

自主研发珍稀菌菇 利用品牌效应开拓海外市场

山东荣丰食用菌有限公司的蘑菇生产形成“全产业链”

本报记者 张婧婧



工人正在对蘑菇进行采收作业。 图片由山东荣丰集团提供

长在“无用”的棉籽壳中 在工厂里沐浴“自然”光源、水雾

东营的食用菌由小户生产跨步到工厂化，是由位于花官镇的山东荣丰食用菌有限公司开始的，目前荣丰也已成为东营市规模最大的食用菌生产企业。

山东荣丰集团总经理助理刘豪介绍，公司的前身是油棉加工企业，生产过程中棉籽壳成为废弃物，“在一次交易中，公司无用的棉籽壳却成了韩国企业争相收购的产品，出于好奇，老板去韩国进行了考察，原来这个废弃物竟是生产食用菌培养基的‘原料’。”

据较早在公司员工回忆，在公司成立之前，东营的食用菌都是传统的小户生产，品种单一不说，受季节影响，产量也跟不上。“此外，当时当地人并没有吃蘑菇的饮食习惯，不过随着市民生活水平的提高，每天‘一荤一素一菌’的健康饮食结构逐渐渗透到生活理念里。”刘豪说，这些都在刺激着企业向食用菌产业转型。

“日韩可耕种土地少是短板，不过也因此

早在上世纪六七十年代起就实现了工厂化生产。”刘豪介绍，除了蘑菇最后的采收和包装，其他环节都是在自动化生产线上完成的。

在山东荣丰集团的栽培车间，眼前是一片茫茫的水雾，每层食用菌栽培架上方都安有光源设施，蘑菇“头顶”上灯光地均匀地洒下来。“这可不是普通的LED灯，它在智能补光的同时并不会因照射而升高温度，通过灯光的照射对蘑菇的生长产生影响。”车间调控工作人员说，工厂化生产模仿自然环境中的光源、水雾等生长条件，使食用菌不受季节影响，从而实现整年不间断连续生产。

“食用菌对环境质量要求很高，像蘑菇伞盖下面的褶皱吸附能力特别强，而工厂化生产就可以规避自然环境中的污染及有害物质，在栽培车间采摘下来是可以直接食用的。”刘豪说。

一次好奇，带动了食用菌的生产方式的转型，那时是2007年。

110天，塑料瓶里长出鲜蘑菇 真姬菇顶盖五毛硬币大小时摘下

山东荣丰集团菌种项目组组长刘文钊介绍，农村庄稼收获后剩余的玉米芯、麦麸、棉籽都是用来种植食用菌培养基最好的“原料”，“搅拌机将其均匀搅拌，通过机器装瓶，再进行4个小时121℃的高温杀菌，以充分消灭原料中的杂菌。”

“菌瓶在培养室里待的时间最长，要经过85天的发酵。”在这期间，培养室要恒温恒湿，温度控制在22℃左右，湿度在65至75之间，以培养菌丝生长。发酵完成后还要进行搔菌，将生长不均匀的菌丝剔除。“传送带会将菌瓶传到栽培车间，之后就进入白玉菇成长期，22至

23天。这时候的室温要控制在12℃左右，湿度则要达到100%，这样出来的白玉菇才更鲜嫩。”刘文钊说。

“总共110天左右，真姬菇(白玉菇、蟹味菇)长到七八厘米高，顶盖有五毛硬币大小就能采摘了，再大了就不嫩了。”采收房里，几名工人身穿白色工作服，戴着口罩，动作熟练地从传送带上拿下菌瓶，掰下整个白玉菇，并将其标称、装盒、密封、入库。

“种植蘑菇的原料我们也不会浪费，机器将剩余的菌糠从菌瓶中挖出来，作为有机肥可直接用于农作物的种植。”刘文钊说。

自主研发出真姬菇珍稀品种 并被评为“东营十大名优农产品”

刘文钊介绍，在公司最初种植食用菌时都是从日韩引进的品种，然后在种植过程中，却不得不面临不整齐、产量低等品种退化的问题，品种改良和更新开始提上日程。

“一开始使用液体石蜡菌种保藏方法，使没有退化的菌种在4℃的环境中保存一年，后来又开始用超低温冰箱保藏方法，-80℃的温度可以使原种维持5-10年，用以食用菌的扩繁和生产。”刘文钊坦言，由于成本高，这样用以保藏真菌的企业并不多。

“整个环节中，科技含量最高的要数菌种研发，在与中科院、省农科院、上海农科院及日本早稻田大学等大院展开合作，并通过菌丝杂交、单胞杂交和多胞杂交自主研发出白玉菇珍稀品种荣丰5号及蟹味菇荣丰6号。”刘文钊说。

据了解，目前山东荣丰集团主要生产真姬

菇(白玉菇、蟹味菇)、金针菇等品类，年年能达4万吨，成为东营市规模最大的食用菌工厂化生产企业。在采访中记者了解到，由于食用菌采收后在运输过程中都需要全程冷链物流，保存时间最长近一月之久。刘豪介绍，目前荣丰正在考察即食真空真姬菇项目，“将鲜品制作成即食产品，不仅延长了蘑菇的保存时间，更实现了产品的深加工，也完善了整个产业链”。

在产品中，真姬菇通过了国家有机产品认证，并被评为“东营十大名优农产品”之一，公司也建立起以北京、上海、广州、河南、西安、深圳为中心，辐射全国的销售网络和物流配送体系。除供应国内各大城市外，自2012年起，山东荣丰集团还拓展外贸业务，产品出口美国、加拿大、东南亚等国家和地区，已逐渐形成了品牌效应。

◆相关链接

金针菇的做法

一、酸菜肥牛金针菇

准备材料：肥牛片、金针菇、油、盐、豆瓣酱、姜末、葱末、蒜末、酱油、鸡精、陈醋、糖、料酒、干辣椒

做法：

- 1、肥牛片用水冲去血水，金针菇拍根，粉丝热水泡发。
- 2、炒锅热油，金针菇断生，炒出汁来即可。可稍微洒点盐入味儿，捞起铺在深盘底部。
- 3、热油下豆瓣酱、一半蒜末、葱末、姜末爆香。倒入三碗水。加入酱油、料酒、醋、糖、盐、鸡精把汤烧沸。
- 4、下入肥牛片和粉丝煮熟，肉片变色即可，起锅前再淋点醋。连汤带料装盘，撒上剩余蒜末。
- 5、热油，煸香干辣椒段，连油一起淋在盘里，滋滋响过，喷香扑鼻。后撒上香葱末即可。

二、金针菇煮鲫鱼

原料：金针菇、新鲜的鲫鱼、辣椒、葱、姜、蒜、枸杞、胡椒粉、盐、黄酒

做法：

- 1.在清洗干净的鲫鱼鱼身外面，慢慢拍上一些盐和胡椒粉，放在盘子里腌制大概10分钟，然后金针菇也清洗一下，枸杞子泡上留着备用。
- 2.将煎锅加热注油，下生姜2片煸香，将鲫鱼排入锅中，煎至双面微黄焦香起锅。
- 3.汤锅添加足量清水，将鱼放入，大火煮开后将浮沫撇去，滴入黄酒几滴，转中小火继续煮约15分钟左右，转大火，将金针菇放入锅中稍煮片刻。
- 4.将浸泡后的枸杞子放入锅中煮个三分钟左右，调入适量盐，少许胡椒粉调味，熄火起锅即可。

广饶县国税局“四到位”

做好企业所得税汇算清缴工作

本报5月20日讯 为了更好的适应新常态、引领新常态，扎实完成企业所得税汇算清缴工作，广饶县国税局将此项工作列入规范化、制度化、常态化管理，早计划、早部署、早落实，优化纳税服务，提升工作质效，“四到位”确保企业所得税汇算清缴工作顺利推进。

营造氛围，宣传到位。在充分利用内外网网站、报纸、税企QQ群、电子税务综合管理平台短信提醒等方式外，积极拓展新的宣传平台，利用微博、微信使用人群广、信息传播快等特点，搭建“互联网+税收”的崭新宣传模式。同时通过开通电话咨询热线、办税厅设纳税咨询岗、进户宣传等多种方式，及时回答纳税人的涉税疑问。编撰宣传资料，免费分发给纳税人，并将纳税申报表填报模板和宣传资料放置在办税服务厅，供纳税人免费取用，力求宣传面达100%。

内外同步，学习到位。为确保企业所得税汇算清缴质量，该局深化内部学习和外部辅导，加强对税收管理员、办税服务厅工作人员企业所得税汇算清缴工作有关规定的学习培训，不断提升政策掌握水平和业务指导能力，为开展企业所得税汇算清缴政策培训和纳税辅导奠定基础。同时注重提升办税服务厅人员心理抗压能力和应急处置能力，确保窗口人员综合素质达到“一岗多能”的服务要求。针对今年新启用的最新企业所得税纳税申报表，先后组织3场汇缴报表培训班，对不同类型的企业进行分类分级培训，对相关企业的财务人员做好政策辅导，详细讲解企业所得税汇算清缴的意义及申报方法、内容、地点等相关事宜，进一步提高纳税人自主申报意识，确保汇算清缴工作开展有序、及时、准确。

简化流程，管理到位。简化居民企业股息红利、加计扣除、财产损失等企业所得税自行申报备案流程，所有手续实行一站式办理，均由办税服务厅工作人员负责受理，严格审核资料的完整性和合理性，统一录入，减轻纳税人办税负担，实现企业所得税汇算清缴“一站通”。同时根据设置的税收优惠台账，加强对优惠资料的抽查，在企业申报数据成功写入金三系统后，由业务骨干再次对重点税源企业，享受税收优惠的企业申报情况进行抽查审核，确保申报资料提供齐全、申报表填写规范，享受税收优惠企业减免备案案执行到位。对审核出差错的企业，及时督促其更正申报，确保申报数据准确无误，不断提升汇缴清缴质效。

做好预案，服务到位。结合便民办税春风行动，针对性的推行纳税提醒服务、延时服务、上门服务等多项便民措施，引导纳税人错时申报，避免出现纳税人“扎堆”申报现象。制定应急预案，在办税厅开设企业所得税汇算清缴绿色通道和应急通道，继续推行领导带班制、首问责任制、“一窗通办”和“同城通办”，切实为纳税人办税提供便利。不断提升税收管理员及办税厅人员的纳税服务意识，坚持以纳税人需求为导向，全力维护纳税人合法权益，确保企业所得税汇算清缴工作圆满完成。(黄建 刘艳华)