桌”快车道。

你听过藏猪吗?你知道藏猪肉和我们平常吃的猪肉有什么不同吗?为什么市场上的藏猪肉价格高达80至120元一斤却仍然供不应求?接下来就跟着商报君一起探索在高原上自由自在地撒欢、喝山泉吃山珍的“高原之珍——藏猪”的秘密吧。

记者 王静 张琳

放养小香猪“拱”出致富路

什么是藏猪?藏猪,是世界上原始古老的小型经济猪种,是青藏高原特有的地方猪种,主要分布在拉萨、山南、林芝、昌都和那曲等地,属于放养型猪种。藏猪以高原野生植物的根、茎、叶、果实为主食,具有体小皮薄、脂肪少、瘦肉多、高蛋白、肉质细嫩、味道鲜美等特性,是理想的高原特色食品,素有“高原之珍”美誉,因此,虽然它比普通家养猪的价格高,但是依然深受消费者的青睐。

海拔作为一种主要的自然选择的压力,在长期进化过程中会对猪的胴体和肉质产生影响。与普通家猪相比,藏猪肉蛋白质含量高,必需氨基酸比例较好,是人体优质蛋白质来源。同样,在外形上,藏猪体型较小,被毛多为黑色,嘴筒呈长、直的星锥形,额面窄且皱纹少,躯体较窄,胸较窄,后躯略高于前躯,臀倾斜,四肢结实紧凑、直立,蹄质坚实。

随着市场需求的不断增加,藏猪的扩繁与推广养殖成了西藏农牧民群众增收的重要途径。目前,我区专门从事藏猪养殖的大型企业共23家,年出栏万头以上企业2家,藏猪产品加工企业7家,养

殖合作社以及村集体养殖主要集中在林芝市,现有94家。

工布江达县是我国唯一的国家级藏猪保护区,也是藏猪最集中的养殖区,有“中国藏猪之乡”之称。保护区内严禁引进和饲养外来猪种。工布江达县结巴村还建立了藏猪核心群的保种场,享受着国宝级的待遇,可见藏香猪身价果真不凡。

从投资建设屠宰、加工、物流等补齐产业链条项目,规划引进检测等服务项目,建设配套基础设施和标准化厂房,到引进西藏劲华食品有限公司、西藏沃野实业有限公司等。在长久的探索中,工布江达县藏猪养殖产业走上了一条高质量发展道路,在更好保护资源的同时,推动藏猪养殖产业发展。

西藏劲华食品有限公司在工布江达县打造了高端生食火腿生产基地,西藏沃野实业有限公司拥有我区唯一一条罐头生产线。工布江达县从单纯的生猪养殖拓展到高附加值的藏猪产品加工,藏猪产业的发展也让当地部分农牧民群众参与到了藏猪养殖、产品加工等环节,带动了当地就业和增收。

依靠“猪”产业 描绘好“钱”景

黑乎乎的半大小猪正在田地里奋力地拱着,一旁几只肉嘟嘟的猪仔着急地追着猪妈妈,懒洋洋的长毛大猪一副守护者模样……在那曲市嘉黎县尼屋乡藏香猪原种保护基地里,大大小小的藏猪活蹦乱跳,四处奔跑。该基地于2018年正式运行,是集规模化生产加工销售为一体的现代化综合性实体企业,采取“基地+合作社+农户”的发展模式,以产、供、销一体化的经营模式推动尼屋乡产业发展。

嘉黎县农牧综合服务中心主任扎西次旺表示,近年来,尼屋乡党委政府高度重视藏香猪产业发展,始终把藏香猪产业发展作为巩固拓展脱贫攻坚成果同乡村振兴有效衔接、发展经济、促进农牧民增收的一项重要措施,不断发发展现代藏猪业,打造富民特色产业,让农牧民群众的致富道路越走越宽。同时,还紧紧围绕乡村振兴战略部署,以市场需求为导向,全力做好乡村振兴大文章,持续推动特色产业规范化发展,逐步形成了以藏香猪保种繁育为主、产品销售为辅的运营模式。2020年嘉黎藏香猪获国家地理

标志产品称号。

据统计,在那曲市嘉黎县尼屋乡藏香猪原种食品加工基地,藏香猪存栏共计143头,其中能繁母猪30头,公猪5头。投入生产后,基地主要生产腌腊肉制品和火腿,预计今年可实现收益20万元,有效拓宽了尼屋群众增收致富渠道。

“藏猪肉吃起来肉质细密紧实,软烂醇香,回味无穷,超级好吃,主要是脂肪含量比较低。以前我会经常去店里购买藏猪肉,现在退休离开西藏了,我就在网上购买,过年的时候买了好多礼盒装的送亲戚朋友,让他们也尝尝好吃的藏猪肉。”消费者李晓丽告诉记者。

除了老饕“循香而至”,也有食客“见机而来”。一位考察投资藏香猪的客商告诉记者,自己进藏游玩多次,也吃过好多次藏香猪肉,时至今日,他依旧能记得藏香猪肉煮好后的“清香四溢”。本不从事食品行业的他开始觅机投资藏香猪产业,希望让更多人品尝高原风味。



藏香猪。图由扎西次旺提供

实现科学保种 打造雪域“金招牌”

如今,有的企业将藏猪肉加工成各种休闲食品,种类非常丰富;也有企业将藏猪腿做成高端火腿,一条后腿就能卖数千元;还有企业发掘藏猪的医用价值,将藏猪用于学术研究。有的藏猪肉产品更是打开了高端市场,走出西藏,在上海、成都的盒马鲜生上市。

藏猪是一种宝贵的资源,大力发展特色藏猪产业不仅符合乡村振兴战略中的产业兴旺要求,也是巩固拓展脱贫攻坚成果的有力抓手,其产业培育和推广具有重要的时代价值和发展潜力,同时,保护藏猪品种资源是推动藏猪产业稳定有序发展的必要条件。

西藏农牧学院科研所副所长商鹏表示,近年来,为更好地保护藏猪遗传资源,西藏自治区科技厅组织实施了多个科技项目,开展藏猪保种工作。截至目前,藏猪保种工作取得突破性成果,已在多地建立了藏猪原种活体保存保种基

地,现有纯种藏猪共1000余头。同时开展了藏猪冷冻保种技术的攻关工作,攻克了藏猪冷冻精液制作技术。成功构建起藏猪冷冻精液库、体细胞库、DNA样品库、组织表达库、卵母细胞库等“五位一体”藏猪种质资源保存技术体系,使得藏香猪保种成本降低15%-20%。

此外,我区还建立了藏猪种质资源库,现已保存体细胞250余份、冷冻精液3000余份、组织表达样品3100余份、卵母细胞500余份、DNA样品1600余份、血液样品500余份。攻克了藏猪体细胞克隆技术,克隆藏猪顺利诞生并产仔,实现了体细胞克隆技术在西藏的首次成功运用。

下一步,自治区科技厅将继续加强对藏猪保种技术研发投入,进一步丰富完善藏猪种质资源库,并加强新品种选育、养殖技术研究的支持,让高原藏猪研究转化为农牧民群众增收科技支撑。

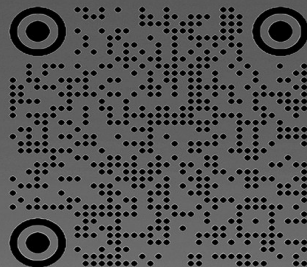


藏香猪肉制作的香肠。图由扎西次旺提供

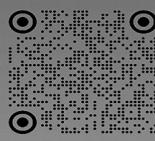
总有一条信息旅行攻略
是或TA需要的!
搜热点国内国际
地市要闻 权威发布
活动招募 考录信息
更多惊喜 等你发现

分类信息
深度报道
吃喝玩乐
有料有趣
大美西藏
本地资讯
招聘求职
权威发布
民生

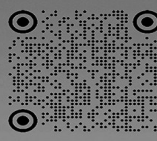
扫码关注



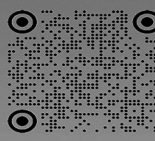
西藏发布微信公众号



西藏日报微信公众号



西藏日报藏文媒体微信公众号



西藏商报微信公众号