

育良种、深加工、树品牌

欲打造全产业链 海南烤乳猪产业发展进入“快车道”

无论是朋友聚会，还是婚宴节庆，海南人的餐桌上的C位总少不了一道皮脆、肉嫩、骨酥的烤乳猪。作为地方特色美食名片，烤乳猪也受到了不少游客的喜爱，这道特色美食成为了到海南东方、临高等市县必“打卡”的佳肴之一。

今年2月份，海南省畜牧总站开展乳猪产业调研。调查数据显示，全省每天至少消费烤乳猪上千头，其中东方、临高两个市县每天消费乳猪数量就大约600头，烤乳猪已成为当地的特色美食产业。

然而当前海南乳猪养殖成本高、生产性能低；烤乳猪的精深加工工艺不强的短板，限制了产业的发展，烤乳猪未能闯出海南走向更广阔市场。近年来，海南地方猪产业技术体系着重从地方猪种质创新，开发选育适合于烤乳猪的新品种；同时与企业联合加快研究烤乳猪加工工艺。育良种、做加工、打品牌，探寻烤乳猪全产业链式发展。 南国都市报记者 易帆



海南烤乳猪皮脆、肉香、骨酥，香气四溢，风味独特。记者 郑光平摄

全省每天至少消费上千头 烤乳猪成一张海南特色美食名片

在海南，东方和临高的烤乳猪久负盛名。其两个市县的烤乳猪在乳猪品种、烤制工艺上有所不同，但都是用炭火烤制，烤乳猪皮脆、肉香、骨酥，香气四溢，脆口又油润不油腻，风味独特。

今年2月份，海南省畜牧总站开展乳猪产业调研。调查数据显示，全省每天至少消费烤乳猪上千头，其中东方、临高两个市县每天消费乳猪数量就大约600头。

烤乳猪在海南历史由来已久，据称至今已有300余年。海南人喜爱乳猪，并不仅将它作为一道“冷盘”，在临高更有蒸乳猪、焖乳猪。蒸乳猪，味道清香、沁人心脾。

临高盛金成牧业有限公司总经理李小峰介绍，临高猪是海南地方猪特色品种之一，皮薄、骨细、瘦肉多、脂肪少，在市场上颇受欢迎。长期以来，凭借着优良的肉质，临高乳猪名声在外，其在海口、三亚、临高等岛内市场销售量每年约50余万头，岛外

周边市场每年需求量将近100万头左右，市场需求量极大。

曾斩获“中国名菜”、“海南老字号”称号的东方四更黄记烤乳猪经营三十余年，第二代经营者黄波告诉记者，要给食客呈上一道美味的烤乳猪，首先在乳猪的选择、腌料和烤制工艺上都有讲究。

“乳猪一般选择出生未一个月的，8至10斤的小奶猪，四更镇、三家镇农户所饲养的墩头小花猪肉质最佳。”黄波介绍，乳猪烤制的时间一般控制在1小时内，有经验的师傅烤制出来的乳猪在4-6小时内外皮不会回软。

凭借着美味烤乳猪也成为海南一张独特的美食名片，受到游客的喜爱。黄波说，店内每天消费约30头烤乳猪，其中不乏游客慕名而来“打卡”。为了进一步打响东方烤乳猪的品牌，黄波积极将烤乳猪美食带到“东方村BA”等赛事中，收获一波粉丝。

育种、加工齐发力 烤乳猪探寻全产业链发展

海南地方猪的鲜美肉质是烤乳猪皮脆骨酥的美味关键，海南地方猪产业技术体系科学家正加快选育出肉质优良、生长快、繁殖力强的乳猪品种。该体系首席科学家李新建介绍，地方猪还包含了墩头猪、五指山猪和海南猪(定安猪、临高猪、屯昌猪、文昌猪)。去年全省生猪出栏约500万头，其中，地方猪出栏量约占35%。

“海南地方猪体型小、肉质细嫩，适应性强且耐高温高湿，优势明显。”李新建说，但海南地方猪养殖周期长，养殖成本是外来猪的2-3倍，加上地方猪标准化、产业化程度低，屠宰成本高，深加工不足，未形成“种源——扩繁——商品——加工——营销”的全产业链模式，限制了产业的发展。

“加快地方猪的种质创新，主要在于选育出生得多、长得快、肉质佳

的猪。”李新建说，当前海南地方猪产业技术体系已开展墩头猪、临高猪乳猪种质创新，通过研发地方猪种质资源鉴定方法、地方猪表型精准测定来培育优质高效的猪新品种，为乳猪养殖降本增效，提高市场竞争力。同时，该技术体系还联合企业突破烤乳猪预包装产品的加工技术，推动烤乳猪产业化发展。

李小峰认为，高效养殖乳猪是烤乳猪产业发展的关键一环，须在规模化集约化工厂化养殖的基础上探索新的饲养方式和饲料原料，以保障乳猪肉质的独特口感。

在烤乳猪全产业链打造上，李小峰建议科技助力烤乳猪产品进行深加工，探索预制菜等预包装产品，开发和丰富相关的产品品类；同时制定烤乳猪的产品标准，这将有利于烤乳猪品牌化打造。

@临高县融媒体中心

海南网 海南号

入驻热线 66810002



扫码入驻

欢迎入驻海南网客户端“海南号”

临高：让百香果成为农户的“致富果”

近年来，临高依托生态优势，大力发展百香果特色产业种植，盘活闲置土地资源，精进种植技术，全力打造百香果产业示范基地，以产业振兴推动乡村振兴发展，让百香果真正成为农户的“致富果”。

日前，在临高多文镇风雅村村委会百香果党建引领示范基地，放眼望去，一片绿油油的百香果藤蔓爬满棚架，繁茂的绿叶下垂挂着一个如拳头大小的果实，外观细腻匀称。微风吹来，浓郁的果香让人垂涎欲滴。

多文镇风雅村村委会党支部书记王峻嵘说：“目前我们村一共种有400亩百香果。今年百香果的价格非常好，我们预计在20天后就开始收果，预计今年的收成可以达到100万，盈利能有二三十万元。”

“钦蜜9号”百香果香味浓郁，口感清甜如蜜，备受消费者喜爱，市场行情可观。风雅村以发展产业增加群众收入为抓手，把握市场需求，积极发动农户种植百香果，从坡地种植发展到房前屋后种植，越来越多的农户加入到

百香果种植行列。

多文镇宣传委员王鹏仙说：“多文镇风雅百香果是远近闻名的百香果品牌，多文镇委镇政府为进一步做好乡村振兴产业，重新大力谋划，成功推动盘活风雅村百香果产业，带动农户收入增长，全力打造多文镇百香果名品牌！”

据了解，截至2024年，临高全县种植近1000亩百香果，预计实现百香果年产值2000吨，年营业收入有望达到2000万元。



多文镇风雅村里种的百香果。