

壮丽70年 奋斗新时代

他是浙江水产品保鲜技术的项目带头人

主要参与研发的金枪鱼保鲜技术,获得国家科技进步二等奖

鱼码头水产品家族不断壮大 先进保鲜技术功不可没



水产专家邓尚贵

“还记得2015年的双十一吗?马云以38888元的价格拍下一条重达68公斤的日产蓝鳍金枪鱼,给阿里巴巴的员工们吃。”邓尚贵说,十几年前,很多人还没有听说过金枪鱼。

邓尚贵和金枪鱼的故事,就从几年前开始。2017年1月,他所在团队研发的“金枪鱼质量保真与精深加工关键技术及产业化”获得年度国家科技进步二等奖。

“在舟山这个浙江主要海产品生产和加工地,十多年前就有渔民开始捕捞金枪鱼,随后,加工企业也多了起来。”邓尚贵说。也正是在那个时候,他的研究团队在这股热潮中看到了让人忧心的问题:一直以来,浙江地区,包括舟山水产加工企业,对金枪鱼的出口以半成品为主,比如把金枪鱼去头、去骨、去尾做成鱼柳,再出口供加工罐头使用。

“我们的金枪鱼产业发展受制于保鲜难度大、精深加工程度低等技术瓶颈,产业链短窄,国内外金枪鱼高端生鲜和精加工产品市场长期被国外企业占据,可以说,中国的金枪鱼加工一直处于国际金枪鱼市场产业链的末端。”邓尚贵说,这样的情况之下,我们在包括杭州在内的水产市场上是很难见到新鲜金枪鱼的。

“从海里一钓上船,马上进行放血、速冻。采用了新保鲜技术后,一条50~100公斤的金枪鱼,可以在最短时间内把鱼身最中心的温度降到超低温,保证鱼的活体细胞免遭破坏,保证营养和鲜度。”邓尚贵说,以前的技术因为降温速度不够,达不到生吃标准。有了新技术,金枪鱼被超低温冷冻后就直接进入渔船的超低温冷库,再运到岸上的超低温冷库,然后在一个全封闭的冷库车间,去掉不能食用的皮和血肉,最终通过物流进入终端市场,也就是我们的餐桌。

也正是因为这项新技术,现在杭州、宁波等各地都可以买到产自东海的金枪鱼片,“甚至很多网络平台也开始销售这种金枪鱼片。”邓尚贵说。

“事实上,这类技术突破的故事还有很多。也正是因为有了这样一个个背后充满艰辛的故事,如今的水产市场,各个品类的水产品一个个多起来。”邓尚贵说,鱼类保鲜是一个永不停止的课题,“因为大家对于新鲜鱼货,也有着越来越高的要求。”

记者感言

那些午夜凌晨,记者夜访“鱼码头” 为老杭州风情留下一幅幅速写



你从哪里来,鱼鳖虾蟹们?每天凌晨一点至五点的杭州鱼市,究竟发生了什么样的动人故事?

钱江晚报从1995年2月17日开始推出的《鱼码头》专栏持续了两年多时间,由当时的经济专刊部记者卞涛等人定期撰写。

当时的经济报道,多围绕菜篮子,但城市消费领域的一些新气象已经被悄悄唤醒,带来大众的消费场景也在升级,比如街头的夜排档、夜茶店等开始红火。当时经济专刊部有一次选题会,聊到了杭州最大的水产批发市场——龙翔桥鱼市,听闻那里凌晨很是热闹,但具体场景包括记者在内,杭州大多数人谁也没有真正见到过。

一个寒冬夜,凌晨1点,本报记者卞涛顶着寒风,来到了龙翔桥鱼市。百来米长的东坡路上,灯火雪亮,人声渐喧,外地鱼车来了,鱼市开秤了。早晨4点那是鱼市最热闹的时候,各菜场的鱼贩正往鱼市涌来。记者通宵采访一直到早上8点,龙翔桥鱼市渐渐散去。而半夜里一幕幕场景,被记者生动地记录下来。

专栏陆续刊发后,受到读者好评。那时,水产市场集约化程度低,许多鱼市分布在城郊各地,连老杭州人也多半不晓得。那些零散鱼码头,记者仔细打听来了,在半夜里一个个去踏勘、采访。比如艮山门海水产批发市场,景芳的水产养殖场,华东最大的冷冻食品批发市场——杭州肉联厂冷冻食品批发市场,余杭蒋村和古荡一方庙的鱼市批发地,富阳镇江边的南门码头鱼市等等。在老城区,《卖鱼桥下看卖鱼》,写的是老杭州的鱼市;而《娑婆桥边新鱼市》,记者写的是湖墅北路娑婆桥的一处小小鱼码头,那里卖的鱼比菜场里便宜又新鲜,远在南星桥的人家也慕名来这边买鱼。

《鱼码头》专栏,一度成了杭城老百姓餐桌寻鱼的活地图。它不仅写鱼市、鱼讯、鱼价,写鱼市里用土腔报数、讨价还价的有趣场景,着墨更多、也更有意思的其实是写人,富春江上鱼佬儿、码头船老大、鱼摊老板等各类人的故事,还有城市鱼码头的不同风情。

杭城水产市场因城市发展而变迁。从蒋村、近江,到农都、勾庄,二十年来,随着物流业和冷冻技术的突飞猛进,过去小而散的鱼码头,渐渐消失在河岸边,经水路来的鱼已越来越少,而走旱路、空运的鱼占据绝大多数。钱江晚报记者一直为读者详尽记录着它们的故事。今年4月1日,开了23年的近江水产市场搬迁,杭州大型的水产批发市场汇聚新址,每天供应着来自全国各地最新鲜的海鲜鱼货,我们餐桌上的海产美味又翻开新的一页。

本报记者 毛卫星 王益敏 撰述

本报记者 王益敏

时隔24年,钱江晚报记者再度蹲点“鱼码头”,也就是如今的水产市场,感触最深的就是,如今的市场上水产种类越来越丰富,一个市场,俨然一个水底世界。

那么,鱼码头壮大背后,到底有着怎样的故事?记者采访了浙江海洋大学食品与医药学院院长、博士生导师邓尚贵,他是全省重点学科“水产品加工及贮藏工程”学科的带头人。他以杭州市场上越来越多的金枪鱼为例,介绍了保鲜技术的不断进步。

水质公告

根据杭州高新(滨江)水质分析监测站5月27日对滨江区域内十九个取水点的检测结果,各项数据均符合国家生活饮用水卫生标准(GB5749-2006)。

项目	浊度 (NTU)	游离氯 (mg/L)	菌落 总数	总大肠 菌群
标准限值	≤1	≥0.05	≤100	不得检出
管网水	0.239	0.15	未检出	未检出
出厂水	0.139	0.60	未检出	未检出

滨江区供排水24小时客户服务热线:86686000;服务监督电话:56033661。

杭州高新(滨江)水质分析监测站有限公司
二〇一九年五月二十九日