

# 雲浮高科技畜禽養殖 護食安惠民生

## 推動農業數字化升級 帶領農民增收致富



海外華文傳媒合作組織

15日下午，2023海外華文傳媒合作組織廣東省高質量發展主題參訪調研團抵達雲浮市新興縣，先後參觀了溫氏研究院和溫氏食品集團股份有限公司，了解其在畜禽生物育種、疫病防治、飼料營養等方面的最新發展。其間，溫氏集團在高新技術研發與利用方面所取得的豐碩成果，數度引得華媒高層們發出驚嘆，他們表示看到中國企業在生物科技領域傾注巨大投入，在推動農業產業數字化升級獲得長足發展，帶領4.54萬合作農戶增收致富惠民生感到十分欣喜，也讓他們對中國食品安全有了更堅定信心。

大公報記者 李紫妍、黃寶儀雲浮報道

▶參訪團了解到溫氏在畜禽生物育種、飼料營養等方面投入大量科研力量。大公報記者黃寶儀攝



溫氏研究院裏，華媒代表們饒有興致地聚集在一面大型顯示屏旁，屏幕上清晰顯示着豬舍、雞舍實時情況，引發了大家熱烈討論。據介紹，溫氏目前採取了「公司+農戶」的模式開展產業化養殖，公司銷售產品獲得毛利，與農民五五分成，已帶動4.54萬合作農戶（家庭農場）增收致富。實時監控中顯示的正是這些農戶養殖的畜禽。目前溫氏在畜禽養殖中實現了較高程度的自動化，引入了無人運輸車、趕豬機器人、雞舍清洗機器人、巡檢機器人等，大大提高了養殖工作效率。

### 破「卡脖子」設計豬基因芯片

「今天看到的一些養殖畫面，比如實時監控部分，和過去看的很不一樣，感覺很新奇。」馬來西亞環球評報社社長劉麗潔說，自己藉此機會向溫氏的專業人士了解了他們在整豬、黃雞等方面的養殖培育情況，對中國國內目前的畜禽養殖水平有了新的認識。

科技研發和技術創新是溫氏發展的重頭戲，工作人員介紹，在養殖的關鍵環節——畜禽育種部分，溫氏投入了巨大的科研力量，已取得良好成果。例如全基因組選擇育種技術的發展，溫氏在國內外首次建立了基於GBS的全基因選擇技術，還自主設計了豬基因芯片，解決了基因育種芯片長期依賴進口的被動局面，相比傳統育種技術的群體遺傳進展提高了30%。

據了解，溫氏2022年的研發投入

達5.32億元，目前已與全國30家高校、科研院所達成合作，形成以溫氏股份研究院為核心的五級研發體系，自主突破了多項領域內「卡脖子」問題。如其建立的玉米、豆粕減量替代應用技術，不僅讓單噸料配方成本節約近百元，還解決了進口蛋白原料「卡脖子」問題，且有利於產業碳減排。美國商業新聞網CEO繆國濟表示，通過這次參訪才深入了解到，中國相關部門和企業在種豬、種雞的研發上花了很大精力，「很高興看到中國在生物科技方面有了長足的發展，無論是對鄉村振興，還是企業發展，最重要還是看科技，有了科技的發展，一切水到渠成」。

### 生鮮產品多 港人餐桌「常客」

溫氏也是主要的生鮮供港企業之一，據了解，2023年1至6月該公司供港的冰鮮雞及熟雞達約705萬隻、牛奶達約6830噸，其產品成為港人餐桌上的「常客」。中華微視董事長宋體金表示，中國人口眾多，「菜籃子」的安全問題一直廣受關注。這次參觀之後，他了解到很多科研人員積極投身技術研發，相關部門也配套了一系列法律法規加以規管，只為了讓中國百姓能吃得安全、吃得安心，深受感動。他說，祖（籍）國改革開放40多年來，不僅社會經濟文化科技在進步，百姓的生活質量、餐桌的食品安全也得到很大提升，這充分體現了「以人為本」的改革理念，很值得讚賞。



◀15日，海外華文傳媒參訪團走進溫氏集團。圖為參訪團圍繞豬舍雞舍實時監控熱烈討論。大公報記者李紫妍攝

## 3D組裝全息劇場 看新興廚具發展

### 物美價廉

戴上VR眼鏡，「穿越」到原始社會，看刀耕火種時期人類從生食趨向熟食的過程；站在全息劇場內，了解炊具進化以及中國歷史上與飲食文化有關的名畫和故事；沿着展櫃前進，從舊石器時代到近現代烹飪炊具類600多件藏品，將廣東省不銹鋼廚具的發展歷史及蘊含其中的大國工匠精神展露無遺。

15日下午，2023海外華文傳媒合作組織廣東省高質量發展主題參訪調研團抵達雲浮市新興縣歐德羅廚具博物館，了解新興縣不銹鋼餐

廚具產業情況。參訪團走訪的雲浮市歐德羅廚具博物館，是一座以「不銹鋼烹飪鍋」為原型設計的建築，現代感十足。館內大量結合VR、觸摸屏、互動投影等科技展示方式，打造出廚具3D組裝、VR視頻、沉浸式劇場、數字多寶閣等多個互動體驗空間。參訪團成員一路參觀一路體驗，頗感新奇和有趣。

新興廚具是中國製造業的一張實力名片，不少華媒高層參訪後發現，原來自己在海外使用的廚具，很多都產自新興。格魯吉亞團結報副社長黃益萍說，參訪團一路走來，看到廣東每個城市乃至每個鄉

鎮都有自己的特色產業，這樣立足定位、錯位發展，不會造成同質化競爭，可以看出廣東的發展理念走在了全國前列。羅馬尼亞《歐洲僑報》社長高進說，自己家裏所用的廚具樣式，有幾款就擺在博物館的展示架上。他認為，這種情況正說明了廣東工業基礎的雄厚。瑞典《北歐時報》社長何儒表示，他在北歐看到的許多知名品牌廚具都在新興縣代工生產，這裏的廚具產品物美價廉，他希望牽線搭橋，將新興廚具及更多中國產品推介到住在國地區。

大公報記者黃寶儀、李紫妍



▲戴上VR眼鏡，參訪團「穿越」到原始社會了解炊具歷史。大公報記者黃寶儀攝



▲在全息劇場內，參訪團了解炊具進化故事。大公報記者黃寶儀攝

## 兩棵「母樹」帶動50億生意

### 打造品牌

沿着蜿蜒曲折的盤山公路，15日上午，參訪團來到廣東雲浮，了解黃皮產業的發展情況。站在世界黃皮公園的觀景平台往下看，只見連片的黃皮樹鬱鬱蒼蒼，一棟棟洋氣的小樓散落在青山之間，那是村民靠種植黃皮致富蓋起的新房子。當參訪團成員得知當年鄉賢帶回來的兩棵黃皮「母樹」，成就了一個年產值50億（人民幣，下同）的大產業，紛紛表示「不可思議」！他們建議借力打造黃皮品牌，把市場做大，進而帶動雲浮乃至廣東全域的產業發展和鄉村振興。

鬱南縣是全國唯一的「中國無核黃皮之鄉」。目前，全縣無核黃皮種植面積19.2萬畝，投產面積達16萬畝，產量約10萬噸、產值約50億元。冷凍鮮果、果脯、餅乾、飲料……在鬱南縣無核黃皮省級現代農業產業園，逾百種各式黃皮深加工產品一字排開。很多第一次認識黃皮的參訪團成員化身「試吃員」。「我吃了好幾種產品，感覺特別好。」《財視澳洲》社長詹金龍說。

加拿大《環球華報》社長

司曉紅說，在溫華看到過黃皮，但來鬱南才第一次嘗到黃皮的味道，「酸甜，微澀，挺好吃的。」她表示，這次了解到黃皮有止咳、化痰、生津等藥效，尤其對疫情之後人們的健康保健很有價值，很有發展潛力。

「這個100%果汁酸酸甜甜的，有回甘。」菲律賓菲龍網中國新聞版主編王瑞禹則對黃皮果汁情有獨鍾。他認為，當地可以和食品大品牌合作，先把「黃皮」這一水果打出知名度，等市場培育出來後，雲浮和廣東再憑藉產地優勢打造自己的優勢品牌，進而帶動全域的產業發展、鄉村振興。

大公報記者黃寶儀、李紫妍



▲參訪團品嚐黃皮及各式加工食品。大公報記者黃寶儀攝

## 廢舊廠房蛻變「城市客廳」

### 本土平台

英德紅茶、清遠雞、瑤族服飾、英石假山盆景……展廳裏琳琅滿目的清遠農特產和非遺文創，讓海外華媒代表們直呼大開眼界，「原來清遠不僅有優質農產品，各個品類都有優秀的產出。」15日上午，參訪團來到位於清遠人民一路的「清遠客廳」。這裏原是廢舊廠房，經過重新規劃改造，如今已蛻變為清遠農特產品和非物質文化遺產展示平台，成為清遠新一張「城市名片」。這種別具特色的城市更新改造模式，讓參訪團成員讚嘆不已。

清遠各個縣區市，有不同的農

特產品和非物質文化遺產，但此前因為缺乏統一推廣渠道，往往難以形成叫得響的地方品牌。參訪團不少成員表示，曾在廣東生活或多次前往廣東出差，但並不清楚他們從廣東帶出國的農特產，就是來自清遠下轄的這些縣市。

「清遠客廳」現場工作人員介紹，目前清遠市以「城市客廳」為基礎，打通線上渠道，全力打造形成「清遠好風土」城市品牌。通過統一平台和品牌，最終實現清遠地方農特產的定品、定標和定價，力爭向全球推廣，做大做強產業。

位於清遠客廳裏的「言葉茶

敘」是言葉茶飲品牌專門為清遠客廳定製的茶敘空間，「言葉」是清遠本土成長起來的年輕茶飲品牌，深受年輕人喜歡。海外華媒代表們在現場品嚐了一系列英德紅茶的手沖茶系列，還吃到了陳皮花生、醃竹筍等當地特色小吃。「我以前不理解廣東人為什麼愛喝茶，這次在清遠的行程每天都有品茶，尤其是今天在清遠客廳「言葉茶敘」喝到了現做的手打檸檬紅茶，非常好喝。」北歐國際新聞中心總裁宗金波表示，像這樣口感功能俱佳的茶飲應該大力推廣。

大公報記者帥誠、敖敏輝



▲參訪團在「言葉茶敘」品茶。大公報記者帥誠攝

▲參訪團在清遠客廳了解當地農產品。大公報記者帥誠攝