

# 广西南宁发酵床养鸭菌厂家直销

产品名称	广西南宁发酵床养鸭菌厂家直销
公司名称	郑州农富康生物科技有限公司
价格	35.00/瓶
规格参数	
公司地址	河南省郑州市金水区花园路159号
联系电话	132-53421132 13253421132

## 产品详情

鸭肉好吃，但鸭子难养；一直以来，南宁市的鸭子养殖不温不火，养殖数量不足鸡的1/3。在昨日召开的全区水产畜牧系统助农增收现场会上，南宁提出拿300万元补助旱鸭养殖等措施，以大力发展旱鸭养殖，力争通过2年发展，成为全区最大的活鸭产区；同时，一批肉鸭加工企业相继投产，以使南宁市民吃上更多安全的放心鸭。为何要大力推广旱鸭养殖模式？鸭子养殖规模上来后，市民买鸭是否会更便宜？此前有商家给鸭子拔毛时使用了松香、沥青，留下了安全隐患，如何避免这一问题？记者就此进行了采访。

【提高产量】力争成为全区最大活鸭产区 昨日上午，记者跟随全区水产畜牧系统与会代表参观了位于南宁三塘的一处养鸭场。与传统养鸭场不同的是，鸭场主人把鸭子赶上岸实行旱养，让它们住上建有发酵床的“宿舍”，发酵床使用微生物复合菌，每天通过机械翻耙，微生物将粪便消解干净，整个养殖过程实现零排放。据悉，该养鸭场是南宁市正在推广的旱鸭生态养殖模式示范点。推荐使用农富康发酵床菌种，购买正宗发酵床菌种是你使用效果的保证，农富康发酵床菌种订货电话：13253421132；15038080964；咨询QQ：2276411427、2594833433；免费技术网站：<http://www.em125.com>；淘宝店地址：<http://ribao.taobao.com>

南宁水产畜牧兽医局局长梁兆强介绍，传统的水养鸭模式养殖数量受池塘面积限制，水体污染严重；加上缺乏龙头企业带动和产品加工，养殖规模难以大幅提高。目前，旱鸭养殖技术逐步成熟，再加上南宁两家大型的肉鸭加工企业相继投产，肉鸭需求量大，旱鸭养殖已经基本具备大力发展条件。他介绍说，南宁市今年计划拿出300万元对旱鸭大棚建设予以补助，对龙头企业予以扶持，力争通过2年发展，全市肉鸭出栏达到6000万羽，比2010年增长50%以上，成为全区最大的活鸭产区。【稳定鸭价】扩大养殖规模可减少价格波动 爱吃鸭肉的市民可能都注意到，南宁的肉鸭价格多年来波动较大。特别是在清明、中元节等鸭子销售高峰，肉鸭价格呈惯性飙升，而一旦某个高峰一过，鸭子价格又会很快回落。南宁一家大型养鸭场负责人吴经理告诉记者，最近几年来，南宁肉鸭价格最高的时候达到14元/公斤左右，最低时只有6元/公斤，而肉鸭成本每公斤至少在8元左右。肉鸭价格不稳定，让养殖户很受伤，进而影响他们养殖的积极性。为什么肉鸭价格会如此反复波动呢？业内人士分析，主要就是因为南宁本地鸭养殖量太少，缺乏大企业稳定市场价格。南宁五一路家禽交易市场一位经营户告诉记者，现在每天在这个市场上交易的活鸭在5万羽左右，一年需求就有近2000万羽。而梁兆强透露，目前，南宁一年肉鸭出栏量只有4000万羽，每年都需要从外省调进一定的冻品肉鸭才能满足市场需要。“推广旱鸭养殖，扶持大型养殖企业，等鸭子养殖规模上来后，肉鸭价格波动太大的局面有望得到缓解。”梁兆强说。

【安全保障】流水线屠宰用食用蜡给鸭子拔毛 有关部门提出要让市民吃上放心鸭，具体是通过什么方式实现？另外，备受市民关注的“松香沥青鸭”问题该如何解决？记者在这次会议上找到了上述问题的答案。昨日上午，记者跟随全区水产畜牧系统与会代表参观了位于南宁市兴宁区五塘镇的广西华兴集团，该公司是目前南宁最大的肉鸭加工生产企业。记者步入企业生产车间看到，宽敞整洁的屠宰车间里，全

副武装的工人正在流水线上作业。一位工作人员介绍说，肉鸭的屠宰工艺包括：吊挂、放血、烫毛、打毛、浸蜡、拔小毛、验毛等十几个步骤。完成这些步骤之后经检疫合格才能打包冷冻。记者在浸蜡车间看到，被去了毛的鸭子被泡在一个水池里，捞上来之后，鸭子全身被一层黄色的蜡状物包裹着，工人只需轻轻剥开这层蜡，鸭子身上的小绒毛立刻跟着这些蜡状物被清除干净了。南宁市水产畜牧兽医局一位工作人员介绍，这家企业使用的是经过检疫的、符合食品级安全的蜡，用蜡拔掉鸭子身上的绒毛，是鸭子加工过程中一道非常重要的工序。据这家企业的总裁吴绳辉介绍，该企业每天可以屠宰肉鸭2万羽，加工好的产品有30%左右会供应南宁市场，销往超市商场以及供应南宁的烧卤店。梁兆强对记者表示，大型肉鸭加工企业介入，不仅使养殖规模有了可靠的销路保证，对于市民来说，从正规专业的屠宰加工企业生产的肉鸭产品，在食品安全上更让人放心。