

# 让盐田虾成为带动海洋经济发展的重要产业 ——对话渤海水产总经理张小飞

□晚报记者 胡媛媛  
通讯员 付瑛杰



滨州北海,30万亩盐田如蓝色绸缎铺展在渤海湾畔。清晨的阳光洒在波光粼粼的虾池上,专业捕捞团队驾着小船穿梭其间,网起一尾尾鲜活的盐田虾——这片曾被视为“闲置”的蒸发池,如今已是汇泰集团打造盐田虾全产业链的核心阵地。从破解对虾种业“卡脖子”难题,到构建“育繁推一体化”产业体系,再到让滨州盐田虾飘香全国,汇泰集团以创新为笔,在这片盐碱地上书写着海洋经济的振兴篇章。近日,渤海水产总经理张小飞接受本报专访,讲述盐田虾背后的滨州故事。

## 品质 高盐度“精养”+全链路锁鲜,定义“滨州盐田虾”

“不是所有南美白对虾,都能叫滨州盐田虾!”谈及盐田虾的独特之处,张小飞语气坚定。在汇泰集团的虾池里,总能看到虾虎鱼游弋、海鸟盘旋的场景——这些“天然质检员”,正是盐田虾品质的第一道保障。

“虾虎鱼会吃掉病虾、老弱病残的虾,海鸟也会捕食弱势个体,最后留下来的,都是‘体力好’的健康虾群。”张小飞解释道,不仅如此,盐田虾生长在比普通海水盐度高10%-20%的蒸发池中,高盐度环境能抑制有害微生物生长,让虾肉更紧实、口感更鲜甜。

为了养好这些“虾祖宗”,汇泰集团坚持“精养”理念。“第一件事,我们就用普通饲料,而是喂丰年虫——说白了,就是虾吃的‘奶粉’。”张小飞介绍,丰年虫富含蛋白质、氨基酸等营养物质,能让虾苗从小就打好体质基础。同时,集团组建了专业的护理团队和科研团队,护理人员每天检测水质、水温、盐度,确保虾池环境稳定;科研人员则根据虾的生长情况,动态调整投喂量和养殖密度,为虾的生长提供最优条件。

“我们的虾池里都装了智能监测设备,实时传输数据,一旦发现异常,系统会自动

报警,我们能第一时间处理。”张小飞说,精细化管理让盐田虾的生长周期比普通虾延长1-2个月,这也让虾的肉质更鲜美、营养更丰富——盐田虾不仅是零抗养殖,昼夜温差大的环境还让其虾青素含量比普通虾高2-3倍,高蛋白、高不饱和脂肪酸的营养标签,让它成为健康饮食的优选。

从捕捞到加工,汇泰集团更是建立了一套全链路的“鲜度守护”流程,确保每一只盐田虾都能以最佳状态抵达消费者手中。

盐田虾的捕捞方式与传统淡水虾截然不同。“水面太大了,用大网从这头拉到那头根本不现实,也赶不动虾群。”张小飞说,集团专门组建了专业捕捞团队,队员们凭着多年经验,通过水色、虾的活动轨迹判断虾群位置,驾着小船用特制工具一点点捞起。“我们的虾‘藏’得深,一般人找不着,就算让外人来捞,也捞不了多少!”

捕捞上来的虾,会第一时间被放入装有海水冰的容器中。“这些海水冰是用虾池的海水制成的,能最大程度保留虾的原始口感。”张小飞介绍,海水冰的低温能让虾迅速进入休克状态,既避免了虾在运输过程中死亡,又能防止营养流失。随后,虾被

装入冷藏车,全程维持0-4℃的“鲜活保鲜区”——这个温度既能保证虾不被冻伤,又能降低虾的代谢速度,延长保鲜时间。

为了缩短运输时间,集团引入GPS导航系统,实时规划最优路线;车间入口设置“快速交接”流程,工作人员提前做好准备,待冷藏车到达后,立即将虾转运至加工车间,整个过程不超过10分钟。“从虾被捕捞上来,到进入加工车间,我们每一步都在与时间赛跑,就是为了锁住鲜度。”张小飞说。

加工环节,零下90多度的液氮速冻技术成为“锁鲜利器”。“液氮能瞬间冻结虾,最大程度保留鲜甜口感和营养,还能灭菌。”张小飞拿起一盒包装好的盐田虾介绍,“你看这个‘生虾’,其实用液氮处理后已经熟了,蛋白质完成了转化,口感特别糯。从捕捞到加工完成,全程只要三四个小时,这个速度在行业内都是领先的。”

此外,集团还为每一只盐田虾建立了“扫码溯源”系统。消费者扫描产品包装上的二维码,就能查看虾的养殖时间、捕捞时间、加工过程等信息,实现“从虾池到餐桌”的全程可追溯,吃得更安心。

## 创新 全虾利用+预制菜,延伸产业链、价值链

“以前我们只知道卖活虾,后来发现,虾身上的每一个部分都有价值!”随着市场需求的变化,张小飞带领团队跳出“只卖活虾”的局限,探索“全虾利用”模式,构建起涵盖深加工、预制菜的完整产业链。

在汇泰集团的加工车间,记者看到,工作人员正将虾肉与虾壳分离:分离出来的虾肉,被加工成虾滑、面包虾、即食脆虾等产品。“我们的虾滑用纯虾肉制作,没有添加淀粉和防腐剂,口感特别Q弹,一上市就成了火锅店的招牌食材,还进入了各大商超。”张小飞说,即食脆虾则是针对年轻消费群体开发的,虾壳经特殊处理后变得酥脆,无需剥壳就能直接食用,“从小孩到老人都能吃,现在我们还推出了香辣、原味

等口味,销量特别好。”

分离出的虾壳也没有被浪费。“我们和科研机构合作,用生物技术从虾壳中提取甲壳素、壳聚糖,这些物质广泛用于医药、化妆品、食品添加剂等领域,价值很高。”张小飞介绍,虾渣则被制成饲料,用于养殖鸡、鸭等家禽,实现了资源的循环利用。

“就连虾头,我们也找到了好用途!”张小飞笑着说,集团与天津一家企业合作,将虾头制成虾头汤——虾头中富含虾油,经过焯炒后,汤的味道特别鲜美,成为不少家庭餐桌上的美味佳肴。“现在我们真正实现了‘虾身上下都是宝’,产业链的附加值提高了不少。”

瞄准预制菜市场需求,汇泰集团还推

出了涵盖约20个菜品的“盐田虾全虾宴”。“你看这个虾排、虾棒,还有清蒸盐田虾,都是半成品。”张小飞拿起一份预制菜介绍,“消费者买回家后,简单加热或油炸就能吃,既保留了美味,又契合现代快节奏的生活。”

目前,“盐田虾全虾宴”已进驻大型商超,还与多家餐饮企业建立了合作关系。“我们坚持‘零添加’理念,不使用防腐剂、色素,再加上盐田虾本身的高营养价值,产品很受消费者欢迎。”张小飞说,未来,团队还计划开发虾油、虾青素等高端产品,进一步延伸产业链,提升产品附加值。

## 担当 扁平化改革+技术输出 赋能乡村振兴“致富路”

作为年轻的企业管理者,张小飞接管渤海水产后,带来了全新的管理理念和发展思路,不仅推动企业实现跨越式发展,更带动周边虾农共同富裕。

“刚当总经理的时候,我发现公司有个大问题——中层管理人员太多,层级繁杂。”张小飞回忆,当时基层员工的意见和建议需要经过多个层级才能传递到决策层,不仅效率低下,还容易出现信息失真的情况,“员工的声音到底存在什么问题,也无法做出准确的决策。”

上任后的第一件事,张小飞就推行了扁平化管理改革:砍掉冗余的中层岗位,减少管理层级,让基层员工能直接与决策层沟通。“改革初期遇到了不少阻力,有些中层不理解,甚至有抵触情绪。”张小飞说,他通过召开座谈会、一对一沟通等方式,向大家解释改革的必要性,最终赢得了员工的支持。

改革后,企业的运营效率显著提升。“有一次,一位养殖员工提出,在虾池边安装增氧设备能提高虾的存活率,我立即安排人员调研,确认可行后,迅速在所有虾池推广,最后让虾的存活率提高了15%以上。”张小飞说,这样的例子还有很多,扁平化管理让企业更有活力,也调动了员工的积极性。

在推动企业发展的同时,张小飞始终记得“带动虾农致富”的初心。汇泰集团通过建立“种苗推广联盟”,向周边虾农提供优质

种虾和技术指导;定期组织技术培训,邀请专家为虾农讲解养殖技术、病虫害防治知识;安排技术人员上门指导,解决虾农在养殖过程中遇到的问题。“截至目前,我们已经带动周边2000多户虾农从事盐田虾养殖,户均年收入增加3万多元。”张小飞说。

为了提升员工和虾农的专业素质,集团还组织员工前往中国海洋大学、中科院海洋所等高校和科研机构学习培训。“我们每年都会选派优秀员工和虾农代表外出学习,让他们接触最新的技术和理念,回来后再把知识传授给更多人,反哺产业发展。”张小飞说。

谈及未来,张小飞充满信心:“渤海湾有300万亩盐田,这些盐田大多无法种植庄稼,却非常适合发展盐田虾养殖。我的目标是,把我们的技术和服务输出到整个渤海湾,帮助更多虾农高效、稳定地养虾,让‘滨州盐田虾’成为带动海洋经济发展的重要产业,让更多人通过养虾发家致富。”

从打破种业垄断,到守护品质鲜度,再到延伸产业链、带动共同富裕,汇泰集团在滨州北海的盐田上,书写了一段海洋经济的创新传奇。在张小飞的带领下,这家企业正以更昂扬的姿态,朝着“打造全球领先的对虾产业基地”的目标迈进,让滨州北海的“盐田鲜味”走向更广阔的世界,为滨州海洋经济高质量发展和乡村振兴注入源源不断的动能。

## 破局 从“闲置水面”到“种业突围”,啃下“硬骨头”

“您看这片广阔的水面,最早只是盐田的蒸发池,海水刚引进来,盐度不够晒不了盐,常年闲置着。”站在虾池边,张小飞指着远方回忆道。20世纪90年代,汇泰集团就动起了“变废为宝”的心思——这么好的水面,能不能搞养殖?

最初,团队选择了最正宗的中国对虾“东方虾”。可养殖五六年,一场突如其来的病害让东方虾大面积死亡,项目无奈暂停。“当时大家都很受挫,但没想着放弃。”张小飞说,团队很快调整方向,引进了南美白对虾。起初,南美白对虾长势喜人,可随着养殖年限增加,新的问题出现了:虾的生长速度变慢,抗病能力下降,养殖效益“越养越差”。

反复排查后,团队终于找到症结:“种源不在自己手里!我们养的南美白对虾种源都依赖国外,人家给什么种,我们就只能养什么,核心技术卡了脖子,产业根本没有主动权。”

“种业是国家基础性战略性产业,‘种子’就是渔业的‘芯片’!”深刻认识

到这一点,汇泰集团下定决心,要啃下“自主育种”这块硬骨头。2003年起,集团与中科院海洋所达成深度合作,组建专业育种团队,开启了全球“寻种”之旅。

“我们的科研人员跑遍了南美、非洲、东南亚的南美白对虾主产区,把能找到的优质品种都搜集了回来,光样本就装了十几个大箱子。”张小飞笑着说,那段时间,团队成员常常带着样本辗转各国,白天蹲守养殖场观察虾的生长习性,晚上熬夜整理数据,只为多获取一份优质种源。

种源搜集回来后,选育工作更是一场“持久战”。在滨州北海的育种基地,科研团队搭建起多代选育体系,每天记录虾的生长速度、抗病能力、盐度适应度等指标,通过杂交、筛选等技术手段,一点一点筛选性状稳定的优良个体。“培育一代虾至少需要大半年,有时候投入大量心血,结果却不尽如人意。”张小飞回忆,有一次培育的种虾在抗病性测试中表现不佳,前期付出几乎付诸东

流,但团队没有气馁,重新分析数据、调整方案,终于攻克了难关。

二十年来,汇泰集团联合中国科学院海洋研究所、中国水产科学研究院海水水产研究所、西北农林科技大学等科研机构,成功研发出“高抗”“优抗”“快大”等全品系良种,适配海水汪子、鱼虾套养、工厂化、小棚等多种养殖模式。其中,“广泰1号”“广泰2号”“渤海1号”“科海1号”通过全国水产原良种委员会审定,成为环渤海地区市场占有率最高的对虾良种,对内陆盐碱地养殖也有着广阔前景;邦普系列新品种已启动新品种申报并推向市场,彻底打破了国外对我国对虾资源的“卡脖子”制约。

“现在环渤海地区的虾农,十有八九都在用我们的种虾!”张小飞自豪地说,自主育种不仅让虾农的养殖成活率提高了20%以上,还缩短了养殖周期,显著提升了经济效益,为滨州乃至全国对虾产业的可持续发展奠定了坚实基础。

