

2013洛阳最具发展潜力现代农业企业风采展示

奥达特:着力打造食用菌全产业链领先品牌

——洛阳奥达特食用菌技术开发有限公司创新发展纪实

如今,提到食用菌产品,人们大多已不再陌生。近年,食用菌因其鲜美的口感和丰富的营养逐渐成为人们菜篮子的“常客”。在栾川县,有这样一家企业,它从食用菌种植加工起步,历经4年的发展,逐步成长为一家以高档珍稀食用菌的研发和种植,食用菌产品深加工,有机农产品的开发、种植与加工为主,集科工贸、产供销于一体的农业高新技术企业,通过科技创新、产业升级,它在赢

得市场广泛认可的同时,也使其食用菌产业一步一个脚印地扎实发展着。它就是位于栾川县赤土店镇的洛阳奥达特食用菌技术开发有限公司(以下简称奥达特)。

一个个生产车间干净整洁,一片片食用菌长势喜人,一箱箱产品畅销市场,一张张笑脸洋溢着收获的喜悦。当这一幕幕场景和奥达特结合起来时,人们可以感受到这里强劲的发展活力。



奥达特公司

1 准确定位 朝阳产业前景广阔

熟悉农业的人都知道,这是个投入大、周期长、见效慢的行业。

回忆起当时为何成立奥达特公司,该公司负责人告诉我们,就是因为看好其良好的发展前景。

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强,食用菌由于味道鲜美、营养丰富,同时具有很高的药用价值,受到人们的推崇,是公认的高营养保健食品。

褐菇,是寒温带至亚热带地区一种珍稀的食用菌,是蘑菇类的一种大型褐色品种,其盖大柄粗、菌肉肥厚,口感比白蘑菇更细嫩,香味比香菇更

加浓郁适口,同时,具有极高的营养保健医疗价值。其商品价值高,可以实现大面积生产。

时间追溯到2010年。随着人们健康意识的不断增强,褐菇类产品被越来越多的人广泛接受,市场销售量不断增长。当时褐菇类产品的销售企业在我国数量较少,为数不多的公司多分布在沿海城市,个别公司甚至从国外进口产品来出售。这样一来,不仅供求关系不平衡,产品价格也会相对更高一些。

洛阳地处中原地区,有着适宜食用菌种植的气候与土壤条件。同时,就食用菌本身而言,其种植

可起到减少环境污染,平衡自然生态系统的作用,因此近年备受关注,迅速成为我国带动农业结构调整,促进农民增收的高效特色产业。

在对行业和市场进行了前期调研和深入了解后,2010年4月,腾宇集团董事长王重阳经过前期准备,成立了洛阳奥达特食用菌技术开发有限公司。该公司选址于风景秀丽的栾川县赤土店镇,占地100亩,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开发与种植,是一家集科工贸、产供销于一体的农业高新技术企业。

该公司以褐菇、双孢蘑菇的种植和深加工为主,成立伊始,便开始进行一期种植车间建设,并于当年8月达产。伴随着公司3条深加工生产线与二期种植车间的相继达产,该公司规模不断扩大。2012年,为加大对区域农作物的综合利用,该公司新增投资5000万元,建设了珍稀食用菌工厂化生产线三期工程,投产后,不仅年生产能力进一步增强,销售收入也实现了新的突破。如今,该公司已建成标准化空调温控菇房32座,拥有立体种植面积3万平方米。奥达特,正逐步发展成褐菇种植、深加工基地。



公司热卖产品

2 精耕细作 小蘑菇开拓大市场

4月中旬,在洛阳会展中心内举办的洛阳市农产品大型交易博览会上,来自全国各地的特色农产品在此汇集,吸引着人们前去选购。奥达特作为参展商之一,以其即食菌菇系列和有机类产品为主打,展架上种类齐全的即食菌菇系列和有机粮系列产品吸引着众多消费者。

“一次朋友聚会,大家买了奥达特‘美食优品’牛排菇片,口感很好。这种即食类产品营养丰富,食用起来也很方便,所以这次我在展会上看到就专门买一些带回去。”在展会上,一位顾客指着牛排菇片说。

该公司销售部负责人告诉我们,由于即食类产品口感好且食用方便,

推出后便受到人们的广泛认可。仅展会期间,即食菌菇系列产品每日销售额均在万元以上。

纵观市场销量,奥达特产品在展会上的热卖只是其广受市场认可的一个缩影。随着公司规模的不断扩大,该公司不断加大科技投入步伐,加大科技投入,改进传统生产方式,采用工厂化种植方式,加快食用菌的繁殖速度,以实现高产。此外,为打破单一的品种布局,实现多元化经营,增加产品的附加值,该公司在增加食用菌种植品种的同时,着手生产多种深加工系列产品及有机产品。

从一组组数字上,人们可以窥见该公司近年发展所取得的喜人业

绩。如今,奥达特食用菌深加工标准化生产线年产鲜褐菇、双孢蘑菇4400吨,各种口味即食菇片1500吨,鲜菇酱罐头1000吨,鲜菇酱油800吨,各种有机杂粮500吨。2013年,公司资产总额14402万元,实现销售收入9086万元,净利润1300万元。

该公司严格生产工艺,所有有机粮产品均在农业能量的封闭循环状态下生产,全部过程都利用农业资源,而不是利用化肥、农药、生产调节剂和添加剂等来影响、改变农业的能量循环。整个食用菌生产环节符合国家标准,真正实现培育生产可控性。2011

年,该公司通过了ISO9001:2008国际质量管理体系认证,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。

凭着高品质和鲜美细腻的口感,奥达特主要产品褐菇、双孢蘑菇和有机粮系列产品,畅销国内、国际市场。作为该公司重点打造的品牌项目,奥达特“美食优品”系列产品一上市便受到消费者的广泛好评。

众望所归,荣誉纷至。该公司先后获得“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示范基地”等一系列荣誉称号。



厂区一角

4 积极探索 推广农业循环模式

2014年的中央一号文件明确提出,促进生态友好型农业发展,开展农业资源休养生息试点,加大生态保护建设力度,抓紧规定生态保护红线。

河南省环境保护“十二五”规划明确提出了要实现“两不三新”、“三化”协调的科学发展。要在不牺牲农业和粮食、生态和环境的前提下,实现新型城镇化、新型工业化和新型农业现代化。

“两不牺牲”,是实现“三化”协调的前提和基础,更是在中原经济区建设过程中,一亿中原儿女许下的庄严承诺。

作为河南本土企业,奥达特从自身做起,将这份承诺用脚踏实地的行动回应。

作为一家农业企业,奥达特结合自身实际,积极落实农业可持续发展的国家战略,遵循“有限的资源,无限的循环”这一发展方针,着力在“循环”二字上做文章,推广农业循环模式,以农业循环经济引导传统农业向工业型现代农业发展,引导资源消耗型农业向资源循环利用型农业转化。

该公司负责人介绍说,发展农业循环经济,也是奥达特布局“食用菌全产业链”的重要环节。

从某种意义上来说,这一积极举措还将显现出“变废为宝”效应。该公司技术人员告诉我们,食用菌菌棒在出菇后,剩下的菌棒埋在地里,是一种很好的肥料,能促进作物生长。而且,食用菌生产后的废弃物培养基经过加工,也是很好的有机肥料,可作为有机食品的天然培养基进行还田,种植有机大豆、有机小米、有机小麦等有机作物。

为实现绿色循环经济产业链,该公司投资500万元新建食用菌培养基废料回收利用生产线,可年产有机肥5000吨,实现销售收入300万元。

不仅如此,要形成完整的农业循环生态模式,综合利用农作物秸秆也是必由之路。奥达特

利用农作物秸秆为原料,通过新技术将农作物秸秆进行发酵再利用,实现肥料还田。这一举措,不仅解决了农户因无法处理秸秆大量焚烧造成的污染环境,还可变废为宝,增加农户经济收入。同时,牛、羊等畜禽粪便作为农业废弃物,若能有效利用可成为种植食用菌的优质有机肥,该公司对当地这类农业废弃物进行回收及合理利用,也可有效避免环境污染。

通过合理规划,整体协调,奥达特现已形成“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”的食用菌绿色产业链。在这一循环过程中不会产生任何废料,不会造成环境污染,并能有效将这些农业废弃物全部转化为提升农产品产量与质量的生物化肥,这一农业循环模式已成为奥达特“生态种植、绿色加工、有机还田”的生动实践。

天道酬勤,思者常新。放眼未来,奥达特正在探索巧用食用菌促进农业循环发展的新思路。该公司在推进食用菌和有机粮产业化种植过程中,正努力实践环境保护和生态、社会、经济三大效益的完美结合。

下一步,该公司计划利用三年时间,建立覆盖全国所有二线城市以上的销售网络,在日、韩、美及欧洲建立经销网络,在北京、上海、广东、四川、新疆等地区投资建设集科研、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,逐步占领国内、国际市场。

路虽远,行则将至;事虽难,干则必成。在前行的过程中,奥达特完成了从一个食用菌生产加工企业到“食用菌全产业链”缔造企业的蜕变。大道远行,奥达特将以大事成大事,再铸辉煌! (王智军 张志晓)



奥达特品牌形象店

3 创新发展 全力推动产业升级

对于奥达特来说,一项项荣誉是认可,更是责任,它们激励着公司以更远的视角审视自身的发展之路,实现向更高目标的跨越。

新型农业现代化是农业发展的必由之路,是以粮食优质高产为前提,以绿色生态安全、集约化标准化组织产业化程度高为主要标志,基础设施、机械装备、服务体系、科学技术和农民素质有力支撑的农业现代化。就奥达特而言,就是首先要在扩大农业种植面积,提升产业化发展水平上取得新进展。

作为我市农业产业化重点龙头企业,该公司负责人介绍说,企业要取得长足的发展,不仅要善借外力,还要苦练“内功”。在获取政策支持,依靠先进技术的同时,该公司还将延伸农产

品加工产业链,提升农业水平,提高农产品附加值。

具体而言,就是要实现农业发展“接二连三”:在稳固一产的基础上,全力推动二产发展,不断延伸农产品深加工链条,向产业化迈进;努力促进三产发展,通过开展农家乐、休闲观光等项目,向休闲农业靠拢。

该公司负责人告诉我们,奥达特始终坚持“创新并永远走在行业的最前沿”的经营理念,充分发挥人才和技术优势,积极探索,并将这一理念较好地应用于产品的升级与产业链延伸的具体实践中,通过延伸产业链条,促进产业升级,实现提质增效。

目前,该公司拥有双孢蘑菇、褐菇、姬松茸、草菇等4个工厂化、规模

化、标准化和产业化生产的珍稀食用菌品种。3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3大系列产品。如今,随着产品市场销量的不断增长,公司品牌战略的推广,公司重拳出击,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,实现收入3200万元、利润1200万元。该公司还将继续扩大有机农作物的种植面积,增加有机农作物的品种,尽早达到年产1500吨有机食品的水平。

对于奥达特来说,永不停歇的是前进的脚步。为适应现代农业企业发展的新形势和转变农业企业发展方式的新要求,未来3年内,该公

司计划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的公司加农户生产相结合,研发有机食品、膨化食品和食用菌精深加工,向药品、保健品和化妆品等方向开发新产品发展,从而实现产业链的进一步延伸。

同时,该公司注重突出企业科技创新能力,加快推进食用菌精深加工技术研究工作,继续扩大珍稀食用菌工厂化生产规模,采用公司加农户模式,实现农业产业化经营。该公司争取与国内高校、科研院所进行产学研相结合开展项目合作,在良种培育、循环农业、有机食品、食用菌精深加工等方面取得一批实用技术成果,全面提升企业产业化发展水平。