



候选产品形象展示

打造特色“奥”视群雄

——记洛阳奥达特生物科技发展股份有限公司

产品名称:双孢菇、褐菇、牛排菇片
推荐单位:洛阳奥达特生物科技发展股份有限公司

奥达特蘑菇均在封闭循环状态下生产,全部过程绝不利用化肥、农药、生产调节剂和添加剂等来影响、改变农业的能量循环。

奥达特鲜菇制作要经过配料、混合预湿、隧道发酵等多个步骤,严格按照各项规定,有序、有质量地完成。主要生产的双孢菇盖大柄粗、菌肉肥厚,含粗蛋白25%—33%,粗纤维9%,灰分10%,脂类含量极低,无胆固醇,是真正的高蛋白、低脂肪的食品,口感比白蘑菇更细嫩鲜美,香味比香菇更浓郁适口,具有极高的营养保健及医疗价值,享有“素牛排”的美誉。

奥达特双孢菇,菌肉肥嫩、味道鲜美、营养丰富,富含较多的甘露糖、海藻糖及各种氨基酸类物质。据测定,每100g干菇中含

蛋白质36—40g、脂肪3.6g、碳水化合物31.2g、磷718mg、铁188.5mg、钙131mg、灰分14.2mg、粗纤维6g,此外还含有维生素B₁、B₂、C、尼克酸等,有“植物肉”之称。

凭借着敏锐的眼光,它洞悉先机,把握市场;
依靠着坚定的信念,它赢在起点,领先长远;
它以智者的豪迈,书写瞩目的未来;
它用燃烧的热情,成就梦想的力量——

附气之神为魂,附形之灵为魄。十三朝古都千年之魂,洛水粼粼万年之魄,书写出中华文明的煌煌画卷,孕育出古代文明与现代科技交相辉映的城市——洛阳。在这片神奇而富饶的土地上,有一家企业正在悄然崛起,它就是洛阳奥达特生物科技发展股份有限公司。

◆奋进的企业

洛阳奥达特生物科技发展股份有限公司成立于2010年4月,位于风景秀丽的河南省洛阳市栾川县赤土店镇,占地100亩,是一家集科工贸、产供销于一体的农业高新技术企业,主要从事高档珍稀食用菌的研发、种植、深加工以及有机农产品的种植与开发。

企业总资产已超1亿元,一期种植车间于2010年8月达产,深加工车间于2011年12月份达产。二期种植车间于2012年12月份达产,现已建成标准化空调温控菇房10000平方米,拥有立体种植面积30000平方米,正逐步向全国最大的褐菇种植、深加工基地迈进。

◆先进的技术

据介绍,洛阳奥达特生物科技发展股份有限公司采用的是成熟先进的食用菌生产技术,生产的双孢菇、褐菇、姬松茸、草菇四个珍稀食用菌品种均实现了工厂化、规模化、标准化和产业化生产;另外,还拥有三条食用菌深加工标准化生产线,可生产罐头(褐菇丁、褐菇酱)、即食菇片、鲜菇酱油等三大系列产品,年产鲜褐菇、双孢菇4200吨,各种口味即食菇片1500吨,鲜菇酱罐头1000吨,鲜菇酱油800吨。

与此同时,该公司自2011年始在栾川县赤土店镇租用土地,种植有机大豆、玉米、小麦等有机农作物,将有机食用菌生产后的废弃物培养基作为有机肥料,初步建成“有机农作物种植—秸秆发酵利用—鲜菇种植—废料加工利用—有机肥料还田—有机农作物种植”的生态循环链条。每年可利用秸秆、牛鸡粪、豆粕等培养基废弃物2000余吨,年收各种有机农作物150吨,实现了经济和生态效益的最大化。

◆优质的产品

天道酬勤,思者常新;博观约取,厚积薄发。

2011年,洛阳奥达特生物科技发展股份有限公司通过了ISO9001:2008国际质量管理体系



奋进的洛阳奥达特生物科技发展股份有限公司

认证,所生产的产品通过HACCP食品安全管理体系认证和中国有机产品认证。鲜菇制作经过配料、混合预湿、隧道发酵等多个步骤,严格按照各项规定,确保质量。生产的褐菇盖大柄粗、菌肉肥厚,含粗蛋白25%—33%,粗纤维9%,灰分10%,脂类含量极低,无胆固醇,是真正的高蛋白、低脂肪的食品,口感比白蘑菇更细嫩鲜美,香味比香菇更加郁适口,具有极高的营养保健及医疗价值,享有“素牛排”的美誉。

另一大产品双孢菇,菌肉肥嫩、味道鲜美、营养丰富,富含较多的甘露糖、海藻糖及各种氨基酸类物质。据测定,每100g干菇中含蛋白质36—40g、脂肪3.6g、碳水化合物31.2g、磷718mg、铁188.5mg、钙131mg、灰分14.2mg、粗纤维6g,此外还含有维生素B₁、B₂、C、尼克酸等,有“植物肉”之称。

正是由于对产品生产环节的严格要求,确保了产品的高品质,褐菇、双孢菇系列产品畅销国内外市场,销量稳步增加,供不应求,公司也成为国内外市场较有竞争力的企业之一。

◆精锐的团队

时代的发展,离不开科技的进步;企业的发展,离不开先进的管理、营销模式。洛阳奥达特生物科技发展股份有限公司自成立伊始就始终如一地强化企业管理,努力向管理要效益、向管理要质量、向管理要战斗力。企业高度重视人才的培养和引进,目前已拥有一支同行业

先的人才队伍,现有职工260人,其中管理人员12人,技术人员64人。大部分员工有着多年的食用菌技术生产加工经验,同时,公司还从知名高校、菌菇生产企业源源不断地引进高新材料,形成复合人才优势,助推企业快速稳步发展,为实现公司战略目标提供了保障。

高度的人文凝聚力是企业保持发展动力的源泉,优秀的企业文化是集团的核心和精髓。近年来,奥达特公司一直奉行“为推动社会进步、创造卓越企业、实现自我价值”的企业宗旨,坚持“创新并永远走在行业的最前沿”的经营理念 and “有限的资源,无限的循环”发展方针,探索农业循环经济,落实农业可持续发展的国家战略,力争成为食用菌行业的领导者,强势打造集科工贸、产供销于一体的农业高新技术企业风向标,将文化的力量深深注入到公司的生命力、创造力和凝聚力之中。

一分耕耘,一分收获,在公司全体职工的努力下,公司取得了卓越的成就,多次被各级政府嘉奖,获得“河南省农业科技项目示范基地”“河南省十佳科教创新型示范单位”“洛阳市农业产业化重点龙头企业”“洛阳市先进农村科普及示范基地”等一系列荣誉称号。

◆长足的发展

随着社会日益进步,人们对绿色食品,如低糖、低脂肪、高蛋白的食品消费需求逐渐增加。食用菌由

于味道鲜美、营养丰富,同时具有很高的药用价值,受到人们的追捧,是公认的高营养保健食品。而纵观国内食用菌市场发现,整个市场处于需求旺盛、价位不断攀升的态势,具有广阔的前景和发展空间。

奥达特公司立足高远,洞悉先机,牢牢把握住市场商机,以满足国内外市场需求为目的,巩固和发展现有产品,进一步提高产品附加值,拓宽市场渠道,以适应现代农业企业发展的新形势,满足转变农业企业发展方式的新要求。

如今,该企业重拳出击,新增投资3000万元,用于建设食用菌冻干产品生产线,预计实现每年加工鲜菇1000吨、加工各种有机果蔬1000吨的能力,收入3200万元,利润1200万元。另外,该企业还计划在未来3年内,将经营方向从以珍稀食用菌工厂化生产为主体,转向珍稀食用菌工厂化生产与有机食品生产相结合,研发有机食品、膨化食品以及食用菌方便食品等方向,从而进一步延伸产业链条,提高产品附加值。

为加快推进食用菌深加工技术研究,未来3—5年企业还将继续扩大珍稀食用菌工厂化生产规模,与国内高校、科研院所开展项目合作,继续扩大有机农作物的种植面积,增加有机农作物的品种,达到年产1500吨有机食品的加工能力。

强者,笑傲风云,淡定天下;智者,运筹帷幄,稳坐军中。

未来,奥达特公司计划利用3年时间,建立覆盖全国所有二线城市



先进的技术



一流的设备



生长中的蘑菇

市以上的销售网络,在日、韩、美及欧洲建立经销网络,在北京、上海、广东、四川、新疆等地投资建设集科研、生产、销售于一体的综合性食用菌工厂化企业,做面向全国的战略发展布局,全面提升公司产业化发展水平、知名度和品牌影响力,逐步占领国际、国内市场。

岁月曾着风雨,更待满树繁花。让梦想插上有力的翅膀,让梦

想的旋律日渐高亢,洛阳奥达特生物科技发展股份有限公司将继续沿着昨天的辉煌,踩着时代的鼓点,开拓创新,加快发展,为消费者提供更加优秀的产品和服务。

夯实在现在,承托未来,我们相信,奥达特必将书写新一轮高速发展的耀眼篇章,也必将更好地服务客户,造福百姓!

(洛农)



优质的蘑菇产品