

东南商报

2016年3月 3 日 星期 四 丙申年正月廿五

我市考录625名公务员

感兴趣的来 **06版** 看看

口福来了! 宁波优品香鱼 养殖成功

被誉为“淡水鱼之王”的香鱼野生资源已濒临枯竭，宁波大学的科研团队多年磨一剑，最终培育出新品种——“浙闽1号”，端上了咱老百姓的餐桌。

近日，经农业部2360号公告公布，由宁波大学海洋学院李明云教授带领、陈炯研究员和苗亮博士等为主的研究团队培育的香鱼“浙闽1号”获得了国家水产新品种证书。

记者 李臻 通讯员 苗亮 游玉增



香鱼是东亚地区特产的一种小型名贵经济鱼类，因其背部脂肪腔能散发出阵阵清香而在民间被称为八月香、油香鱼、留香鱼等。烘焙后制成的香鱼干呈金黄色，色、香、味俱佳。

香鱼味道好、营养价值高，是滋补佳品。香鱼为一年生鱼类，并且对水质要求很高，是一种健康、环保型鱼类，自明朝迄今一直被视为食用鱼中之珍品，并作为宫廷贡品。在日本香鱼被称为“淡水鱼之王”。

香鱼也是浙江省的名特鱼类之一，凫溪香鱼和雁荡山香鱼闻名国内外。目前香鱼除在国内销售外，主要出口日本以及东南亚各地，近几年的价格基本稳定在上市销售旺季40~50元/公斤，开始上市和落市期间可达80~90元/公斤。

受环境污染、水利建设、过度捕

捞等影响，我国野生香鱼资源已濒临枯竭。

宁大李明云教授自1979年开始进行野生香鱼的养殖驯化、繁育和遗传育种研究，历经近20年，突破了人工繁养、发眼卵大量获取、工厂化育苗、水泥厂高密度养殖等多个技术难题，实现了香鱼育苗和养殖的产业化。

2002年起，李明云教授带领团队又开始了香鱼良种选育研究，通过与福建宁德市众合农业发展有限公司合作，经十余年的选育和中试，课题组选育的香鱼“浙闽1号”于2016年2月获得国家水产新品种证书。

专家向记者介绍说，新品种“浙闽1号”香鱼的原始亲本是2002年采捕自宁海凫溪的野生香鱼，课题组以生长性状为选育指标、采用群体选育技术进行选育，进行了7年、连续7代的选育。

据介绍，香鱼“浙闽1号”的优点是：生长速度快、体型好，同等养殖情况下生长速度比普通苗种快24.36%以上，养殖效益提高显著。

据了解，2012年至2014年三年间，研究团队在浙江宁海和福建南靖进行中试养殖，共放苗362.2万尾，收获301.3吨，生长速度和成活率均明显高于当地商品苗，新增产值近500万元，经济效益显著。

您听说过买手店吗?

一边买东西一边搞社交
去繁华商圈感受一下?

04版



海昏侯

墓葬文物
讲的故事

封底



今天晴转多云，偏南风转南到东南风3级，9℃~23℃
详见07版

编辑:鲍琪斌
美术总监:任山麓