

西北边陲香气飘 宁夏滩羊名远扬

宁夏杞乐康食品开发有限公司集滩羊养殖、生产销售于一体，强力打造“杞乐康”牛羊肉生鲜产品高端自主品牌

□ 贺珍

哪里羊肉最好吃呢？懂吃、会吃的食客或许会回答——宁夏滩羊肉。

作为国家地理标志产品，宁夏滩羊肉素以“肉质细嫩多汁、无膻味、味道鲜美且营养”而著称，宁夏滩羊肉取自宁夏盐池的绵羊肉，这里得天独厚的条件造就了优秀的绵羊品种。每个地方都有每个地方的骄傲，作为宁夏五宝之一，盐池三宝之首的滩羊肉绝对是宁夏人的骄傲。

而作为一家生产宁夏滩羊肉的知名企业，位于宁夏回族自治区银川市贺兰县的宁夏杞乐康食品开发有限公司（以下简称“杞乐康食品公司”）集滩羊养殖、生产销售于一体，从这里走出的滩羊肉，备受消费者信赖与好评。下面，让我们跟随杞乐康食品公司的讲解员，一起解锁宁夏滩羊肉为何如此鲜美的奥秘吧。

依托天然牧场 保证足月足长

为何在贺兰山下，农民手中一把把青草喂养出来的滩羊，其肉质会如此鲜嫩味美呢？

据杞乐康食品公司负责人任杰介绍：“这其中的奥秘，在于滩羊自幼生长在优越的地理环境中，这里青草鲜美，水质纯净，从源头上使滩羊具有独特的品质。”

优越的地理位置。“宁夏川，两头尖，东靠黄河，西靠贺兰山，金川银川米粮川。”巍巍贺兰山，茫茫戈壁滩。贺兰山地势高峻，具有独特的山地气候特征。起于青藏高原的黄河，一路向东奔流，进入宁夏境内后，冲击贺兰山，形成了宁夏平原。贺兰山，长河不息。在黄河的滋养下，宁夏平原富饶多姿，枸杞娇艳，稻香醉人，滩羊健硕，被赋予“塞上江南 鱼米之乡”的美誉。

宁夏全区以沙漠荒漠为主，降雨量极少，但是位于贺兰山以东，黄河以南的盐池县却拥有着广阔的草原牧场，畜牧业资源丰富。盐池县属鄂尔多斯盆地西缘，晴天多，降雨少，光能丰富，日照充足，昼夜温差可达20℃，有利于草原牧草，是滩羊生长最佳的栖息地，也被誉为“中国滩羊之乡”。

独特的生长环境。美食的味道总是离不开水土，而食物更是连接着世界。大自然对盐池这片土地格外慷慨，这里的灌溉水源主要以黄河水为主，黄河水碱性很大，而灌溉过黄河水后的牧草碱性含量自然会提高，因而造就了良好的牧草生长环境，甘草、沙蒿、苦豆子等水草在盐池遍地生长。此外，这里还生长着108种中草药，而这都是滩羊平日里的“家常便饭”，因而使得羊肉肉质细嫩、脂肪分布平均、没有膻味、口感细腻。

独一无二的土壤。滩羊肉质鲜美，不仅是“吃中草药、喝盐碱水”这么简单，最重要的一个原因是因为滩羊牧场处在国内罕见的盐碱化土壤地带，这在全国是独一无二的。由于宁夏地区光热性较强，加之土壤肥力较高的黑垆土及灰钙土为主，这样的盐碱化土壤环境非常有利于各类牧草的生长，滩羊食用这样的牧草后就会中和掉体内的酸性，致使肉质不膻不腥，这也是其他羊肉不能比拟的。

珍贵稀缺的优良品种。宁夏境内草场资源、畜牧业资源丰富。2000



杞乐康食品公司外景

年，滩羊被农业部列入国家二级保护品种，宁夏正式成为滩羊种质资源核心保护区。

据有关资料显示，宁夏滩羊具有明显的容生态适应性。新中国成立后，由于看重滩羊独特的品质，国内先后有许多省区从宁夏当地引进滩羊，但大多在繁育2代~3代后品质下降。此外，宁夏滩羊每年的出栏量也十分有限，稀缺异常。每年只产一胎，每胎只有一羔。

自然散养，足月慢生长。万事万物都有其获得宇宙能量的频率，也有其根据天地四时成长的周期，足月足长则为正常。所谓“宰牲有时”，只有足养的羊只，符合羊的生长周期，在足足9个月的时间里，完成从出生、母乳到食草、长牙、发育长成的全部自然过程，才能称之为全羊。全羊的肉质因为得到相应的锻炼，因而筋道致密。依托天然牧场，保证足月足长，从源头上保证肉质的绿色无污染。

然而，现在在很多地方养殖的羊往往是3个月的催肥后，急速上市销售，不仅羊肉味道差，更对人体健康产生影响。杞乐康食品公司采用直接和农户合作的方式，依托宁夏境内天然牧场，以放养为主，辅以绿色草植圈养的方式，保证足月足长，从源头上保证肉质的绿色无污染。

肉质细嫩营养 堪称“肉中人参”

中国各地几乎都不缺羊肉，出产自大西北的“宁夏滩羊”，何以能够成功拿到国宴“入场券”呢？

2018年，宁夏兽药饲料监察所研究团队联合中国农业科学院农产品加工研究所肉品加工与品质调控团队，展开3年的系统研究，项目团队揭示了宁夏滩羊肉的“优质”内涵：

——肉质鲜嫩。研究发现，肉的嫩度与肉的肌纤维特性密切相关，通过扫描电镜和透射电镜将滩羊肌肉放大1000倍和30,000倍后观察发现，与其他品种羊肉相比，滩羊肉肌纤维直径小、密度大、肌节长度长，造就了滩羊肉口感细腻但又不至于嚼劲。

——肉质多汁。羊肉多汁性与肌内脂肪含量及系水力（又叫持水力，即保持水的能力）密切相关。滩羊肉总体蛋白质的含量相对较高，含量范围在19.68g/100g~20.02g/100g，且外脊肉的肌内脂肪含量为5.94%，远高于其他部位，使得滩羊肉总体呈现多汁性特点。

——肉无膻味。多数羊肉有一种特殊的膻味，羊肉膻味主要与短链脂

肪酸如辛酸、壬酸、癸酸等短链脂肪酸有直接关系。研究表明，放牧滩羊肉炖煮后的特征性风味物质富含酯类，如乙酸甲酯、乙酸乙酯等；而盐池生鲜滩羊肉中含硫类挥发性物质的相对强度较高，硫元素可有效减轻羊肉膻味。宁夏滩羊肉煮沸后的肉汤清澈透明，脂肪团聚于表面，具有滩羊肉特有的香味，味香四溢，有“屋内煮肉屋外香”之名。

——味道鲜美。肉的味道鲜美主要与肉中含有的游离氨基酸密切相关，且谷氨酸是典型的呈鲜物质，研究发现，滩羊肉中的游离谷氨酸含量高达110mg/100g，使滩羊肉呈现鲜味。通过对滩羊肉各类氨基酸总量进行测定发现，滩羊肉中必需氨基酸的总量为7.81g/100g，具有明显优势。

宁夏滩羊，肉质细嫩营养丰富、维他命水力强。经权威机构检测，每100克盐池滩羊肉所含蛋白质总量为93.2%（风干样），不饱和脂肪酸含量较高，还含有8种人体不能合成的必需氨基酸、中链脂肪酸和风味氨基酸，比其他品种羊肉高35%~80%，特别是微量元素硒的含量达到0.16毫克/公斤，亚油酸含量达1.12克/公斤，营养成分结构明显优于其他肉类食品，被誉为“肉中人参”，深受国内广大消费者的青睐。

据乾隆二十年（1755）《银川小志》记载：“宁夏各地俱产羊皮羊肉，盐州（今盐池）特产。”可见滩羊久负盛名。要想滩羊肉好吃，必须从源头抓起。杞乐康食品公司通过签约专属农户，并提高收购价，鼓励牧民采用传统的饲养方式，天然喂养，自然生长，以传承滩羊的上等品质。

荣登国宴 打造国内绿色羊肉高端品牌

“它肉质丰盈，不腻不膻，配以调制的独特秘方蘸汁，入口即化，香气四溢，使人回味无穷。因为它肉质鲜嫩，素为宁夏和西北地区各族人民所喜爱，外地游客来到宁夏，也会争相品尝，一饱口福。”《舌尖上的中国》这样描述盐池滩羊肉。也正因此，宁夏滩羊肉多次被列入国宴名单，以其自身显著的“中国地域特色”招待国内外八方来客。

滩羊在国内走红后，“杞乐康”滩羊肉成了各大餐厅和星级酒店吸引各路吃货的法宝。随着信息化及新型物流模式的发展，“杞乐康”滩羊肉销售形式逐步多样化，杞乐康食品公司基本形成“企业直销店+网络电商”的多元销售模式，使得滩羊肉的品牌影响

力和市场认可度不断提升。

据了解，杞乐康食品公司成立于2014年7月，主要以牛羊肉生鲜电商、牛羊肉加工、销售、仓储、预包装食品等业务为主。公司现拥有一支由100多人组成的经验丰富、专业技能扎实的运营团队，其中本科生28人，专科学历以上50人，人才的引进为企业人才队伍建设奠定良好的基础。

公司自创建以来，秉承“做中国生鲜肉制品行业领军者”的理念，以“推动食品行业健康发展的贡献者”为企业目标，以“打造成为国内绿色高端羊肉第一品牌”为愿景，以强力打造“杞乐康”牛羊肉生鲜产品高端自主品牌为战略方向，开创中国绿色羊肉新时代。

科学化管理 打响宁夏滩羊金字招牌

宁夏盐池滩羊产业近年是如何迅速壮大的？盐池县农业农村局局长曹军表示：“盐池滩羊有品种、规模、管理三大发展‘法宝’，好产品坐拥好价位，一切源于厚积薄发。”近年来，杞乐康食品公司坚持科技化管理、营销，在确保产品品质的同时，加快宁夏滩羊肉对外销售步伐。

科技生产，助力产品安全无忧。为了提高科技生产工艺，提高产品保鲜方式，2020年杞乐康从上海引进第一台连续气调真空包装一体机，这台机器集真空、贴体包装为一体，全程自动化电脑控制，速度快、安全等级高，单小时产量至少10,000份，且能第一时间保障肉产品的新鲜度，保鲜效果更长，让杞乐康食品公司的产品在工艺和质量上更上一个档次。

科学包装，确保产品长途保鲜。生鲜肉类的包装一直以来都非常困难，包装难、存储难一直是行业的痛点。杞乐康食品公司从一开始就非常重视这一点，为了找到更适合肉类产品在电商渠道运输和存储的方式，公司尝试了多种工艺，包括常见的真空、热缩、氮气保鲜。最终，摸索出了一套适合自己的保鲜技术，采用了第一层保鲜膜防护，第二道工序真空，第三道工序热缩，三层防护三道工序，既能确保肉产品的新鲜度，又能提升保鲜效果，而且外观工艺更加好看。

在运输环节，杞乐康食品公司也采用了多层科学化防护措施，以确保产品在运输环节安全无忧。第一道工序采用冰袋降温+隔热袋保温方式，确保肉产品能在一个相对低温恒温的环境中运输；第二道工序采用泡

沫箱隔热防护措施，确保肉产品和外界环境空气不会过多接触；第三层也是最后一层防护，采用5层瓦楞纸彩箱防护，既安全又高档，总共3层防护措施，能有效保障肉产品在途中最长96小时的安全无忧。

科学ERP，加强高效管理。为了提高仓储管理、订单管理，2020年度，杞乐康食品公司和上海聚水潭科技公司签订合作协议，引进聚水潭Saas协同平台中的ERP订单仓储管理一体化系统。此系统包含线上订单管理和线下仓库管理以及部分财务核算功能，线上erp系统直接对接京东、天猫等所有电商平台店铺，能够直接下载订单到erp中，然后进行订单审核、发货处理，方便快捷，更高效化，节省人力成本，提升效率；线下仓储管理系统能科学化地分配仓库空间，对产品进行精细化分类管理原料、成品，整套系统做到产品可追溯，订单可追溯，物料可追溯。

智能分拣，保障产品日销万单。为了提高发货效率，2020年，公司自建物流分拣中心，占地面积1000平方米，并建立智能化分拣流水线，从原来的日发货量1000单，提升到现在日发货量至少10,000单，高峰期可达30,000单，极大地提升了发货效率。

科技电商，助力公司快速发展。杞乐康食品公司自成立之初，就选择了电商平台作为其发展的主要渠道，借助电商的科技传播能力，公司在网上快速打开销路，从当初的一个店铺，

到如今数个店铺。截至2020年，杞乐康食品公司在京东平台共有8个店铺，其中入驻京东官方自营的有2个店铺，在天猫平台有3个店铺，拼多多平台有2个店铺，苏宁易购平台1个店铺。另外，还有微信商城等其他电商平台，随着电商技术的越来越成熟，杞乐康产品传播的也是越来越广泛，从一线城市，到二三线，甚至村镇，全国各地的消费者在网上都能方便快捷地购买到杞乐康的产品，这在传统的线下渠道是想都不敢想的事。

科技物流，确保杞乐康产品远销全国。电商的发展离不开物流，电商的兴起同样促进了物流的快速发展，而且借助科技的发展，如今的物流已经更加智能化、便捷化。当然杞乐康产品也离不开物流的助力，因为生鲜产品易腐易烂的特殊性，杞乐康食品公司在物流选择上，首先考虑的就是时效，要求全国一线城市必须48小时内到达，二三线城市72小时内到达，而满足此要求的唯有空运模式。因此杞乐康专门与在物流行业中具有多年运输经验和优势的顺丰、京东、德邦、邮政签订了合作协议，采用生鲜空运模式，运输杞乐康生鲜肉类产品。2020年，全年运输杞乐康产品累计50万单，基本都能确保准时到达，极大地提升了杞乐康产品的好评率。

目前，宁夏滩羊肉已畅销全国28个省50多个大中城市高端市场，“宁夏滩羊”地理证明商标授权企业44家，在全国开设销售点217家，进入大型连锁超市120家、餐饮企业176家。借助时代发展优势，秉承科技化管理，“杞乐康”宁夏滩羊在全国各地已成为一个响亮的品牌，相信在未来，也将跨越国界，走向世界。

（本文配图由宁夏杞乐康食品开发有限公司提供）



产品空运



贴体真空包装一体机



智能分拣流水线



公司荣誉



宁夏盐池滩羊放养



宁夏盐池滩羊养殖