

得天独厚的自然条件和产业底蕴,滋养出肉质鲜美的罗非鱼鱼群,依托现代化生产线和产业链,经过分拣、清洗、切片、分选规格、速冻等标准化工序,制成鱼片、鱼排、鱼罐头等等系列产品……

“茂名一条鱼”从“水里游”到“桌上香”,再到“全球享”

文/图 茂名日报社全媒体记者 欧梦霞 张波

南海之滨的茂名,26万亩养殖水域如翡翠般镶嵌在大地上,每年孕育出约28万吨鲜活的罗非鱼,让茂名稳稳占据“中国最大罗非鱼生产基地”的核心地位,成为全国罗非鱼养殖优势区域与出口加工的“领航者”。



2024年,茂名罗非鱼出口总值24.4亿元,70%的出口量将“茂名产”罗非鱼的鲜美送往全球餐桌。从连片鱼塘的生态养殖,到现代化车间的精细加工,再到国内国际市场的口碑认证,茂名罗非鱼加工产业正以蓬勃之势,在高质量发展的航道上破浪前行,书写着一条从“水产大市”到“产业强市”的精彩篇章。

清晨港口,集装箱货车整齐排列,茂名海关工作人员井然有序地查验罗非鱼加工产品,经检验检疫合格后,顺利出口海外。

今年上半年,茂名市出口水产品5.6万吨,同比增长24.7%。其中,罗非鱼成为出口大军中的耀眼明星,出口4.9万吨,同比增长28.7%。

罗非鱼加工产业不仅是传统产业,更是充满潜力的经济引擎。作为“中国罗非鱼之都”,茂名以得天独厚的自然条件和产业底蕴滋养着肉质鲜美的罗非鱼鱼群,并依托现代化生产线,经过分拣、清洗、切片、分选规格、速冻等标准化工序处理,制成鱼片、鱼排等系列产品,托起了一条从“水里游”到“桌上香”,再到“全球享”的产业蝶变之路。

除了鱼片、鱼排等罗非鱼加工常见的产品,在产业蓬勃发展的浪潮中,茂名罗非鱼加工企业正积极转型,开启定制化服务模式,如位于化州的环球水产精细开发出橄榄油鱼排、火锅免酱汁片,茂名市众泉湾水产有限公司研发主打高端产品的“吊水”鱼丸、鱼块,企业全力拓展市场版图,为这一传统产业注入了全

新活力。

“在美团、京东到家、盒马鲜生等电商平台都能买到产自茂名的罗非鱼深加工产品,非常方便。”就职于上海的“打工人”刘晓彤透露,茂名罗非鱼肉质鲜美,营养丰富,已经成了她每日必吃的“快手”食品。

酸菜鱼片、香辣烤鱼、香煎鱼排……拆开包装,新鲜的罗非鱼食材处理得干干净净,调料包搭配得精准到位,无需额外准备,只需简单加热几分钟,一道鲜香扑鼻的罗非鱼菜肴就能端上桌。

近年来,国内预制菜市场的蓬勃兴起,茂名积极探索罗非鱼加工产业高质量发展路径,鼓励企业加大对预制菜产品研发、客户开发及销路拓展的投入,在菜品和口味多元化上不断创新,“茂名味道”的罗非鱼预制菜迅速崛起,在市场上反响热烈。今年春节期间,环球水产食品有限公司预制菜板块的调味鱼排跻身抖音线上平台全国品类前三名。

如今,茂名加工的罗非鱼预制菜声名显赫,它是上班族的“30分钟健康晚餐”,是宝妈的“亲子餐应急方案”,是健身人士的“高蛋白加餐选择”,也是朋友小聚的“快速硬菜担当”,成为消费者解锁方便快捷健康生活的“舌尖新潮流”。

从传统加工车间里的单一冻品,到如今餐桌上的预制菜、保健品,再到远销海外的高附加值精深加工产品,茂名罗非鱼加工产业的转型之路,行稳致远。如今,随着产业链的不断延伸及国内外市场的持续开拓,茂名罗非鱼正以更优质、更多元的姿态“游”向更广阔的新蓝海,既为地方乡村振兴注入了强劲动能,也为中国水产加工产业的转型发展提供了“茂名样本”。未来,茂名罗非鱼加工产业必将释放更大潜力,书写出产业高质量发展新篇章。

