

三大园区协同驱动“六新”产业助力发展

清涧县构建现代农业体系激发县域经济新活力

初夏时节的陕北高原,榆林市清涧县现代农业产业园内一派繁忙景象。在清涧万头黑牛(和牛)智慧牧场的胚胎实验室里,技术人员正通过显微镜观察受精卵发育状况;标准化厂房的酸枣深加工生产线上,一颗颗酸枣正在被转化为高附加值保健品;爱豆科技的数字经济孵化基地中,新农人们对着镜头熟练推介“塬上清涧”品牌农产品,这些场景共同勾勒出清涧县的产业新图景。

创新现代养殖模式 全力打造“清涧黑牛”品牌



耳朵上有黄耳标的“代孕妈妈”。

沿着清涧县标准化厂房至折家坪镇的产业带,一条覆盖育种、养殖、加工、销售的完整产业链已然成形。清涧万头黑牛(和牛)智慧牧场位于清涧县王家河镇邢家沟村,该项目是清涧县政府的招商引资项目,项目于2022年开工建设,总投资5.4亿元。基地占地面积1280亩,总建筑面积44万平方米,场区包括隔离区、繁育区、育肥区、粪污无害化处理区、饲料区、设备区、生物工程胚胎实验室、动物检验检疫区、农户养殖技能大讲堂等功能区。目前,黑牛存栏13000头,是西北地区最大的全自动化、智能化、生态化的万头高端肉牛养殖牧场。

据了解,该牧场全面采用自动化设备,引入中央厨房系统,对肉牛饲喂实施全自动化管理。饲料的称重、输送、搅拌及撒料等全过程均由PLC系统集成中央管控,确保精准饲喂和高效育肥。通过精准环控、自动称重分群、发情健康监测、粪污无害化处理等先进系统,智慧化采集饲喂数据、健康状况、发情情况及环境控制等关键信息,仅需少量技术员即可高效管理万头牛,真正实现了“工人少、效率高、品质优”的现代养殖模式。

“耳朵上有黄耳标的是‘代孕妈妈’,通过耳标上的数字,我们工作人员能够清晰地查到

这头牛的出生日期、配种信息、产牛犊的时间等详细信息。”清涧万头黑牛(和牛)智慧牧场工作人员曹梦梦告诉记者,牛舍里红色耳标的小牛是纯血母和牛,绿色耳标的小牛是纯血公和牛,黄色耳标的小牛是和牛与安格斯牛杂交后的小牛。该牧场以澳洲纯血和牛作为供体牛,澳洲安格斯牛作为受体牛,借助基因工程、胚胎工程及人工授精等先进技术,逐步构建起良种和牛与安格斯牛的育种群体。同时,采用科学的饲养配方和高效的育肥技术,生产出高品质的雪花牛肉,全力打造国内顶级的“清涧黑牛”品牌。

打造酸枣全产业链条 因地制宜培育发展新质生产力

清涧县在巩固提升“枣、畜、药、旅”等产业链的基础上,因地制宜培育新质生产力,着力抓好新农业、新能源、新材料、新制造、新文旅、新服务等“六新”产业。

“目前,公司已建成11000㎡野酸枣生产车间、2550㎡酸枣研究中心、14000㎡晾晒场、3650亩野酸枣栽培标准化示范基地,有酸枣仁提取生产线、口服液、片

剂以及连翘生产线各1条,酸枣仁压片糖果、口服液、固体饮料等深加工产品均已上市。”陕西黄原生物工程有限公司工作人员介绍说,该公司成立于2020年,主营业务为野生酸枣的药用提取及陕北道地药材的加工销售,采用“企业+村集体+基地+农户”的经营模式,初步形成了“产、加、销”一体化发展的产业链条。

2024年,该公司先后被评为“林业产业省级龙头企业”“市级农业产业化重点龙头企业”。酸枣仁被纳入同仁堂供货目录,实现年产值2亿元。该公司提供长期就业岗位100多个、季节性务工岗位300多个,带动2000多户农户户均增收1.2万元,形成集“基地、研发、生产、销售”于一体的全产业链条。



清涧酸枣。

强品牌 拓市场 要效益 推动传统农业创新发展



清涧县西部粮仓农业发展有限公司负责人刘文杰介绍粽子加工过程。

清涧县按照“553”现代化农业产业发展思路,推动传统农业由原来的种养殖、初加工,向拓市场、强品牌、深加工转变。由

上规模、上数量,向要质量、要效益转变。“前几年做杂粮的过程中发现,收回来的杂粮精选后,有

30%的非商品粮,这些杂粮品相不好,但品质很好。我们就把这部分品质好的杂粮留下来做了面粉,但在销售过程中发现,杂粮面粉市场接受度不高。那怎么办呢?我经过考察调研发现,一定要深加工产品,创新产品才能适应市场,于是就把杂粮面粉再做成杂粮馒头。去年投产以来,每天能卖4万个馒头。但仅仅是馒头还有点单调,我们又出去市场调研,又开发了杂粮粽子,现在销售量很好。下一步,我们还将推出杂粮豆浆。”清涧县西部粮仓农业发展有限公司负责人刘文杰说。

2015年,刘文杰返乡创业,回到家乡清涧县,创办了清涧县乡情农业专业合作社。2017年,他又创建了清涧县西部粮仓农业发

展有限责任公司。依托本地资源优势,公司不断发展壮大,现已成为一家集种植、加工、销售于一体的综合性农业科技公司。现有种植基地42.1万亩,加工厂4个,分公司14个,全职员工300多名,创办了“西部粮仓”“粟如金”“手艺人”3个自有品牌。他的卓越贡献使他荣获“陕西省劳动模范”“科技进步二等奖”和“陕西省种粮大户”等多项荣誉。

粉条是清涧县的知名特产,从每天生产150公斤粉条的小作坊,到每天生产量达1万多公斤粉条的大工厂,清涧县红旗沟粉条加工有限责任公司于2008年10月在清涧工业园区成立,专注粉条、粉丝、粉皮、酸辣粉、蔬菜粉等产品的加工与销售。历经十多年发展,已成为管理规范、工艺先进的现代化龙头企业。

凭借对品质的坚守和对市场的敏锐洞察,该公司不断投入技术升级与设备更新。如今,公司拥有现代化设备与先进工艺,产品向深加工迈进,附加值与竞争力大幅提升。

“目前,我们公司规模持续扩大,设有两个厂区。一厂区传承传统粉条加工工艺,另一厂区专注深加工产品,满足多元市场需求。公司占地25亩,拥有2000多平方米无菌生产和包装车间,多条生产线,硬件设施完备。65名在职员工组成专业团队,在科学管理下,公司年产值达6800万元,总资产3500万元。公司积极响应乡村振兴战略,直接和间接带动560人就业,年均助农销售粉条650万元,惠及260户涉农家庭。”清涧县红旗沟粉条加工有限责任公司工作人员介绍说。

“六新”产业助力发展 提供可复制的“清涧方案”

当黑牛胚胎移植技术遇见数字新农人,当野酸枣碰撞现代生物科技,传统农业县展现出惊人的创新活力。清涧县将坚持稳中求进工作总基调,持续深化“三个年”活动,大力发展县域经济、民营经济、开放型经济、数字经济,聚焦打好“八场硬仗”,坚定“生态立县、产业富县、文旅兴县”发展战略,以高质量发展为主线,以新质生产力为引领,突出抓好“七项重

点工作”,全力推动经济社会各项工作干在实处。清涧县以创建省级高新技术产业开发区为牵引,借助“一县一大事”政策和资金支持,依托现有1000多亩储备用地和9.6万平方米标准化厂房,在原一二三产融合产业园基础上,完善水电路网等配套设施,整合资源、优化功能布局,打造新型工业产业园。在爱豆科技公司院内投资3900万元建成占地9100平方

米的公共实训基地,发展数字服务产业新业态、新模式,打造现代服务产业园。在标准化厂房至折家坪沿线,发展红(酸)枣、黑毛土猪、黑牛“三特”农产品精深加工,打造现代农业产业园,形成“畜头肉尾、粮头食尾、农头工尾”全产业链发展格局。随着三大园区集聚效应持续释放,“六新”产业将为乡村振兴提供可复制的“清涧方案”。

文/图 张谨薪 李波



清涧万头黑牛(和牛)智慧牧场。