

上海南府汽车修理有限公司 竭诚为您服务

地址: 浦东新区成功路9号 联系方式: 17502150155 (易先生)

从一头荣昌猪看畜牧“硬”科技

□邵以南

吃起来软、糯、香的荣昌猪，还可以用来研制异种骨修复材料，服务人类生命健康。近年来，在一项项“硬”科技的加持下，畜牧业的发展让人们享受到更具保障、更高品质的三餐，也正在催生“跨界”的喜悦。

建好三重“保险柜”

在重庆市荣昌区，有一种被称作“熊猫猪”的地方猪种——荣昌猪，其作为我国三大优良地方猪种之一，深受当地人喜爱。

“擦亮一个品种的‘名片’，让它发挥更大的经济效益、社会效益，必须夯实‘种’的根基，推动‘养’的升级，做好‘病’的防控。”国家生猪技术创新中心主任、重庆市畜牧科学院首席科学家刘作华说。

为了保护荣昌猪，重庆市畜牧科学院多年来利用活体保种理论和遗传资源冷冻保存技术，创新地方猪保种模式，建立了保种场(基因库)、保护区、推广站相结合的开放式动态三级保种体系。

第一级是荣昌猪国家级保种场和基因库。保存纯种荣昌猪200头以上，血缘13个，分子亲缘系数低于3%，血缘纯度100%，有效防止基因漂变和近交衰退；冷冻保存荣昌猪17个家系的精液、胚胎等遗传材料10万余份，实现“战略



网络资料图

备份”。

第二级是保护区。建立以荣昌猪原产地为核心的4个保护区，鼓励当地农民饲养纯种荣昌猪，做好遗传资源在自然生产环境中的原位保护。

第三级是外层推广。支持一些管理规范、技术先进的龙头企业，利用保种场提供的纯种荣昌猪进行科学、规模的扩繁。

荣昌猪三级保种体系的建立，为地方猪的保护打了样。目前，我国已建立国家级保种场(保护区)63个，实现了42个国家级地方猪保护品种的活体保护和遗传材料长期保存。

“育”得成也要“养”得好

荣昌猪眼圈周围长有一圈黑毛，所以又称“熊猫猪”。它如此受欢迎，不仅因为形象可

爱。

刘作华说，荣昌猪好养，具有耐粗饲、抗病性强、适应性强等特性，能高效利用本地饲料资源并适应多样化养殖环境；荣昌猪好吃，肌肉脂肪含量为3.8%左右，肉质鲜美细嫩口感好，深受消费者青睐。

保护是为了更好地利用。重庆市畜牧科学院经过多年选育，培育了国内第一个低外血含量的瘦肉型猪专门化母系——新荣昌猪1系；育成国家审定新品种——渝荣1号猪配套系以及荣昌猪烤乳猪、高肌肉脂肪猪两个专门化品系；牵头制定《荣昌猪》国家标准。

在此基础上，科研团队近年又对荣昌猪开展专门化母系和专门化父系的选育。这可以将荣昌猪用于不同杂交组合，进而生产符合多元化市场需求的荣昌猪优质肉。

既要“育”得成，也要“养”得好。科研团队根据荣昌猪的生理特性，提出了荣昌猪净能和可消化氨基酸等营养参数，制定荣昌猪饲养标准，开发荣昌猪母猪、公猪和商品猪专用饲料配方，提高了饲料转化率，减少了饲料消耗。

同时，通过挖掘地源性非粮饲料资源、研发替代抗生素的饲料添加剂，为消费者提供更加优质、安全的猪肉产品，促进荣昌猪的“品种优势”更好转化为“市场优势”。

开拓医用蓝海

科学家为荣昌猪画出的“出圈”路线图，还不止是舌尖上的美味。

今年6月12日，重庆市畜牧科学院与重庆骨源生物材料有限公司，就利用SPF荣昌猪联

合开展异种骨修复材料研制正式签约。随着该材料的研发，荣昌猪的经济价值和社会价值有望进一步提升。

我国每年因创伤、肿瘤等导致的骨缺损患者超百万例，但现有骨修复材料存在自体骨移植需二次手术、异体骨来源受限、人工骨诱导性不足等缺陷，难以满足临床上复杂的场景需求。

SPF猪，即无特定病原体猪，相比普通猪，其剔除了十余种主要潜在感染或条件致病原，是开发猪源性生物材料产品的高品质原料。

据了解，目前国内获批的21种骨修复材料中，仅1种直接使用猪骨，但原料来自普通猪场，尚未有基于SPF猪源的骨修复材料上市。重庆市畜牧科学院运用生物净化技术，繁育出SPF荣昌猪群，为异种骨修复材料提供了理想的骨源。

科研团队选取SPF荣昌猪股骨、盆骨等部位的骨头，初加工为特定形态，经过脱细胞、脱脂、脱蛋白等12道精密工序，初步获得了可诱导人体新生骨形成的异种骨修复材料。

利用SPF猪，科研团队还开发了医美胶原、神经修复材料等多种产品。目前，重庆市畜牧科学院正在与多家企业和科研机构合作，推动建设从SPF荣昌猪生产、屠宰、加工到猪源性生物医药制品研发生产为一体的全产业链综合示范基地。

(来源:新华社)

浙江天台：青年人乡打造“避暑经济”



莲花小镇特色体验。网络资料图

□傅飞扬 崔旭川

仲夏夜，浙江省台州市天台县石梁镇海拔800米高的山上，26℃的清凉吸引市民游客避暑。“石梁炊烟”青年主理人王一鸣在草坪上确认当晚乐队表演的音响调试。不远处，工作人员忙着摆放篝火晚会的座椅。伴随着歌声，人们度过了

一个凉爽的夜晚。

石梁镇拥有海拔和生态的天然优势，是远近闻名的避暑胜地。面对高山乡镇的发展挑战，近年来，该镇着力盘活闲置土地与农房资源，通过系统摸排、创新流转和政策扶持，为项目落地牵线搭桥。如今，一群返乡创业青年通过创意与热情，成为激活乡村资源的关键力量。

“这里生态好、气候凉快，政府支持力度也大，是个实现想法的好地方。”王一鸣受访时表示，他和团队成员有从事传媒行业的经验，很有信心通过自身资源把石梁镇这一“世外桃源”传播出去，点亮乡村“避暑经济”。

于是，他和团队投资3000万元，经过一年多时间打磨，在荒地上建起了夜市、咖啡厅、啤酒餐厅，还打造了天空之境、情定石梁、紫藤花廊等一系列打卡点，已实现最多5000人一同避暑纳凉的情景。

在石梁镇龙皇堂村，浙江省非物质文化遗产“天台山云雾茶制作技艺”代表性传承人、“90后”小伙卢王军打造的天石芽云雾茶展示馆同样人气旺盛。卢王军介绍说，他将改造后的闲置老房融入本地茶文化，成为游客休憩喝茶、体验天

台山云雾茶手作的热门打卡点。

为进一步推动资源整合、流量共享，石梁镇将龙皇堂、集云、兴水等镇区周边村划入“云端避暑片区”，引导片区内青年主理人“打破边界、组团联动”，打造业态互补的“活力避暑圈”。

目前，天台山雪乐园、石梁炊烟、莲花小镇商业体、民宿农家乐集群等众多业态的青年主理人形成联盟，发挥各自在稳定客流、商业创意、特色活动等方面的优势，通过联合发放消费券、共创文化活动、共享宣传资源等方式实现互利共赢。

如今，随着游客越来越多，当地村民自发摆起高山蔬菜摊位。石梁镇政府顺势而为，在客流量大的青年业态布点投资，建设规范集市，精心设计青年文创、茶叶黄精、农特产品等

摊位。同时，“一番”风顺、“瓜”目相看等新潮的口号，更是让优质高山蔬菜备受游客青睐。

数据显示，今年暑期，“活力避暑圈”游客量已突破15万人次，旺盛人气转化为经济效益——石梁镇民宿、农家乐等住宿设施需提前数周预订，带动周边餐饮、住宿、零售等综合收入达2000万元。

“以前夏天村里很安静，现在傍晚都堵车。年轻人带来了新东西，游客多了，村民们的农产品更好卖了，收入实实在在地上涨了。”石梁镇集云村党支部书记许尚欣感慨道。

石梁镇相关负责人陈甘霖表示，下一步，该镇将持续优化环境，深化片区协作，探索主题民宿、自然研学等新业态，吸引更多青年力量“入乡深耕”，让高山上的烟火气与创新力持续升腾。(来源:中国新闻网)