



澳洲肉牛从临时通道进入集装箱。记者 唐严 摄

# 吃货们有福了！ 1606头澳洲肉牛坐船来到宁波

## 这批次牛肉将亮相下月初举行的年货展销会

1600多头澳洲肉牛漂洋过海终于来到了宁波。昨天凌晨1点多,在宁波舟山港镇海港口,第一头澳洲肉牛走下远洋轮渡,直接乘上集装箱车,被运到位于慈溪的澳牛进境肉牛隔离场和屠宰场。

据进口企业介绍,这批次的牛肉将出现在今年的年货展销会上。

### 这是我省首次开展活肉牛进口业务

昨天上午10点,在镇海港口,记者看到,一艘白色的远洋轮渡早已稳稳地停泊在码头,两辆开有小窗的集装箱卡车通过带有栏杆的临时连接通道和轮船连在一起。澳洲肉牛从船舱里被随船的澳方人员赶到出口,它们体型高大,毛色大多为棕色,少量牛为奶白色,刚从船舱出来时,抬头四望,然后顺着带斜坡的临时通道,小跑几步进入集装箱。整个过程中,牛蹄不接触

地面。每个集装箱卡车装满20头后,就迅速离开码头直接送往位于慈溪市现代农业开发区的澳牛隔离场和屠宰场。

现场工作人员告诉记者,这艘载有1606头澳洲肉牛的远洋轮渡于1月17日从澳大利亚的汤斯维尔港装运起航,28日晚上9点左右抵达镇海码头,历时约260个小时。这是浙江省内首次开展肉牛进口业务,预计14天内完成全批次屠宰上市。

### 今后在宁波各大超市和菜场都能买到

这批澳洲肉牛由浙江一恒牧业有限公司进口。记者昨天上午在码头上采访了一恒牧业的董事董均海,他告诉记者,这批肉牛要到下午6点才能卸船完毕,经过宰杀、排酸后,只销往江苏、浙江和上海市场,全程冷链,由顺丰快递送达,一般在6小时内就可送达目的地,目前已开始预订。不过,董均海透露,已经留下一定数量的澳洲牛肉参加今年的年货展销会,届时市民逛展时就能买到。

董均海告诉记者,春节后还会有第二批澳牛

进境。相比进口的冷冻牛肉,这种运到境内隔离屠宰的新鲜牛肉口味更好,更受消费者欢迎。在慈溪隔离屠宰后,通过冷链可以快速销往国内各个城市,具有良好的市场前景。

据悉,今年该公司计划从澳洲、乌拉圭、巴西等地进口3-5万头肉牛,未来将在宁波、杭州等城市设立专卖点,在宁波计划进入各大超市和主要的菜市场。考虑到宁波人喜欢热气牛肉,因此,专卖点会同时售卖热气牛肉和冷鲜牛肉。

### 市场每公斤售价在160元到200元之间

这些远道而来的肉牛,每头重量580-700公斤,董均海估算了一下,加上海上运输费用、关税等,每公斤毛牛的价格约26元,和国产牛相差不多。

董均海介绍,这批牛肉恰好在春节前上市,将以礼盒装的形式供应市场,分割成腿肉、眼肉、牛腩等,分为5公斤装的和2.5公斤装的两种,每公斤均价在160元到200元之间,售价比国产牛肉要高。这主要是因为进隔离场和屠宰场以及冷链快递等成本较高。

另外,第29届宁波市春节年货展销会将于2月3日-10日在宁波国际会议展览中心举行。一恒牧业总经理陈烈透露,本次年货展销会上,澳洲牛肉的销售形式主要以礼盒装为主,价格会尽量优惠。至于投放展销会的数量,由

于这次进口肉牛数量不多,因此现在也很难确定。

据悉,澳牛进境肉牛隔离场和屠宰场位于慈溪市现代农业开发区,是目前全国规模最大、设施最先进,同时也是最环保的屠宰场,能一次性容纳12500头肉牛,太阳能顶棚还能满足牛棚恒温、光照的用电需求。而屠宰场40头/小时的屠宰速度,可实现澳牛从隔离检疫到屠宰加工再到物流配送的无缝对接。

宁波检验检疫局负责该批肉牛从检验检疫、口岸装运到隔离屠宰的全程监管。

记者了解到,目前宁波市全年供应肉牛10万头,一恒牧业进口的牛肉销往国内各个城市,对宁波的牛肉市场整体影响不会太大。

记者 谢昭艳 通讯员 吴蓉蓉 周哲 朱云

### 新闻现场

## 这些澳牛屠宰非常人性化

昨天上午,记者在澳牛进境肉牛隔离场和屠宰场看到,每一头牛走进屠宰车间前,都要经过一段很长的秘道,而后一头牛是看不到前一头牛进入屠宰车间的。

“这样做的目的,是为了不让后一头牛看到它的去所。而且,屠宰前也是先采用瞬间电击晕的方式,最大限度地减少澳牛的痛苦。”一恒牧业总经理陈烈特别提到了这些人性化屠宰的内容,这也是秉承了澳洲的动物福利理念。

陈烈说,在澳大利亚,科学的动物福利理念是与澳牛的高品质、安全性和卓越的口感同等重要的。澳大利亚的牛群规模超过2500万头,是国际公认的没有疯牛病和口蹄疫的国家,而优越的饲养环境、完善的良种繁育体系、涵盖从牧场到餐桌各个环节的严格食品安全体系、丰富的营养等才造就了澳牛享誉全球,使得澳大利亚成为世界第二大牛肉出口国。



记者 吴震宁  
通讯员 邵滢