

扛起民族健康责任 让金枪鱼走进千家万户

■ 山东省中鲁远洋渔业股份有限公司党委书记、董事长 卢连兴

金枪鱼,是世界上公认的高端海洋经济鱼类,被誉为“深海极品鱼中之王”,具有极高的营养价值、药用价值和经济价值。是世界营养学会推荐的三大营养鱼之一。特别是蓝鳍金枪鱼,名列世界四大顶级美食之首。

然而,长期以来,我国远洋捕捞的金枪鱼,绝大多数是以原料鱼出口,或部分初加工再出口,主要销往欧美、日本等发达国家,市场和价格长期受制于人。我们辛苦捕捞的“好东西”都被外国人吃了。

本文通过大量的数据和资料论证,旨在揭开金枪鱼的“神秘面纱”。金枪鱼具有极高营养价值,对于增强国民体质效果明显。尤其是,向海而兴是高质量发展必由之路,发展海洋经济已经成为高质量发展新引擎。

我们要大力发展金枪鱼产业,国人形成金枪鱼消费习惯,企业不断研发新品种和口味,适应人民需求;高质量的生命健康离不开“完美的健康食品”。“好东西”是时候留给我们自己吃了。

同时,将金枪鱼的宣传与推广编入全民健康计划,纳入国家健康战略,覆盖全人群、全生命周期的营养和健康,着力满足国民健康需求。让更多中国人吃上“深蓝、绿色、健康、完美”的金枪鱼,让金枪鱼强壮我们的民族,强大我们的国家。

金枪鱼:深海极品鱼中之王

金枪鱼也称鲔鱼,英文名TUNA。属鲭形目鲭科,属于大洋性洄游鱼类。广义的金枪鱼是指鱼类中的鲭科、箭鱼科和旗鱼科,共计约30-50种鱼类。金枪鱼的体重个头悬殊较大,最大的体重六七百公斤,最小的只有三公斤左右。

从品种来看,生食类金枪鱼质量由高到底,分别是蓝鳍金枪鱼、大眼(或称大目)金枪鱼、黄鳍金枪鱼等;金枪鱼生活在大洋深处约100-400米,完全接触不到污染严重的近海和沿海水域,称得上是来自地球最后一块净土,是一种“深蓝、绿色、健康、完美”的食品。

金枪鱼全产业链冷藏储存。生食类金枪鱼从捕捞速冻、海上运输、陆地冷藏、生产加工、陆地运输等到餐桌解冻前的各个环节,都是保持无缝隙衔接的超低温-60℃冷藏。

超低温冷藏主要有三大作用:一是保持细胞的鲜活性。金枪鱼生鱼片解冻后,就像吃活鱼一样肉鲜味美、鲜嫩可口;二是保持功能性成分的鲜活性。超低温冷藏保持了细胞的鲜活性,使金枪鱼中的活性功能成分不被破坏,可被身体各系统和器官“拿来”就用,直接发挥效能和作用;三是杀死寄生虫。在全程-60℃超低温冷藏下,金枪鱼中的寄生虫和虫卵“插翅难逃”。

大量事实和研究表明,金枪鱼营养价值丰富,含有营养丰富的蛋白质,含有大量的丰富的不饱和脂肪酸,对青少年能够益智健脑,对中青年能够强身健体,对老年人能够延年益寿,对女人能够瘦身养颜。

金枪鱼含有大量的多不饱和脂肪酸,欧米伽3就是其中一种。它的最大特点是,一是人体不可或缺,二是人体不能合成,只能从食物中提取。研究表明,饱和脂肪酸对身体健康有不利影响,而多不饱和脂肪酸(欧米伽3脂肪酸),则对健康有诸多益处,缺乏欧米伽3就会导致多种疾病发生。

金枪鱼还含有丰富的蛋白质、牛磺酸、维生素A、D、B6、B12等多种营养活性成分,富含铁、钾、钙、镁、锌、碘、硒等多种矿物质和微量元素。金枪鱼的各种活性成分进入人体参与复杂的代谢活动,既有明确分工又有合作协同,各种功效的发挥都是综合作用的结果。

DHA俗称“脑黄金”,是一种对人体非常重要的不饱和脂肪酸。在人体大脑皮层中含量高达20%,在眼睛视网膜中所占比例最大,约占50%。

DHA量的多少是决定大脑聪明与否的关键。DHA对孩子的智力、记忆力的提升非常重要,对用脑过度的学生及上班族可以增强记忆力、集中注意力、提高理解力,而老年人则有助于活跃思维,预防老年痴呆症。

金枪鱼含有丰富的DHA。是“鱼中之冠,脑黄金之王”,在所有的鱼类中,每百克金枪鱼含DHA2.877克,金枪鱼DHA的含量,是迄今为止全球能食用的陆地动植物和海洋生物中最高。

金枪鱼含有丰富的EPA。每百克金枪鱼含EPA1.972克,居各种食物之首。EPA也是一种不饱和脂肪酸,它能够参与人体的各种代谢,有助于保持血管畅通,预防血栓产生,阻止中风或心肌梗塞的发生,保障血流畅通,保护心脑血管。

DHA与EPA共同发力,有助于抗炎抗癌,让你身体健康心情更愉悦。DHA与EPA在人体内有着明确的分工,DHA就像“指挥员”,进入人体大脑,而EPA则是“战斗员”,参与身体的各种代谢活动,但二者一旦“合力作战”则可以发挥出惊人的功效。

一是具有抗炎抗癌之作用和效果。DHA和EPA具有共同抗炎活性和抗癌作用。如前所述,人体内有两种多不饱和脂肪酸,一种叫欧米伽6,一种叫欧米伽3,都是身体不能合成的,只能从食物中吃进的必需脂肪酸,但两者比例失衡会导致多种疾病。

DHA与EPA“并肩作战”的最大功效,则是可以平衡欧米伽6和欧米伽3,使过高的欧米伽6代谢排出达到平衡,从而使各种炎症(如类风湿性关节炎)、癌症



得到治疗或改善。

二是调节不良情绪保持心情愉悦。DHA和EPA与情绪平衡有密切的关系。国外大量临床实验证明,与不吃金枪鱼的人相比,常吃金枪鱼的人面对困难与压力表现得更为积极乐观,遇事更冷静、处事更理性,这就是因为金枪鱼中含有的DHA与EPA有调节分泌代谢平衡、改善不良情绪的作用。

三是蛋白质含量最高,也是最优秀的平衡蛋白质。金枪鱼整体营养成分中蛋白质占比27.4%,在鱼类中蛋白质含量最高,远超猪肉(19.7%)、牛肉(18.1%)、鸡肉(17.3%)等肉类。一盒金枪鱼罐头的蛋白质含量基本能够满足一个人每天的蛋白质需求量。

金枪鱼肉中所含氨基酸齐全,全部含有人体所必需的且自身不能合成的8种氨基酸。金枪鱼蛋白质是动植物中无可比拟的最优质的平衡蛋白质,在健康功效方面具有强筋骨、抗癌症、降尿酸等功效。

四是含有丰富的牛磺酸,功效多多,尽享高质量健康生活。牛磺酸(2-氨基乙磺酸)在大多数组织中具有生理和药理功能,是人体健康必不可少的一种营养素。牛磺酸在金枪鱼中含量非常丰富,每百克金枪鱼中含40毫克左右。

牛磺酸在人体中发挥重要作用,其主要功能有如下几个方面。一是具有促进婴幼儿脑组织和智力发育的作用;二是具有增强心肌收缩的功效;三是具有强化人体视觉效果的作用;四是具有增强情绪控制能力的作用等。还有诸多功效。

我国为牛磺酸生产和出口大国,2019年产量达到6.81万吨,全球90%以上的牛磺酸产量在我国,其中出口近90%。

据报道,目前世界上把牛磺酸量作为食品添加的一些国家人均年消费大致为:日本60g(儿童人均消费量在500g以上)、美国50g、英国34g、德国32g、加拿大29g、法国26g、韩国19g、新加坡17g。

而我国的牛磺酸人均年消费则在4g多(其中含动物饲料添加),在鱼类摄取和食品添加双重不足的情况下,牛磺酸的整体消费少得可怜。我国成为名副其实的生产牛磺酸的“巨人”,消费牛磺酸的“矮子”。

金枪鱼在中国尚未形成规模消费

全球金枪鱼捕捞量很大,但是,在中国并没有形成规模消费。数据显示,每年,全球有85个国家在开展大规模金枪鱼捕捞活动,每年捕捞量接近700万吨。但是,消费国家集中在20几个发达国家。

从总量数据来看,日本是世界上金枪鱼消费量最大的国家(占世界人口的1.66%,消费了世界上20%以上的金枪鱼),美国是全球最大的金枪鱼罐头市场(科索沃、阿富汗、伊拉克战争期间,消费曾一度占到全球的44%,二战以来,金枪鱼罐头成就了美国上百万侵略战争),韩国则是金枪鱼第三大消费国家。

从进出口数据来看,2017年,进口金枪鱼罐头前十名的国家依次是,美国、意大利、西班牙、法国、英国、德国、日本、荷兰、澳大利亚、加拿大;2017年,我国出口金枪鱼罐头名列全球第四名。

目前,金枪鱼在我国尚未形成规模消费。2019年,我国金枪鱼捕捞量是42.38万吨,然而,消费刚刚过万吨。这也意味着,41万吨的金枪鱼以原鱼、鱼片、鱼柳和罐头等产品形式,出口到发达国家。

为何我国金枪鱼消费数量较少?在笔者看来,主要有以下几个因素,金枪鱼在我国消费起步比较晚,消费者缺乏认知,消费观念比较淡薄,还有出口创汇和国内外市场等多种因素。

首先,消费者对于“完美健康食品”消费观念不强。捕捞企业只知道金枪鱼是“好东西”,而好在哪里不知道;只知道日本等发达国家喜欢吃金枪鱼,而不知道为什么喜欢吃;只知道生食金枪鱼要超低温冷藏,而不知道超低温冷藏的奥秘。

再者,企业的推动国内需求动力不强。由于金枪鱼实施国际配额管理,以及金枪鱼消费市场基本就是发达国家消费,所以,各个金枪鱼企业国外客户相对稳定,因此,企业不会去投入很大时间和精力,去开发“不被认知”的国内市场。

此外,缺乏相应的配套政策支持。就政府而言,目前,由于尚未看到金枪鱼渔业行业带来的巨大红利,因此,对于金枪鱼产业,也缺乏深入研究和主导

推广的动力。

金枪鱼走入寻常百姓家恰逢其时

向海而兴是高质量发展必由之路,发展海洋经济已经成为高质量发展新引擎。

2017年全国海洋生产总值占国内生产总值的9.4%,我国涉海就业人员约占全国总人口的2.7%。目前,推动金枪鱼产业走入寻常百姓家恰逢其时。

同时,伴随着经济形势的变化,我们正在逐步形成以国内大循环为主体、国内国际双循环相互促进的新发展格局。习近平总书记指出,面向未来,我们要把满足国内需求作为发展的出发点和落脚点,加快构建完整的内需体系。

我们要大力推动科技创新以及各方面创新,加快推动数字经济、智能制造、生命健康、新材料等战略性新兴产业,形成更多新的增长点和增长极。

我国金枪鱼国内大循环势在必行。按照总书记的要求,作为国内远洋企业的领航企业,中鲁远洋将积极拓展国内市场,普及和推广金枪鱼的知识,宣传和推广金枪鱼产品,进行更多的研发投入,将远洋金枪鱼这种“完美健康食品”,更多地被国内食用,提升国民身体健康素质。

从经济发展水平来看,目前,我国经济快速发展,综合国力显著增强。居民收入持续性增加,消费水平大幅提升。进入高质量发展阶段,高质量发展离不开健康的体魄。

从权威数据来看,推进我国饮食结构改善迫在眉睫。由于饮食结构问题,造成我国的心血管疾病死亡率、癌症死亡率等较高,持续推进我国饮食结构的改善迫在眉睫。

金枪鱼营养价值丰富,被誉为“深海极品鱼中之王”,高质量的生命健康,离不开完美的健康食品,“好东西”是时候留给我们自己吃了。

我们国内有着14亿人的消费大市场,要不断研发出适合各类消费群体和适合国内消费口味及习惯的金枪鱼系列产品,同时,要求我们要加大科研投入,不断研发出科技含量高、附加值高的金枪鱼系列功能产品,使其成为海洋强国的主力军。

全国唯一金枪鱼产业园落地青岛

党的十九大报告提出,坚持陆海统筹,推动海洋与陆地的资源及空间开发协同,从整体上提升海洋经济活动的战略地位。

不言而喻,向海而兴是我国实现高质量发展的必由之路,发展海洋经济已成为实现高质量发展的新引擎。金枪鱼营养价值高,附加值高,如何挖掘其蓝色潜能,推动海洋经济创新发展,是摆在我们面前的紧迫课题。

山东省委省政府、青岛市委市政府认真贯彻落实习近平总书记视察山东时“经略海洋”“海洋强国”重要讲话精神,坚持“人民至上、生命至上”,以人民生命健康为责任担当,大力支持建设中鲁远洋金枪鱼产业园(海洋创新产业园)项目。

4月26日,在山东青岛举行的“2021上海合作组织国际投资贸易博览会暨上海合作组织地方经贸合作青岛论坛”上,中鲁远洋金枪鱼产业园(海洋创新产业园)项目成功签约落地青岛上合组织示范区,成为国内首家、全球唯一的综合性金枪鱼产业园。

山东省中鲁远洋渔业股份有限公司(以下简称中鲁远洋)是山东省唯一的捕捞和加工金枪鱼的国有控股企业,是集远洋捕捞、冷藏运输、食品加工、国际贸易于一体的国内远洋渔业龙头企业,是由国家授牌的“中国金枪鱼交易中心”,承担着我国金枪鱼交易的相关职责。

近年来,中鲁远洋砥砺前行,牢记使命担当。以让14亿中国人都能吃上高端味美的金枪鱼为使命,以生产高质量的放心食品为己任,做“深蓝、绿色、健康、完美”食品的引领者,扛起高质量生命健康的责任,把金枪鱼产业作为民族健康事业,深耕金枪鱼产业,体现国企担当,走在行业发展的前列,成为我国远洋渔业发展质量最好的企业之一。

围绕使命担当,中鲁远洋开展了一系列的谋篇布局。在社会责任上聚焦“1”个使命;在战略定位上推动“2”个转型;在产品宣传上做好“3”篇文章;在产品规范上建立“3”化标准;在产品销售上构建“3”大营销模式;在人才培养上围绕“2”个提升;在战略

部署上打造“1”个园区、“八个中心”和“两个基地”。

中鲁远洋将不负重托,将在各级党委政府的领导和大力支持下,借助自身行业优势和影响力,整合国内外资源,构建远洋渔业共同体,尝试建立远洋渔业企业联盟,将松散的外部市场资源内部化,进而以物美价廉的服务、灵活多样的交易模式更好更多服务于联盟内企业,形成协同效应。

最终,激活金枪鱼国内市场,努力把中鲁远洋金枪鱼产业园(海洋创新产业园)打造成为国家级示范生命健康产业园,实现金枪鱼国际资源的战略性转移,为成就人民生命健康,发展壮大海洋经济,实现中华民族伟大复兴的“中国梦”贡献中鲁远洋的智慧和力量。

将金枪鱼纳入国家健康战略

十九大报告指出,“实施健康中国战略。要完善国民健康政策,为人民群众提供全方位全周期健康服务。”

发达国家千方百计地争食金枪鱼这种“完美的健康食品”,无不是在追求健康长寿的美好生活。日本是世界上健康长寿的国家。

据2020年9月日本发布数据称,全国65岁及以上的老人首次超过3610万人,占全国总人口的28.7%,长寿人口占比居全球第一位。日本人的长寿秘诀及所创造的多项世界健康之最,基本都能从金枪鱼功能成分中找到答案。

据国家统计局公布的数据,2019年我国65岁及以上人口占总人口的12.6%。与发达国家相比,我国的健康长寿之路还任重道远。

为此,建立自上而下的产业推广模式,将金枪鱼的宣传与推广编入全民健康计划,纳入国家健康战略,覆盖全人群、全生命周期的营养和健康,着力满足国民健康需求。

“健康中国”从顶层设计,让“深蓝、绿色、健康、完美”的金枪鱼走入寻常百姓家,必将大幅提升我国人民的生命健康水平。另外,对涉及生命健康的食品原料如牛磺酸等也同样纳入国家健康战略。

借鉴日本学校给食法强制配餐制度。1954年,日本在国民经济严重凋敝的现实条件下,依然颁布了《学校给食法》,实行了包含金枪鱼在内的强制配餐制度,短短几十年,从国民经济濒于崩溃的边缘一跃而成为世界经济强国。

当前,我国全面建成小康社会的第一个百年奋斗目标已经实现,无论在国家实力还是个人消费能力看将金枪鱼纳入学校强制配餐计划,并非是一件难事。

况且“少年智则国智,少年强则国强”“再穷不能穷教育”的理念早已深入人心,可制定“以家庭负担为主,以财政补贴为辅”,由各级财政及家庭共同负担的小学生配餐制度。

政府主导成立金枪鱼行业价格联盟。鉴于全国范围内的配额制决定了金枪鱼资源的有限性和非完全充分的竞争性,政府有关部门主导成立金枪鱼行业价格联盟,既可以遏制国外恶意压价以及我国远洋企业“自相残杀”式的竞相降价行为,更有利于规范国内市场发展,通过价格机制确保金枪鱼系列产品的合理市场定位,确保满足不同消费层次、不同消费群体的个性化需求。

成立高端专业的金枪鱼研发机构。我国目前还没有专门的金枪鱼研究机构,建议以高校或科研机构为依托成立专门的金枪鱼研发机构,包括金枪鱼皮高档革制品研发、金枪鱼血、内脏等有效成分的研究等,充分发掘金枪鱼的功能与价值,研发高附加值、高科技含量产品,为国民生命健康提供高功效产品、生物医药等系列产品。

建立统一的金枪鱼产品标准化体系。为便于金枪鱼国内市场的推广及远洋渔业企业、食品加工企业形成协同,市场迫切需要建立起统一规范的金枪鱼产品标准化体系,加快推进产业发展规范化和市场推广标准化。同时建立食品分类机制,将“深蓝、绿色、健康、完美”的金枪鱼产品等列为一类或A类食品。

政府应加大对远洋渔业产业政策支持力度。出台专项扶持政策,如金枪鱼实行免税进口政策等。在产品研发、宣传推广、市场开发、项目建设等,给予税收减免、财政、信贷政策支持等,确保惠及全民生命健康的金枪鱼产业健康发展。