

长江新区淡水养出“海鲜”

填补湖北直供海鲜的市场空白

武汉晚报讯(记者汪文汉 通讯员王福珍 王谦)10月20日,长江新区青鱼原种场再次发出一批海鲜——珍珠龙趸石斑鱼,送往武汉、郑州等地海鲜市场。

武汉青鱼原种场位于长江新区武湖之滨,是全国唯一的青鱼国家级原种场,也是全国现代渔业种业示范场。

今年9月份青鱼原种场产出第一批珍珠龙趸石斑鱼上市,可观赏、可食用,从餐桌美味到观赏佳品,备受人们的青睐。

作为淡水湖的武湖怎么能养出海鲜?近日,记者走进青鱼原种场一探究竟。

来到青鱼原种场,首先映入眼帘的是宽广的湖面,在阳光的照射下波光粼粼,一座宽大的平房,两排硕大的鱼池整齐有序地排列,一群群石斑鱼畅游在清澈的水中。

石斑鱼属鲈形目,体长椭圆形稍侧扁,石斑鱼营养丰富,肉质细嫩洁白,类似鸡肉,石斑鱼喜栖息在沿岸岛屿附近的岩礁、砂砾、珊瑚礁底质的海区,素有“海鸡肉”之称。石斑鱼又是一种低脂肪、高蛋白的上等食用鱼,被港澳地区推为中国沿海四大名鱼海鲜之一。

珍珠龙趸石斑鱼又称龙虎斑或珍珠斑,是用龙趸石斑(公)与老虎斑(母)培育出来的杂交新种石斑鱼,其肉质细嫩、成长快速、抗病力强,有虎斑头、龙趸尾的外形,体重0.5公斤左右的石斑鱼养殖周期为8个月,每公斤售价在100—160元之间,市场前景广阔。

青鱼原种场成立于2011年,地处武湖之滨,占地1580亩,场区环境优

美、水质清新、交通便捷,是湖北省重点名特优水产苗种生产基地。2012年青鱼原种场获批国家级原种场。2022年,按照《武汉国家现代农业产业科技创新中心建设工作方案》总体架构要求,武汉农业集团整合旗下的青鱼原种场和周边资源,规划建设了武湖淡水渔业科技园,初步实现了渔业一、二、三产业融合发展的成果转化。

2024年3月,在武湖淡水渔业科技园一期的基础上,青鱼原种场投资1200万元建设了一座占地面积约3000平方米的现代化、智能化的海鲜陆养基地,配有四套工厂化循环水养殖系统。6月引进石斑鱼进行养殖,填补了湖北省直供海鲜的市场空白。

青鱼原种场海鲜养殖技术员陈庆介绍说,养殖基地采用保温材料建造的墙体和屋面,加上自动排气风帽和空气能压缩机,让石斑鱼在最适宜的温度下健康生长,不仅保证了存活率和生长速度,还大幅度降低能耗。

陈庆毕业于华中农业大学水产养殖专业,硕士研究生毕业后直接来到青鱼原种场负责石斑鱼的养殖技术。他每天的工作很充实,包括记录水温、溶氧、盐度、pH和氨氮等水质指标,及时调整运行参数,确保水环境的正常;对石斑鱼进行科学投喂,观察摄食,测量生长数据,预测生长趋势;优化养殖设备管理、做好鱼病防治措施,提高存活率。

陈庆介绍,石斑鱼的养殖过程比较繁杂,鱼苗购进后,首先用海盐进行消毒处理,再根据鱼苗的大小分到不同的鱼池养殖,养殖水源为湖水,备用水源为自来水。通过原水处理系统对



成品珍珠龙趸石斑鱼。

通讯员王福珍 摄

水源进行净化后,添加海盐和其他微量元素,调配成富含天然矿物质的纯净海水,模拟大海的自然纯净,养殖出高品质无抗海鲜。

鱼饲料则是选用慢沉性料,饲料中蛋白质和脂肪等的科学配比以及氨基酸、维生素和矿物质等多种营养成分的合理添加保证了鱼体的健康生长。

“这些鱼类在养殖过程中,全程不使用抗生素,鱼肉鲜美,脂肪含量低、无土腥气,且存活率高。”陈庆介绍,6月1日开始了10000尾石斑鱼的试运行工作,截至10月产能达21公斤/立方米,存活率达85%以上,后续将继续优化养殖技术路线,争取达到50公

斤/立方米的设计产能,为丰富武汉市民的“菜篮子”,武湖提供优质的鲜活海鱼。

华中农业大学水产专家赵国胜说,海鲜是新鲜海洋动植物食品的俗称,又称海产食物,是指利用海洋动物做成的料理,包括了鱼类、虾类、贝类。虽然海带这类海洋生物也常被做成料理食物,但是海鲜主要还是针对动物制成的料理为主。由于饲养方式的改变,现在海鲜不一定是海里产的,也有人工饲养出来的,人工淡水养出的海鲜称为广义的海鲜。海鲜包括鱼类、贝类、虾类、肉类、冰鲜类、蟹类、藻类等7大类,其中石斑鱼被纳入海鲜贝类。

湖北首批“太空菌”回到光谷

武汉晚报讯“菌种送上太空两周,筛选获得的突变性状,在地表条件下可能需要上百万年才能形成。”10月21日,从中国科学院院士陈润生手中接过10株太空菌种后,华中科大生命科学与技术学院教授刘智在采访中畅谈太空育种带来的全新想象。

当天,湖北嫦娥生物股份有限公司(以下简称“嫦娥生物”)旗下泰福康科技有限公司在光谷举办“在一起ONE岁”泰福康一周年发展大会,现场进行嫦娥生物太空菌种交接仪式。

10天前,我国首颗可重复使用返回式技术试验卫星“实践十九号”成功回收,嫦娥生物的10株拥有独立知识产权的菌种正是搭载这颗卫星,顺利完成了为期13.5天的太空旅行。

据了解,此次把生物菌种送上太空,在湖北尚属首次,标志着我省民营企业与太空育种方面实现

创新突破。

“菌种育种最好的选择就是送到太空中去,提速菌种的进化。”身为项目负责人,刘智介绍,嫦娥生物于2004年制定了“嫦娥飞天计划”,计划在太空环境下寻求菌株的基因变异,回到地球后进行高通量筛选,选育更优质的菌株,如今20年后该计划成功实现。

“10株菌种包括酵母状真菌、丝状真菌以及益生菌,是从嫦娥生物的基因库中精心挑选出来的。”刘智说,相关变异菌种可以研发出更多功能性食品,在慢病非医药干预方面发挥巨大作用,如其中的益分子菌株对糖脂代谢降解有很好的作用,枯草芽孢杆菌能够在肉苜蓿生物发酵过程中提高功能并降低危害。

菌株从太空回来以后,第一件事就是筛选,找到性能最好的菌株。

刘智说,他的团队正在开展相关工作,计划挑选长得最快、最茁壮、生物量最大的菌种,在此基础上进一步优化其功效,“给老百姓送上质量更好、价格更低的健康产品”。

嫦娥生物股份董事长林国华透露,将以10株太空菌为材料,与明德生物联合推出5至8款特膳食品。

今年6月,由嫦娥生物与武汉高科集团共建,光谷康服大健康科创供应链平台揭牌,成为东湖高新区主导打造的专注于“为生命健康赋能”的新质态综合型大健康服务平台,正依托武汉国家生物产业基地,面向企业和大众,提供大健康科创供应链双向流通服务。(李昕宇 通讯员叶雨佳)



陈润生院士(左)将10株太空菌交给刘智教授。

油料所育成两个抗落粒宜机收芝麻新品种

武汉晚报讯(记者陈晓彤 通讯员张惠雯)传统芝麻品种“一熟就炸”“一碰就落”,收获主要靠手工操作,如何破解?10月21日,记者从中国农业科学院油料作物研究所获悉,由该所选育的抗落粒宜机收黑芝麻品种“中黑芝麻14”迎来丰收,经机械化一次性收获亩产达到82.5公斤,比当地其他黑芝

麻品种增产10%以上。

油料所芝麻与特色油料创新团队首席王林海介绍,传统芝麻品种收获主要靠手工操作,收获成本高,制约芝麻产业发展。为改变这一现状,油料所加大抗裂荚、抗落粒宜机收品种选育和配套设备、技术研发,育成了抗落粒、宜机收的白芝麻品种“中芝NS16”和黑芝麻

新品种“中黑芝麻14”,并联合有关企业和科研院所研制了芝麻全程机械化生产技术和精量播种、低损机收等设备。

“中芝NS16”抗落粒率86%以上,株高中等、株型紧凑,生育期适中,具有很高的产量潜力,不仅适宜规模化种植和机械化收获,也适宜小面积种植人工收获,适宜在湖北等南方丘陵

平原交织区域种植;“中黑芝麻14”抗落粒率94%以上,植株中等偏高,结蒴密,产量潜力大,适宜规模化种植和机械化收获。

在黄冈市现代农业科技示范园的现场鉴定会上,中国作物学会油料专业委员会的专家组一致认为,“中芝NS16”和“中黑芝麻14”具有较强抗落粒性,适宜机械化收获,具有广阔的应用前景,建议加快品种的大面积示范应用。