



国家级生态农场“诞生”海洋生物鸡蛋。

盛客隆集团——

## 海洋生物鸡蛋受青睐

从鸡蛋市场来说,海洋生物鸡蛋国内尚不多见。而在今年年初,青岛盛客隆现代农业集团有限公司和中国石油大学(华东)科研团队联合培育出了一款海洋生物鸡蛋,并因其突出的DHA含量、 $\beta$ -胡萝卜素含量,且胆固醇少了近一半等诸多特质,一经面世便受到了消费者的青睐。

“这款鸡蛋营养元素丰富、含量也高,我常来买给孩子吃。”5月23日,市民李先生在盛客隆购物广场(人民路店)复购海洋生物鸡蛋时告诉记者,因为孩子乳糖不耐受,又是过敏体质,奶制品、海鲜等食品摄入较少,“鸡蛋天天都要吃,这款海洋生物鸡蛋正好满足家里孩子的需求。”

近年来,以DHA为代表的海洋活性产品正逐渐成为生活中的必需品,为响应国家关于大健康时代的号召,本着“为最亲近的人供应最健康食品”的企业理念,盛客隆集团与中国石油大学(华东)科研团队牵头,山东农业大学、青岛新康生物科技有限公司等多方参与,基地技术小组直接负责,开展了长达16个月的海洋生物鸡蛋

研究试验。

“微藻的农业运用较广泛,如果先从鸡蛋起步,技术相对比较成熟,实验周期也相对较短。”中国石油大学(华东)团队负责人说,前些年,该团队就曾开展过将微藻应用于水产或畜禽饲料研究,已经具备了一定的技术积累。但即便是这样,整个研发过程也超出了预期。

微藻应用于鸡蛋生产,并非想象中那样简单。

“我们在玉米、蔬菜中加入新鲜的海藻,相当于给鸡换了口味。”盛客隆现代农业生产基地技术员王志英介绍说,想让鸡适应这种海味大餐,并不是一件容易的事儿,需要观察和分析鸡的健康状态、产蛋量、鸡蛋营养元素等,反复调试饲料配方,直到找到合适的配比方案。

除了微藻饲料配方之外,控制饲料成本也是海洋生物鸡蛋生产过程中的一大难题。“如果完全靠购买藻粉,生产成本较高,最终产品可能难以被市场接受。”考虑到控制成本,研究团队决定建立一个育藻车间,采用性价比较高的

设施,直接在基地繁育海藻。

经过16个月的反复钻研、调整、试验,高品质的海洋生物鸡蛋正式育出。据了解,盛客隆现代农业生产基地的海洋生物鸡蛋目前产量稳定增长,并定期抽检确保鸡蛋的品质。目前,基地高峰期日产1800余枚海洋生物鸡蛋,主要在基地自有超市等渠道进行销售,每颗鸡蛋售价8元。

“经过此番营养强化,基地生态鸡的肌体质量得到了大幅提高,原来的生态鸡蛋全面升级为海洋生物鸡蛋,为基地注入产业项目新血液,也进一步丰富了新区居民的饮食营养架构。”青岛盛客隆现代农业集团有限公司董事长姜科勤介绍,经检验,盛客隆海洋生物鸡蛋DHA含量为390.1毫克/100克,是普通鸡蛋的12倍;卵磷脂含量9220毫克/100克,是普通鸡蛋的32倍;叶酸含量110.05微克/100克,是普通鸡蛋的1.6倍; $\gamma$ 亚麻酸含量46.9毫克/100克,是普通鸡蛋的1.87倍; $\beta$ -胡萝卜素含量8215微克/100克,是普通鸡蛋的821倍。

此外,该鸡蛋沙门氏菌含量为0,达到生食标准。



▲藻类、玉米、蔬菜经过科学配比制成饲料。



▲技术人员提取螺旋藻样本,检测生长情况。



工作人员从自动化集蛋系统取出海洋生物鸡蛋,小心装入筐中。



饲料通过链式自动化喂料系统均匀传进鸡舍。