

□本刊记者 张宝峰

近两年,在栾川县赤土店镇,秸秆由“废弃物”摇身一变成了人见人爱的“香饽饽”,成了能够种出“软黄金”的“黄金秆”,这一转变要归功于洛阳奥达特食用菌技术开发有限公司(以下简称奥达特公司)。

秸秆里长出软黄金

1 小秸秆 大产业

奥达特公司一直把“有限的资源,无限的循环”作为发展方针,在探寻农业循环经济的过程中,发现秸秆可以用来种植蘑菇,而且与传统种植方法相比有许多优势。传统的菌类种植是以优质阔叶树的木屑作为培养基,对植被破坏严重。用秸秆当原料养出的菌种长势良好,菇的生长时间能大大缩短,既节约成本,又实现了资源循环利用。蘑菇是深受消费者喜爱的健康食品,高蛋白、低脂肪,富含人体必需的氨基酸、矿物质、维生素和多糖等营养成分。经常食用蘑菇能促进人体对其他食物的营养吸收。

在分析了种种优势后,奥达特公司决定将这一想法变为现实。

2010年8月,奥达特公司一期项目投产;2011年12月,奥达特公司食用菌深加工生产线投产,共建成3条标准化生产线,实现年生产能力2000吨;2012年,为了提高对区域农业作物的综合利用能力,公司新增投资5000万元,建设了珍稀食用菌工厂化生产线三期工程,投产后不仅生产能力得到进一步提升,在销售上也实现了新的突破;同年,该公司又投资1200万元在赤土店镇郭店村建设了年产500吨的有机农产品加工厂,生产有机食品。如今,奥达特公司每年利用秸秆两万吨以上,不仅使秸秆变废为宝,产生了可观的经济效益,而且找到了处理农作物秸秆环保、有效的好办法。

2 “牛排菇”惹人爱

在奥达特公司的诸多产品中,最受欢迎的要数褐菇了。

褐菇起源于意大利,是一种大型褐色蘑菇品种,其盖大柄粗、菌肉肥厚,口感比白蘑菇更细嫩鲜美,香味比香菇更加浓郁,同时具有极高的营养保健价值,是真正的高蛋白、低脂肪食品,堪称蘑菇中的“软黄金”。美国FDA认定褐菇为人类健康食品,因为它吃起来有牛肉的味道,口感细腻,烹调方式多样,所以被誉为“素牛排”,风靡欧美国家。但是褐菇价格较高,国内市场缺口巨大,奥达特公司瞅准了这一市场良机,从美国引进褐菇菌种,研发出“牛排菇”,一经投放,立即受到消费

者的欢迎。在四川糖酒会和洛阳农展会上展出时,褐菇吸引了不少消费者试吃,许多加盟商也纷纷咨询并提出代理意向。

为了快速健康发展,奥达特公司不断加快科技创新步伐,加大科技投入,改进传统生产方式,依靠科学技术,采用人工培养的方式,加快食用菌的繁殖速度,并实现了高产。奥达特公司的食用菌生产环节符合国家规定标准,真正实现了培育生产的可控性,公司还通过了ISO9001:2008国际质量管理体系认证,产品通过了HACCP食品安全管理体系认证和中国有机产品认证。

3 深加工 受追捧

据了解,菌菇类产品80%以上都以鲜品或干货的形式销售,原因在于菌菇深加工后难以保证良好的口感,因此留下了一个巨大的即食菌菇市场缺口。

奥达特公司投入巨资建立了立体化、现代化的培植中心,以绿色有机的培植工艺培植出了优质的高端菇种——褐菇和双孢菇,并以这些高端菇种为原料,通过现代深加工工艺,在优化口感的同时保存了高端菇种的高营养价值,打造出美食优品即食菌菇品牌,刚推向市场便受到消费者的热捧。

因为美食优品主要针对零售行业的加盟商,所以在产品方面也充分考虑到零售渠道的全品类运作,除了主打的即食牛排菇片,奥达特还研发了菇酱、沙司、饼干等菌菇类休闲食品,进入零售渠道。

随着生产规模不断扩大,奥达特公司把生产原料及秸秆废料通过微贮发酵技术,制成有机肥无偿还田,形成了一条农业循环链。公司为实现秸秆废料再利用,通过新的处理技术,将其制成高效有机肥,无偿运往偏远且适宜种植农作物的村庄,跟当地农户签订玉米回收合同。农户种植玉米,由奥达特公司负责肥料供应,公司以高于市场价20%的价格回收其产品,然后加工成商品销售。这种高效循环农业,既提高了农民的经济收入,又为公司开辟了一个废料利用的新途径。

为了便于销售,更好地为客户服务,奥达特公司在全国各大省会城市设立销售网络,并计划在日、韩、美及欧洲国家设立经销网络,在全国二线城市设立经销网络,同时研发、引进多种食用菌品种,利用公司加农户,多品种、多元化种植优势,进一步扩大食用菌产品的规模,占领国内外食用菌市场,确立奥达特公司的市场主导地位。



工作人员在研发新品



员工在分拣产品



褐菇

(本版图片均由奥达特公司提供)



奥达特厂区