



去年滨州对虾产量高达16万吨

占全省总产量的53% 奠定了“中国白对虾种都”的坚实地位

□晚报记者 隆卫

滨州依河傍海,滩涂广袤,坐拥182公里海岸线与2185平方公里蔚蓝海域。7月26日,记者在滨州盐田对虾产业发展新闻发布会获悉,这方得天独厚的水土,滋养着130余万亩滩涂湿地,孕育了滨州对虾独特的生长环境与卓越品质。2024年,滨州对虾产量高达16万吨,占全省总产量的53%,不仅荣膺“中国生态盐田对虾之乡”美誉,更以雄厚的产业实力奠定了“中国白对虾种都”的坚实地位。近年来,市海洋发展和渔业局坚持科技赋能、全链协同、生态优先为引领,全力推动对虾产业迈向高质量发展,成效显著。

科创驱动,打造种业“磁力场”。十四五以来,累计落实财政资金1亿元支持对虾种业发展,建成1处国家级联合育种平台、1处国家级无规定水生动物疫病种苗场、2处省级良种场,种质资源库持续扩容,保有核心种源家系超千个(占全国五分之一),构建起从“实验室”到“示范田”的全周期创新链条,“保育测繁推”全链条设施水平实现显著跃升。国内首个对虾联合育种平台建成投用,标志着滨州对虾育种能力正式迈入种业4.0时代,为产业腾飞奠定了坚实基础。

脑链融合,驱动“新质生产力”。人才是创新第一资源,实施“聚智工程”着力打造全国水产种业人才高地与新质策源地。联合中国海洋大



滨海镇30余万亩盐田对虾喜获丰收(资料图)。李秀玲 赵国兴摄影

学、中科院海洋所等12家“最强大脑”,组建由包振民等5名院士领衔的对虾育种专家咨询委员会,为对虾全产业链发展把舵定向。同时,滨州市海洋发展研究院,携手龙头企业,深化与中国水产科学研究院、中国海洋大学的战略合作,共同打造现代渔业高端智库。这一平台吸引了来自全国的53名涉渔高层次人才加盟,并促成18项科技合作协议落地,为产业链条注入了澎湃的“智力动能”。

厚植沃土,结出产业“金果实”。创新驱动战略在滨州对虾种业领域结出累累硕果。成功培育“渤海1号”“广泰2号”等耐高盐对虾新品种,拥有全国领先的自主知识产权新品种4个,斩获国家级、省级科技奖30项,主导/参与制定

各类标准17项。建成省级以上海洋牧场4处,生态渔业入选山东省十强产业“雁阵形”集群;汇泰集团入选国家水产育种联合攻关成员单位;无棣现代海洋渔业产业集聚区成功争创省级现代海洋特色产业集聚区。科创助推我市对虾育种企业高质量发展,一批领军企业(渤海水产、友发等)先后获评全国水产苗种繁育推一体化优势企业、国家水产种业破难题阵型企业、山东省水产种业领军企业,并入选第一批国家水产育种联合攻关成员单位。

融合发展,找准产业发展“进阶石”。滨州市在区域品牌建设上持续突破,打造了包括渤海贝仓、中国文蛤之乡、中国白对虾种都、中国生态盐田对虾之乡等在内的7个渔业公

共区域品牌。博兴对虾、麻大湖毛蟹、汪子岛鲷麻鱼、无棣卤虫卵获农业农村部批准实施国家农产品地理标志登记保护,博兴对虾、沾化对虾、无棣文蛤、阳信对虾、无棣盐田对虾、博兴清江鱼6个产品入选“全国名特优新产品”名录,博兴对虾同时被山东省列入省知名农产品区域公用品牌。辖区涉渔主体也塑造出一批独具特色的企业品牌,如:渤海水产股份有限公司的“脊岭岛、俏虾客”、耕渔水产的“虾小白”、山东良和食品有限公司的“正君汇”、山东沾化隆旺水产品有限公司的“鲁滨鲜”等。其中,“正君汇”品牌下产品带头开背虾在山东省市场上销售占比高达70%,在全国市场上占比45%。滨州市特色水产品的品牌建设,不仅成为

滨州市的“名片”,也为滨州市的渔业发展和乡村振兴注入更多动力。

管护联动,把稳产业发展“方向舵”。率先建成山东省水生生物疫病防控区域监测中心并通过国家能力验证。累计培养渔业官方兽医26名,实现120名村镇技术员全员持证上岗,有效服务指导全市养殖企业。在水产品质量安全方面,依托追溯平台全年开具达标合格证超20万张,居全省第一;深入开展专项整治,年均抽检超3500批次,合格率持续稳定在98%以上,切实保障消费安全。此外,滨州盐田对虾成功获得ASC、HACCP国际双认证,3个对虾主养区成功创建国家级水产健康养殖和生态养殖示范区,产业品质与生态水平显著提升。

为全面赋能滨州盐田对虾产业,加速推动全链条融合发展,市海洋发展和渔业局精心谋划并启动了一系列宣传活动,即将发布《滨州盐田对虾养殖技术规程》,规范养殖标准,引领生态、科学、可持续养殖新模式,为产业高质量发展奠定坚实技术根基。同时,将联合国内主流媒体,开启“探秘‘中国生态盐田对虾之乡’”网络媒体滨州行活动,邀请记者朋友们深入广袤盐田,零距离感受滨州盐田对虾独特的生长环境与科技赋能下的养殖奥秘,通过深度报道,向全国乃至世界讲述滨州盐田对虾产业链高质量发展的精彩故事。

(1亩=666.67平方米)

2025年滨州盐田对虾开捕节将于7月31日启幕

□晚报记者 隆卫

7月26日,记者在滨州盐田对虾产业发展新闻发布会获悉,2025年,滨州盐田对虾开捕节将于7月31日在滨州北海经济开发区渤海水产股份有限公司隆重启幕。本届开捕节以“建设齐鲁粮仓,提振滨州渔业高质量发展”为主题,选址具有代表性的脊岭岛养殖基地举办开捕仪式,充分展现滨州盐田对虾产业的特色与实力。关于滨州盐田对虾的独特魅力,主要体现在三大优势。

生态盐田孕育对虾中的

极品。滨州盐田对虾生长于得天独厚的天然盐田生态系统中。这里水体平均盐度高达40‰以上,矿物质丰富,藻类、卤虫等天然饵料充足。高盐环境有效抑制了病菌和敌害生物,为虾类提供了安全的生长空间、丰富的天然食源和广阔的活动水域。同时,严格遵循自然生长规律,科学控制养殖密度,盐田对虾生长周期长达120天以上,平均每6只虾可享受1平方米的广阔“运动场”。在这片独特环境中,虾群每日穿梭于盐田卤水,摄食浮游生物,充足的运动与悠长的生长期,共同造就了盐田对虾紧实Q

弹、虾尾如弦的卓越肉质,以及其鲜甜回甘的独特风味。

自然慢养,营养翘楚。滨州盐田对虾践行“自然慢养”,铸就卓越营养丰碑。根据权威的SGS(2024年)检测显示:相较普通淡水对虾,盐田对虾青素含量高达1.65mg/kg,有着强力清除自由基,延缓衰老,守护心脑血管作用;蛋白质含量提升了14.43%(达23g/100g),脂肪骤降66.67%(仅0.3g/100g),荣登国家健康食谱,是理想的高蛋白低脂肪之选。同时,牛磺酸含量达128.0mg/100g,可以有效缓解视疲劳,呵护神经与记忆。其优质蛋

白与Ω-3脂肪酸形成“黄金搭档”,真正实现了老人易嚼、孩子爱吃、健身人群推崇的“优质蛋白天花板”。

匠心管理,安全可溯。滨州盐田对虾的安全与品质,源于贯穿始终的匠心管理。滨州建立了严苛的全链条质量管理体系,从源头把控精选优质健康苗种,实施科学规范的标准化养殖流程,运用制度化、精细化管理覆盖日常养殖全过程。同时,构建了完善的产品全程可追溯体系,利用数字化技术,确保从“盐田育苗、生态养殖、科学捕捞、冷链加工”直至“餐桌”的每一个环节都

清晰透明、安全可控。这套严谨的体系,是对消费者“吃得放心、安心”承诺的坚实保障,让每一只盐田对虾都承载着看得见的安全与信任。

今年的开捕节,是一次产业的巡礼,是一场味蕾的盛宴,更是一份滨州向全国发出的热情邀约。诚挚邀请四海宾朋、八方客商,在这个盛夏时节,走进滨州,感受滨州盐田的独特魅力,品尝滨州盐田对虾的至臻鲜美,共同见证和参与滨州海洋渔业高质量发展的新篇章。