

青海三文鱼的“爆发力”究竟有多强

——关注青海冷水鱼系列报道之二

一条三文鱼的“爆发力”究竟有多强？据海关数据，2024年，青海龙羊峡三文鱼贡献了全国97%的国产三文鱼出口量，成为国产三文鱼外贸出口的“主力军”。

出口额占全国97%！这意味着在全国出口的每100条三文鱼中，有97条来自青海。在冷水鱼行业，这个数字实在是太耀眼了。

在国内市场上，青海三文鱼以“肉质紧实、口感鲜美、味道细腻”深受同行好评，“北上广深”客户更是拿青海三文鱼馈赠亲朋好友，表达对这一产品的青睐和认可。在国际市场上，青海三文鱼的好品质也得到了消费者的赞誉，成功出口至日本、新加坡、西班牙等16个国家和地区。

青海三文鱼的底气从何而来？

走出青海，走向全国，走向世界，青海三文鱼的底气何在？

关于三文鱼，许多人认为只有大西洋鲑才是真的三文鱼，实则不然。事实上，三文鱼并不是鱼类在系统分类学上的名称，而是由英语“Salmon”音译而来。目前国内外对三文鱼定义不一，市场上销售的各种所谓的“三文鱼”，并不是一种鱼。例如：挪威三文鱼主要指大西洋鲑鱼（Salmo salar）；芬兰三文鱼主要是红肉虹鳟；而美国三文鱼则主要是阿拉斯加鲑鱼。虹鳟，作为鲑鳟鱼的一种，同样属于三文鱼的范畴。

青海地处青藏高原东北部，境内水域资源丰富，水体总面积136.6万公顷，其中有鱼水面约131.3万公顷，用于渔业养殖的水域达到4.64万公顷，因天然和洁净、常年低温以及无大风浪等成为冷水鱼养殖最适宜的水域，广受国内外养殖者的青睐。龙羊峡水库，以“常年不冻、水温10℃至18℃、水深超200米”的特性成了三文鱼生长的“天然温室”。在冬季，水库深层水体始终维持在4℃左右，加之龙羊峡水电站持续向下游放水发电，水流无法形成冰层，在高寒地区“打造”出一片全年无冻的水域。

更难得的是，这片水域几乎无大风浪。对三文鱼养殖网箱而言，风浪是生长的“隐形克星”，若水体波动剧烈，鱼要不停游动对抗水流，大量能量被消耗；同时，风浪会引发三文鱼的“应激反应”，导致食欲下降、免疫力降低，增加海虱等寄生虫感染风险。而龙羊峡水库的稳定水环境，让三文鱼能“安心长肉”，能量大幅提升，肉质也更紧实细腻。

“无冻、无风、无污染，三个条件凑在一起，让高原养殖三文鱼从‘不可能’变成了‘独一份’。”龙洋知鲜（青海）股份有限公司品牌总监沃日哈介绍道。龙羊峡的水质常年符合国家二类标准，这是青海三文鱼生长环境优于其他区域的首要条件，也是能站稳市场的核心底气。

养殖成本每年下降0.45亿元

有了良好的生长条件，如何养殖，怎样科学养殖？怎么让青海三文鱼养殖标准赶上国际步伐？

“从20年前鱼苗、饲料全靠进口，成

本高得惊人，到如今我们能自主研发饲料，成本降低21%，养殖周期缩短近1/3，技术还输出到河北、新疆等地，青海已成为全国鲑鳟鱼养殖的‘技术高地’，这背后是科研团队近20年的‘啃硬骨头’式接力攻关。”《青海省农牧业科技创新冷水养殖产业技术转化研发与水生生物保护平台》（简称鱼平台）首席专家李长忠说。

国外饲料贵，养殖成本高，“饲料国产化”是亟待解决的问题。为破解这一“卡脖子”问题，研究团队扎进实验室与养殖场，开始了“三倍体虹鳟动态营养调控技术”研究。他们蹲守水库监测水温变化，记录三文鱼不同生长阶段的进食量与代谢数据，最终首次摸清了三文鱼在不同季节、不同养殖模式中的蛋白质和脂肪需求。他们把青海本地的蚕豆、菜籽油等植物性原料“变废为宝”，纳入饲料配方，实现了“国产化、本土化、原创化”的突破。“现在我们自主研发的饲料成本与国外进口饲料相比降低20%以上，如果全面推广则每年能节省养殖成本0.45亿元。”李长忠说。饲料的改良为“陆水接力”养殖模式提供了新的叠加效应，三文鱼养殖周期从原来的3年至3.5年，压缩至2年至2.5年，养殖效率大幅提升，养殖企业的收益也跟着增加了。

“我们始终坚守‘生态优先’的底线，形成了‘以鱼抑藻、以鱼抑草、以鱼净水’的闭环。”李长忠强调，一方面长期坚持生态养殖，为确保全省出水断面水质达到Ⅱ类标准贡献了渔业力量，水产品质量100%达标；另一方面积极推进土著鱼类资源保护和恢复工作，长江、黄河、澜沧江青海流域水生生物多样性得到了有效保护、资源恢复成效显著，实现了水生态保护与产业发展的双赢。

这条鱼如何塑造青海“新名片”

为了让这条鱼游得更快、更好、更欢畅，我省不断攻克养殖技术壁垒，为青海三文鱼养殖产业发展提供了坚实的技术保障。

近年来，青海省农牧业科技创新平台——鱼平台开展了由省内外40名专家学者参与，联合国内外冷水鱼养殖领域近20家企业和科研机构，以“大兵团作战”的方式进行协同攻关。其中，建立的鱼产品产地溯源系统和品种鉴定技术体系以及主要致病菌与寄生虫检测技术体系在产业中的示范和推广，为确保青海三文鱼产品质量提供了技术保障。高品质、无污染的三文鱼产品销往北京、上海、广州、深圳等40个省市，深受消费者喜爱。

“对青海而言，三文鱼正在重塑地域‘名片’。”李长忠说，从青海三文鱼的产业突围，我们不难发现，在三文鱼养殖中，青海实现了双重收益：一是养殖过程严格遵循生态标准，持续研发、应用生态养殖技术，实现“以养护水、以水促养”；二是三文鱼养殖产业发展带动了当地就业与增收，让生态保护的成果转化为实实在在的经济收益。青海三文鱼正以“国产优质水产标杆”的姿态，改写着行业对国产三文鱼的认知。

（记者 芳旭 王琼）

西宁城院开展青海省首批“人工智能训练师”职业技能等级认定

本报讯（记者 衣凯玥）为推动产业智能化升级与经济高质量发展，日前，西宁城市职业技术学院在全省范围内率先启动“人工智能训练师”职业技能等级认定工作，为青海省人工智能产业发展注入新动能。首批认定共有初级40人、中级35人参与考试。此外保育师、中式烹调师多领域等级认定评价同步推进，共同肩负起职业教育服务地方产业发展的使命。

此次“人工智能训练师”职业技能等级认定工作，在省人社厅技能人才评价指导中心悉心指导下，西宁城市职业技术学院严格按照国家职业标准，精心设计认定流程与考核内容，从理论知识测试到实际操作考核，模拟真实工

作场景，要求考生完成数据清洗、标注质量把控、简单模型优化等任务，确保考生具备扎实的理论功底和解决实际问题的能力。通过此次认定，不仅为考生提供了专业能力的权威认证，更为青海省人工智能产业筛选出一批具备实操能力的合格人才。

近年来，西宁城市职业技术学院持续在多领域高质量开展职业技能等级认定工作，累计完成6000余人次认定评价，率先推进“首家线上考务平台搭建”“首家题库组件”“首家理论机考”等多项举措。这些举措既是对国家职业技能提升战略的积极落实，也为青海省各行业培养高素质技能人才提供了重要支撑。

“双节”青海高速峰值或达56万辆



本报讯（记者 金华山）2025年国庆中秋假期（10月1日至8日）将至，伴随7座及以下小型客车高速免费通行政策，群众出行需求集中释放。省公安厅交警总队结合路网监测数据分析，全省交通流量将迎来显著增长，高速及国省干道部分路段时段拥堵风险突出。

流量数据显示，假期全省高速公路日均交通量预计达56万辆，较去年同期增长15%；国、省道路交通量日均约11万辆，同比增长10%。高速公路潮汐特征明显，首尾时段压力集中，国省道则呈“前高后低”态势，景区周边车流密集。

出行高峰时段已明确：9月30日14时起路网压力渐增，18时至20时迎节前高峰；10月1日至3日每日8时至12时为出城高峰，跨省中长途车流集中；4日至6日以省内短途游为主，

拥堵点面增多；7日至8日返程车流叠加，8日下午达返程高峰，9日凌晨流量回落。每日8时至10时、16时至20时为全天车流量峰值时段。

易拥堵路段主要集中在西宁周边及重点通道。高速方面，G6京藏高速马平段、扎倒段，G0611张汶高速宁大段、平阿段，G0612西和高速南绕城段等需重点关注。国省道则以倒湖茶公路、G109京拉线、G227张孟线、S104西贵线等车流最大。平安、乐都、大通、贵德等西宁周边乡村游目的地沿线道路也将因车流激增面临拥堵。

气象条件整体利好出行，全省大部天气平稳，降水北少南多，北部气温前高后低，南部起伏较小。交通部门提醒，公众需提前规划路线，关注实时路况，错峰避堵，安全出行。

交通安全预警！六大风险需警惕

本报讯（记者 金华山）据研判，今年国庆中秋“双节”假期群众出行需求集中释放，高速公路对7座及以下小型客车免费通行，叠加旅游探亲、秋收农忙、网红景点游等需求，全省交通流量将迎来高峰，同时面临六大交通安全风险。

自驾游风险显著上升是首要关注点。省内互助、大通、乐都等秋旅游目的地及跨省前往四川、陕西、甘肃的自驾车流量激增，疲劳驾驶、分心驾驶、超员超载等违法行为易发，刮蹭、追尾等轻微事故概率升高。

高速公路事故风险同步突出。G6京藏高速西宁至马场垣段、G0612西和高速西宁至平安段等重点路段，因私家车通行

量大幅增加，易出现拥堵缓行，车辆追尾碰撞事故风险较高。

货车肇事风险不容忽视。物流运输需求旺盛推高货车流量，多拉快跑、疲劳驾驶、超限超载等违法多发，国省道客货混行、强超强会现象加剧，迎面相撞事故风险上升。

秋收农忙也带来集中出行风险。海西州枸杞采摘务工、农村赶集务农、学生返乡及婚庆活动交织，县乡道路饱和运行，占道摆摊等违法行为增加安全隐患。

此外，中秋团聚、“浪山”游等活动使酒驾醉驾风险攀升，傍晚、凌晨时段尤为突出；假期省内部分地区或现雨雪天气，路面湿滑易致车辆侧滑侧翻，需格外防范。

【天露乳品】系列推荐

巴氏鲜牛奶 | 保质期2天的鲜活暴击！

高原鲜奶 × 配料表只有生牛乳 ×
巴氏杀菌，喝的就是这口“鲜活”力！

天露 超鲜奶

好牛奶 天露 巴氏鲜牛奶 喝当天

400-0971-966

2天锁鲜，天然活性营养库

✓ 牧场就在身边，极大缩短了奶源运输时间，确保您随时都能喝到新鲜好牛奶，营养从锁鲜开始。从牧草种植到牛奶产出，全程严格把控，自有牧场为品质筑牢根基，让您喝得安心、放心；

✓ 采用巴氏杀菌工艺在杀菌的同时，最大限度地保留牛奶原汁原味。更有多种活性营养物质，为健康助力；

✓ 配料表除了生牛乳其他都没有，优质蛋白+自然回甘，老人小孩都爱这口纯粹！在提供丰富营养的同时，保障了健康。

趁新鲜，抢鲜订！鲜奶订购热线：400-0971-966（鲜奶订购每日6:30前送到家门口）

生物园区品牌企业 宣传专栏