

高品质牛肉在隆德

高品质牛肉是隆德牛肉的“底气”。



9月1日，隆德县城以西的六盘山工业园区内，来自北京的客人们参观隆德牛肉加工企业，现场品尝菲力牛排、西冷牛排时，大理石花纹状的肉品，鲜嫩多汁、入口即化的口感，令品尝者赞不绝口。随着外销力度持续加大，越来越多的人知道、品尝了隆德牛肉，“高品质牛肉在隆德”的共识逐年扩大。

环境优势

好山好水好草养好牛

“高原绿岛、避暑胜地”，位于六盘山西麓的隆德，海拔高、气候凉爽、光照充足、昼夜温差大，得天独厚的气候条件，被国际粮农组织认定为最适宜发展优质肉牛养殖区域之一。

同样得益于气候条件，隆德当地青贮玉米干物质、淀粉含量达到28%以上，优于国家二级标准，苜蓿商品草粗蛋白18%-20%，相对饲喂价值达150以

上，是肉牛绝佳的草料。

隆德肉牛生长在青山绿水、无污染的环境中，吃优质牧草、饮甘甜泉水、洁净的空气、科学的管理与饲养，生长匀速，脂肪沉积均匀，肉质细嫩，色泽红润，大理石花纹明显，每百克牛肉含谷氨酸3.78克，硒8.7微克，是普通牛肉的3倍。营养丰富、味道独特，堪称肉中极品。

养殖优势

品种越来越好 养殖越来越科学

长期以来，在县委、政府的大力支持下，在上级主管部门的正确指导下，农牧部门持续推广优新品种、优良技术，培育高品质肉牛。二十世纪以来，逐步引进西门塔尔、安格斯、日本和牛等国外优良品种，即将开展“安秦”、“和安”杂交育种，和牛胚胎移植技术，培育高档牛肉。隆德肉牛品种不断改良，品质愈发精良，做优高端肉牛，做精特色优势品牌的底气更足。

隆德县全力推广实行“四统一、四分离”肉牛标准养殖(统一品种、统一防疫、统一饲喂、统一标准和人畜分离、品种分离、育繁分离、犊母分离)模式，加大养殖户培训力度，提升科技养殖水平，提高牛肉品质，增加养殖收益。因地制宜推广“出户入园”肉牛养殖园区、积极发展新型经营主体，推行“50”“30”“10”养殖模式，确保年底肉牛饲养量达到16万头，全产业链产值达到14亿元。

产业优势

成立肉牛产业联合体 向精细加工发展

为推动肉牛产业链高质量发展，按照“利益共享、共同发展、让利于民”的宗旨，整合资金、资源、市场、信息、技术等优势，成立肉牛产业联合体，建立肉牛产业大数据管理平台，采取“龙头企业+村集体(合作社)+农户”的合作发展模式，建立健全股份合作、村企协作、金融担保、订单农业等利益联结机制，将更多农户吸附在产业链上，从饲草种植、调制加工、饲料配方、饲养管理、疫病防控等方

面统一标准，产出高品质牛肉。

抓产业融合与提升，推动六盘春、厦隆农业、中民恒丰等屠宰、加工企业技改升级，开发中高档牛肉产品，新建宁夏大洋万头高端肉牛全产业链项目，打好绿色、生态两张牌，不断提升肉牛产业精深加工能力，延长产业链条。加快构建“肉牛养殖+精深加工+品牌营销+综合服务”一体化经营模式，发展订单养殖，推进肉牛产业标准化、智能化发展。

市场优势

直营店越来越多 “六盘山牛肉(隆德产区)”渐入人心

9月10日中午，位于银川市金凤区尹家渠北街96号的隆德生态牛肉专卖店里，冷柜中已没有多少肉了。“不好意思，这几天断货了，再两天就送上来了，到货以后我给您打电话。”店长满怀歉意向顾客解释。

为了让隆德牛肉走出大山，走向全国。隆德县从饲草种植、肉牛养殖、屠宰加工、市场销售全程监管，建立健全产品可追溯体系，确保消费者舌尖上的安全，让消费者吃得安心、吃得放心、吃得舒心。

采取多种措施，加大产销衔接力度，紧盯中高端消费市场，发挥肉牛数字化管理平台的优势，加大牛肉产品宣传推介力度。引进宁夏雷振子商贸有限公司，加强与当地经销商的合作，支持经营主体采取自建、合作经营等方式，鼓励引导企业在大中城市建立六盘山(隆德)名优特色农产品直营店、专营店。已在北京、上海、湖北、江苏、福建、银川、兰州等地设立隆德牛肉直营店、直销窗口15个。从市场反馈来看，“六盘山牛肉”越来越受欢迎，“断货”情况越来越频繁。

同时，支持牛肉加工企业与县内餐饮企业、学校食堂等建立供销关系，鼓励网络直播带货等线上销售，形成了线上与线下融合、产地与销地相匹配的发展格局，进一步打响“六盘山牛肉(隆德产区)”品牌，让肉牛产业成为隆德县富民强县的品牌产业。

在开展这些工作的同时，积极推行“三品一标”认证，指导肉牛加工企业统一标准、统一包装，统一使用、统一营销“六盘山牛肉(隆德产区)”地理标志商标，全面提升“六盘山牛肉(隆德产区)”产品知名度和美誉度，争创安全优质区域品牌，创响“六盘山牛肉(隆德产区)”品牌。

面向未来，隆德县加快构建“肉牛养殖+精深加工+品牌营销+综合服务”一体化经营模式。让“六盘山牛肉(隆德产区)”走向全国，走进千家万户！



工作人员正在对隆德牛肉进行分割。



隆德牛肉大理石花纹明显。



越来越多的深加工产品正在走向市场。