

宁波“剥虾大师”上线

一台设备能顶300多个熟练工,刚刚通过国家验收

记者 徐文燕

日前,由宁波市农科院牵头,中国农业大学、宁波大学等单位参加的市公益性重大专项——“日加工10吨虾贝超高压首套示范样机关键技术研究”通过国家行业专家组验收。

这套设备不仅可克服传统虾贝脱壳工艺效率低下、营养流失等难题,还可实现全自动智能安全控制,填补了国内市场空白。

我国是全球最大的虾贝生产国家,2018年虾类总产量达140万吨,贝类1527万吨。而宁波又是我国虾贝的主要产区之一,虾贝品质风味独特,深受国内外消费者喜爱。

脱壳是虾贝产后加工的重要环节。传统的生虾采用手工剥壳,贝类则用高温蒸煮脱壳,这些生产工艺效率低、能耗高,而且高温脱壳易造成营养流失。

宁波南联冷冻食品有限公司金柳丰说,以前1个工人1小时只能做2~2.5公斤虾仁。用了这套超高压设备后,每小时处理虾贝可达700公斤,日加工量达12吨~16.8吨,节省人工成本60%左右,有力推动了传统产业转型升级。

市农科院农产品加工研究所所长凌建刚介绍说,与传统的“热加工”技术相比,“非热加工”因其杀菌温度低,能更好保持食品固有色香味和营养成分,同时兼具“最少加工”“营养最大保留”等优势。其中,超高压技术发展最为瞩目。目前,国际上可供购买的超高压装备价格高、维修难,而适用于虾贝非热脱壳加工的大型超高压装备,在国内市场更是空白。

为此,市科技局于2015年便对公益性重大专项“日加工10吨虾贝超高压首套示范样机关键技术研究”立项。

项目组先后赴美、英、西班牙等地学习先进技术和设计理念,并针对南美白对虾、小龙虾、血蛤、花蛤和缢蛏等虾贝脱壳加工特点,最终研究确定了双层动车型超高压虾贝加工装备设计方案和智能控制系统。

据了解,这套系统还可以根据不同的海鲜设置不同的脱壳方案。从虾贝原料进入高压腔体,到壳肉分离,整个流程仅需几分钟,而且全程可实现智能自动运行和安全预警。

目前,该项目已申请发明专利4项,获授权实用新型专利4项、外观设计专利1项,制定技术标准3项。

该项目还推进了食品非热加工平台建设。2018年9月,市农科院农产品加工研究所进入国家农产品加工技术研发体系;市食品非热加工实验室被列入发改委2019年建设项目前期支持。

该项目首席中国农业大学教授廖小军说,作为全球食品非热加工的重要发展方向,超高压技术与装备的应用空间非常广泛。下一步,他们将陆续在生鲜水产脱壳、杀菌、生鲜鱼片、鱼丸以及传统腌制减盐、降敏等领域拓展研究应用。



专家在介绍怎么脱壳

“十大我最喜爱的中东欧特色商品”评选活动 评选结果公告

由宁波市商务局主办,宁波进口商品中心、江北区商务局、宁波老外滩商业管理有限公司协办的“十大我最喜爱的中东欧特色商品”评选活动圆满结束。

自11月11日晚正式开启线上投票评选通道以来,官方唯一投票通道“数字中东欧”微信公众号数据显示,截止投票结束,共有10451位用户投出了35821票。此次活动最终评选出来自七个国家、九家企业的商品,涵盖食品、护肤品、酒水、饮料等多个类别。评选结果如下:

序号	商品品名	原产国	选送企业
1	澳洛莉玫瑰平衡精华露	保加利亚	宁波保税区西其国际贸易有限公司
2	优之生活LIFE-NECTAR纯果汁系列	塞尔维亚	浙江善顺泰进出口有限公司
3	祖母的秘密-果酱软饼干系列	罗马尼亚	宁波煜盛国际贸易有限公司
4	希罗卡干红葡萄酒	保加利亚	宁波保税区华礼童贸易有限公司
5	卓耀红葡萄酒	黑山	宁波保税区义彩贸易有限公司
6	鲁宾桃红葡萄酒	塞尔维亚	浙江善顺泰进出口有限公司
7	保加利亚玫瑰 精油手霜	保加利亚	泓然信(宁波)实业有限公司
8	卡巴伊阿芙纳白葡萄酒	斯洛文尼亚	宁波优传供应链管理有限公司
9	宝梵黑皮诺干红葡萄酒	克罗地亚	宁波保税区鸿兴波马斯进出口有限公司
10	蜜莲卡原味蜂蜜蛋糕	捷克	宁波保税区亚昇祥国际贸易有限公司

“数字中东欧”微信公众号将进一步报道入选商品,实时更新最新的中东欧经贸和文化交流活动,敬请关注。

本次活动的顺利开展反映出近年来宁波市民对于中东欧商品的认知度、接纳度与喜爱度达到了一个新的水平,中东欧进口商品越来越丰富,商品背后的文化被广为传播。评选活动加强了宁波与中东欧国家全面合作,为推进17+1经贸合作示范区建设及中东欧国家特色商品在甬的推广奠定了良好基础。

宁波市商务局
2019年11月28日