

湖北药姑山生态产品有限公司董事长李华良 楠竹“染”出绿经济

咸宁日报全媒体记者 查生辉 朱亚平



咸宁“创新达人”董孝元 传承创新塑品质



黄鹤楼酒业(咸宁)有限公司技术研发部经理董孝元,2013年7月毕业于湖北工业大学生物工程与食品学院食品科学专业,硕士研究生,2015年4月加入黄鹤楼酒业,担任技术研发经理,负责黄鹤楼酒业的技术研发、项目申报、科技公司运营等工作。

10年时间里,董孝元匠心匠艺佳酿,传承创新塑品质。

众所周知,在白酒生产过程中,酿造工艺极其重要。近年来,董孝元带领他的技术研发团队,秉承更上层楼的匠心精神,坚持技术创新,不断传承与革新酿造技艺,酿造了口感香醇,滋

味绵长,适合现代人口味的黄鹤楼美酒。

近三年来,黄鹤楼酒业技术研发工作主要围绕基酒品质提升和品牌宣传两个方面开展,董孝元负责的部门先后开展产品研发、工艺研发、技术改进项目10余项。

分别为《黄鹤楼酒健康成分与微生物发酵机理的研究》《生态洞酿提高浓香基酒己酯含量研究及应用》《橡木桶储存清香型基酒风格特点剖析》《发酵型利口酒的研发》《产酚类微生物的筛选及应用研究》《黄鹤楼大清香白酒生产中微生物群落结构解析与功能菌资源挖掘》《酱香型白酒工艺研究》《麸曲白酒工艺研究》《黄鹤楼大清香固态发酵关键技术研究》《陈雅浓香白酒现代品质提升关键技术及应用》《黄鹤楼陈香风味物质研究》等项目研究。

近三年,董孝元创造了三个首次的传奇。他所负责的部门申报湖北省、武汉市、咸宁市、汉阳区等科技类、技术改造类、科研平台类、人才类项目共36项,首次获申请武汉市科技局专

项科技项目资助,资助资金50万元,首次完成湖北省重大研发项目申报2项,其中1项已通过专家评审,首次完成湖北省科学技术奖申报,已完成形式审查,三年来共计申请资金补助874.43万元。

在科技公司运营上,经过1年半的筹划和申报,武汉雅仕博科技有限公司2018年12月成功申报为高新技术企业,2018年至今累计节约税约180万元。

在科研平台申报上,目前成功申报的科研平台有“湖北省院士专家工作站”“博士后创新实践基地”“咸宁市校企共建研发中心”“产学研示范基地”“实践教学基地”,湖北省科技特派员工作站,武汉市科技特派员工作站,湖北省纯粮固态微生物发酵企业联合创新中心和湖北省果露酒中试研究中心已完成答辩。

董孝元在专利撰写、论文发表、科技成果转化上取得丰硕成果,授权发明专利4项,授权实用新型专利7项,发表论文26篇。先后完成《白酒生态洞酿及基酒品质提升关键技术》《黄鹤

酒特色健康成分与洞酿微生物发酵机理的研究》《陈雅浓香白酒品质提升现代制造关键技术及应用》项目研究等5个项目的成果鉴定,3个项目经湖北省科技厅鉴定达到国际领先水平,其中《陈雅浓香白酒品质提升现代制造关键技术及应用》获湖北省技术发明奖三等奖,《白酒生态洞酿及基酒品质提升关键技术》获中国食品工业协会科学技术一等奖,《黄鹤楼酒特色健康成分与洞酿微生物发酵机理的研究》获中国食品工业协会科学技术二等奖,《己酸菌的筛选及发酵特性研究》获第三届多菌种纯种微生物论文大赛优秀奖。

董孝元获得国家二级品酒师、发酵工程师、轻工技术操作类工程师等技术职称,荣获第二届咸宁高层次人才、第四届“汉阳知音英才计划”,第二届“古井工匠”、古井集团优秀共产党员等荣誉称号,入选第四届古井后备人才管理班。

(咸宁日报全媒体记者 朱亚平 整理)



通山县清高酿酒坊成呈祥: 山水之间酿美酒

人物名片:38岁的成呈祥,2006年开始,与哥哥成麟一起前往广东省云浮市做物流生意。经历11年的打拼,虽然完成了创业梦,也赚到了人生中的第一桶金,但兄弟俩却在此时毅然选择回到家乡创业。

采访时间:2月14日
采访地点:通山县城口述实录:

农村人的根在哪里?在农村。所以我们兄弟俩毅然决然选择回乡创业,不管困难多少,也要回来。

2017年,我们兄弟俩带着浓浓的乡愁和在外打拼多年的积蓄,回到家乡通山县铺镇宋家村创业,先是建设了一个高标准有机蔬菜种植基地。

蔬菜种植基地里,我们种的是村民们自留的葫芦苗,去年,遭遇大旱天气,蔬菜基地损失惨重,收获不及原来的十分之一。

一边推进种植基地的工作,我们兄弟还一边寻找其他商机。

去年1月份,我们兄弟俩偶遇一位川派酿酒师傅,相较于村里的传统酿酒工艺,兄弟俩果断背上行囊,一路奔波,来到四川拜

师,学习川派清香型酿酒工艺。川派清香型酿酒工艺对水、微环境等有很高的要求,我们俩经过两个月的选址,最后将酿酒坊选在宋家村4组杨狮洞,为解决用水问题,我们花了两个月,在炳尾尖山上找到了泉眼,并引泉水下山1公里,为酿酒所用。

经过不断的工艺改进,去年5月份,酒坊里的第一批酒被生产出来。

送到湖北易安检测技术服务有限公司检测,结果酒的品质远远超出我们想象中的好。我们的酒甲醛含量是万分之一点三二,优于国标45.5倍。

我们走线下销售路线,根据酒品的高醇度、小众化等特点,我们采取定制式销售方式,将酒推向市场。

几条生产线路同时上马的话,年产量可以达到120万吨。

下一步,我们准备开拓县里的商超销售市场,面对高端客户开设存酒业务。目前,正在跟宋家村村委和村民谈合作,计划流转800亩荒山,种高粱制酒,带领村民们共同致富。

(咸宁日报全媒体记者 朱亚平 整理)

养殖场老板胡栩:

圆桶之中养鲈鱼

人物名片:胡栩自2010年从水产院校毕业后,一直从事水产行业。通过“圆桶”来养鱼,探索出致富新路子。

采访时间:2月13日
采访地点:咸安区官埠桥镇紫潭村7组
口述实录:

传统水产养殖离不开鱼塘,而我通过“圆桶”来养鱼。

2010年,我从水产院校毕业后,一直从事水产行业。因传统养殖效益低,管理麻烦,我决心前往广东和四川地区学习工厂化循环水养殖技术。

回乡后,我建设这批抗风险能力更强、更稳定的“圆桶”,通过智能化温控系统、水净化系统、进排水系统、供氧系统、反光化手段,创造适宜鱼类生活的环境,节约土地、水源和资金成本。

这种被称为“高密度、高围池内循环流水养鱼技术”的养殖新模式有效提高了产值。

一个直径6米,深1.5米的巨型“圆桶”里放养3000尾鲈鱼,人通过对设备进行日常维护,便能实现定时定量投喂。

鱼的品质可控是实现高产能的保障。为了保障鲈鱼的健康生长,“圆桶”采取活水养殖,

安装的排灌系统24小时不间断地把山水抽入到消毒池中,山水经沉淀、杀菌、净化后再回到“圆桶”内。养鱼过程中产生的饲料废渣、鱼粪也会经过沉淀过滤后,作为肥料用于莲藕、瓜果种植,达到环保养殖、资源循环再利用的目的。

这种高密度、高围池养殖模式,主要是节约了土地。养殖场内,经过6个月时间养殖出来的成鱼大概有一斤重,按现在鱼类市价每斤12至13元,经济收益比鱼塘养殖更好一点。而且有一优势是,高围池养殖的鱼类没有泥味、腥味,鱼质更为鲜美。

去年腊月二十七,“大圆桶”第一批成鱼推出市场,当时的市价大约15元每斤,每个桶的利润有1万余元。

对未来我充满了信心,也让当地村民们看到了发展新希望。

今年,养殖场准备引进鳜鱼等新的养殖品种,进一步扩大养殖规模,逐步完善“高密度、高围池内循环流水养鱼技术”这一养殖新模式,并把养殖经验推广给周边村民,带着有养殖兴趣的村民们一起奔小康。

(咸宁日报全媒体记者 朱亚平 整理)

果蔬种植户何玲:

泥巴地里掘商机

人物名片:43岁的何玲,选择了跟乡亲们一起,回家乡与土地结缘,通过发展果蔬种植,踏踏实实增收致富。

采访时间:2月15日
采访地点:咸安区横沟桥镇果蔬园
口述实录:

我主要靠种植西瓜、柑橘等果蔬赚钱。现在大家都喜欢吃草莓,我就动了种植的心思。尤其奶油草莓,要是种植成功,吸引周边的人来采摘,不失为一条致富好路子。

2021年,我拿出一些积蓄,投入到草莓试种中。万事开头难,对于没有经验的我而言,不仅要闯技术关、投入关,还要闯市场关。

我通过书本学习,向周边农户取经,由于技术不到位,部分草莓苗枯死。

于是我在网络上查询草莓、桑椹等水果的生长期、日常管理,随后又联络浙江一带的水果种植大户,学习种植管理技术。

我多次请教农业技术推广中心专家,从南方水果品种选取、土壤改良、水肥管理、温湿度光照调节等方面进行全程指导。还给草莓安上了大棚,大棚

设施投入大,但草莓种植园具有一定的观赏性,所以我家草莓大棚很快就成了网红打卡地。

最主要的是大棚种植病虫害较少,种出的果蔬几乎不打农药,来我这里的游客有一些是外地的,来后还会订购果蔬。

吃过我们家果蔬的顾客都说,我家的草莓口感最好,来你们家采摘,钱花的值,来采摘草莓很开心。

因为一开始果蔬园名气不大,销路一直打不开。通过不断地宣传和试吃,慢慢的得到越来越多的游客的认可,如今产量供不应求。

为了打响品牌,我的果蔬都是有机种植。在打开市场的同时,我也意识到口碑的重要性,在健康种植的基础上,我选择性进行控产,以确保良好的口感。果蔬品质越来越好,市场行情也水涨船高。

我计划把果蔬种植和旅游观光结合起来,同时推出更多品种丰富的果蔬,争取带动更多村民从事集采摘、餐饮、娱乐为一体的乡村旅游,大家共同将小日子过得更好。

(咸宁日报全媒体记者 陈希子 整理)