

# 创新赋能！源牛农牧科技解锁泾源黄牛肉产业“保鲜加速密码”

在农产品保鲜技术不断革新的当下，源牛（宁夏）农牧科技有限公司以创新为引擎，成功研发包装新技术，为泾源黄牛肉产业高质量发展按下“加速键”。



走进源牛（宁夏）农牧科技有限公司的现代化加工车间，流水线作业有条不紊，身着专业无菌工作服的工人正熟练地进行牛肉分割、包装。车间内，先进的设备运转有序，每一块泾源黄牛肉都要经过严格的筛选和处理，确保品质上乘。



泾源黃牛肉作为中国国家农产品地理标志产品，以肉质鲜嫩、营养丰富闻名，但长期以来，牛肉在流通环节品质下降等问题一定程度影响了产业的发展与市场拓展。源牛农牧科技直面行业难题，组建专业团队经过数次试验与改进，成功研发出三套创新包装方案，重点突破了纱布、热缩、真空三种包装技术，为泾源黃牛肉走向全国市场打通了“保鲜壁垒”。



据源牛(宁夏)农牧科技有限公司副总经理郭芳芳介绍：“这三种包装技术各有优势，成效显著。其中，纱布包装采用特殊处理工艺，不仅将保鲜期从3天延长至5天，还通过优化材料和工艺，使成本降低了30%；热缩包装利用先进的热缩技术，在隔绝空气的同时，最大程度地保留了牛肉的鲜嫩口感，保鲜期达到7天；而真空包装更是实现了技术上的飞跃，通过创造无氧环境，有效抑制细菌滋生，使牛肉的保鲜期长达1年。这些技术创新让我们能够把最新鲜的泾源黄牛肉送到全国消费者的餐桌上。”



“我们研发的这三个技术来打通销售市场，对于我们来说是让大家能够品尝到真正品质优异的泾源黄牛肉。通过这些创新技术，进一步提升泾源黄牛肉的市场竞争力，扩大品牌影响力。”郭芳芳说。

近年来，泾源县聚焦新型工业化技术应用，引进先进的养殖、加工设备，推广科学养殖模式，进一步提升黄牛肉产业的生产效率和产品质量，政府联手企业拓宽产销平台，让泾源黄牛肉走出大山、走向全国。未来，泾源县将持续推动黄牛肉产业从养殖、加工到销售的全链条升级，进一步提升泾源黄牛肉的品牌竞争力，为乡村振兴提供坚实产业支撑。