

银川市全国名特优新农产品目录添“新丁” 灵武牛肉产出“雪花肉” 永宁对虾养出“海鲜味”

记者 梁小雨 文/图

在农产品领域，每一份荣誉都是品质与特色的见证。近期，2025年第一批全国名特优新农产品名录揭晓，银川的“灵武牛肉”和“永宁对虾”上榜，标志着银川特色农产品在全国市场的影响力进一步提升。

全国名特优新农产品，特指在特定区域生产，具备一定规模与商品量，拥有显著地域特征、独特营养品质，且公众认知度、美誉度颇高的农产品。此次入选的“灵武牛肉”，依托当地优越的养殖环境和科学的饲养方式，肉质鲜嫩多汁、营养丰富。而“永宁对虾”则凭借黄河水灌溉的生态养殖优势，虾体饱满、口感鲜甜，深受消费者喜爱。

近年来，银川市立足地域资源禀赋，大力发展特色农业，越来越多的“银字号”农产品凭借独特的地域风味和卓越品质脱颖而出。这些获得“国字号认证”的农产品不仅成功进入国内各大城市的市场，拓宽了销售渠道，更为乡村振兴注入强大动力，成为带动农民增收致富、推动农业产业升级的重要力量。



牛儿快乐吃草。



标准化牛舍井然有序，牧场充满生机。

灵武牛肉：品质出圈，在南方市场“牛气”走红

近日，记者走进灵武市白土岗乡养殖三区，探访灵武市同心农业综合开发有限公司打造的现代化肉牛养殖场。放眼望去，标准化牛舍鳞次栉比，井然有序。一股裹挟着干草清香与牲畜气息的暖风迎面拂来，令人仿若置身于充满生机的牧场。

成百上千头西门塔尔牛悠然自得地在圈舍中活动，有的安静卧卧，有的悠闲踱步，尽显惬意之态。远处，此起彼伏的“哞哞”牛叫声不绝于耳，循声望去，只见工作人员驾驶着饲喂车，沿着通道缓缓前行，整个养殖场一派生机勃勃、欣欣向荣的繁荣景象。

此次企业培育的“灵武肉牛”成功入选2025年第一批全国名特优新农产品名录，这份荣誉让企业有关负责人汪震难掩自豪之情：“我们的灵武肉牛，脂肪如雪花般均匀分布在红肉间，肉质紧实弹牙，肉香醇厚浓郁，一口下去，风味层次在舌尖层层绽放，让人回味无穷。”

据介绍，该企业主要售卖活牛，这些品质上乘的灵武肉牛，源源不断地销往广东、福建等南方城市的高端餐饮店。当下，企业平均每月销量稳定在300头到400头，每公斤生牛售价在28元至29元。

在众多客户中，广东客商陈志安堪称“忠实粉丝”，他对灵武肉牛赞誉有加：“我主要为火锅店供应牛肉，灵武肉牛的优势突出，不仅能产出漂亮的雪花肉，而且牛体格健壮，出肉率比普通肉牛高出不少。”自去年8月与灵武市同心农业综合开发有限公司展开合作以来，陈志安已签下数千万元的肉牛订单，用实际行动为灵武肉牛“打call”。

那么，灵武肉牛究竟凭什么在众多肉牛品种中脱颖而出，成为市场上的“香饽饽”？汪震介绍道：“我们坚持绿色养殖理念，用自己种植的牧草饲喂肉牛。这些牧草农残极低，且种类丰富多样，苜蓿的鲜嫩、燕麦的营养、谷草的清香，为肉牛提供了天然的‘营养套餐’。吃得杂、吃得好，肉牛自然长得膘肥体壮。”此外，汪震还提到宁夏得天独厚的气候条件，“这里拥有长达8个月的肉牛黄金生长期，温暖的阳光、适宜的温度，都是肉牛生长的天然助力，想不长好都难！”

入选全国名特优新农产品名录，不仅是对银川特色农产品品质的高度认可，也为当地农业品牌化发展提供了新的机遇。汪震介绍，未来企业将在肉牛产业发展上持续发力，延伸产业链条，聚焦牛产品深加工，联合餐饮企业打造特色菜品，全方位提升灵武肉牛的品牌影响力。“计划进一步扩大养殖规模，带动周边农户加入养牛行列，让大家都能端稳‘致富碗’。”



南美白对虾在西北内陆的淡水中扎根生长。



尾尾虾苗水中游。

永宁对虾：科技赋能，内陆养出“海鲜味”

走进宁夏航拓农业科技发展有限公司位于永宁县望洪镇增岗村的渔业养殖基地，虾苗标粗棚内一派生机盎然。养殖池里，水流缓缓涌动，细密气泡不断升腾，晶莹剔透的南美白对虾苗欢快地穿梭其中。

“永宁对虾肉质肥厚、口感鲜甜，在市场上非常受欢迎。”宁夏航拓农业科技发展有限公司负责人冯文静展示的全国名特优新农产品名录收录信息显示，永宁对虾的蛋白质、磷、亚油酸、DHA等关键营养指标，均远超普通虾类。

作为一家集水产苗种繁育、名优水产品养殖、技术咨询推广、物联网技术应用及农业观光休闲于一体的综合性科技示范园区，宁夏航拓农业科技发展有限公司有着自己的“养殖密码”。“从虾苗培育到成虾养殖，我们坚决不添加任何抗生素和激素，坚持让虾自然生长。”冯文静介绍，去年公司从海南引进300万尾南美白对虾苗，通过创新运用先进的尾水综合治理系统与人工淡化技术，不仅实现养殖尾水的循环净化，更让原本适应海水环境的南美白对虾，成功在西北内陆的淡水中扎根生长，真正实现了“零抗生素、零激素”的生态养殖。

一尾尾南美白对虾打破地域限制，在淡水环境中茁壮成长，成为市场上炙手可热的优质水产品。冯文静介绍，去年8月初上市时，企业养殖的虾批量售罄，每公斤价格在40元至80元，其销售网络已覆盖四季鲜、新世纪冷链、海吉星三大综合批发市场，以及金凤海鲜市场、温州海鲜市场等。冯文静回忆道，去年“十一”期间，每天虾出塘时，收购商们早早便守在塘口，只为第一时间抢到新鲜的永宁对虾。

良好的市场反馈，让企业发展信心倍增。今年5月，公司再次引入600万尾虾苗，并不断提升高效养殖水平。冯文静介绍，将依托农产品追溯体系和“名特优新”国字号影响力，持续打响“永宁对虾”品牌，助力永宁虾走向全国市场，让更多消费者品尝到西北内陆孕育的鲜美滋味。



永宁县望洪镇增岗村的渔业养殖基地。

“银字号”矩阵：品牌强农，乡村振兴一路生花

从灵武牛肉摆上全国餐桌到永宁对虾香飘四方，银川正以“品质+品牌”双轮驱动，推动传统农业向现代都市农业转型升级。当前，银川坚持高端化引领、标准化生产、产业化发展、市场化经营等发展思路，着力打造品质品牌制胜的现代都市农业体系，持续推动农业增效、农民增收。

记者从银川市农业农村局获悉，去年，银川新增绿色食品认证18个、有机农产品认证17个、GAP认证1个，完成5家绿色食品企业28个产品的续展换证工作。截至目前，全市绿色食品达176个、有机农产品达124个、地理标志农产品6个、良好农业规范认证主体11个，全国名特优新农产品及特质农产品共27个，品牌农业正成为乡村振兴的核心动力。

一系列数据有力证明银川绿色优质农产品发展所取得的成效。这里既有镇河番茄的酸甜、月牙湖蜜瓜的香甜、上滩韭菜的鲜嫩，还有贺兰鲈鱼的肥美、良田沙地吊瓜的爽口、闽宁镇鸡蛋的醇香……近年来，银川坚持数量与质量并重、认证与监管并举，全力推进无公害农产品、绿色食品、有机农产品、农产品地理标志“三品一标”行动，深度挖掘地域特色农产品资源，积极申报全国名特优新农产品、特质农产品，做到质量有标准、销售有标志、反馈有追溯，打造银川农产品品牌创建特色标准。

优良品质铸就了银川农业的“金字招牌”，也赋予其强大的市场竞争力。去年年底，银川与深农集团、自然之星等60多家区内外知名企业签订优质特色农产品订单，金额高达6.255亿元。今年，京东银川农特产暨农产品产销衔接会举办，《中国特产馆·银川特产馆》在京东官方旗舰店上线，又签下3.12亿元的农产品代销售和产销衔接订单，含葡萄酒、牛奶、枸杞、牛羊肉、大闸蟹、韭菜、草莓、蜜瓜等“妙选银川”优质特色农产品，进一步推动银川农产品走向国内高端市场。这些闪耀的农业品牌，不仅让银川“土特产”成功出圈，更成为乡村振兴的强劲引擎，为农村发展注入源源不断的活力。