

## 鲜天下

武汉梁子湖水产品加工有限公司是央企中国农业发展集团中国水产舟山海洋渔业公司控股的国有企业，成立于2009年，占地面积150亩，现有员工480人。主营淡水水产品综合深加工、销售以及冷链仓储物流市场等业务。

公司建设有完善的产品监控检测体系，通过了ISO9001质量管理体系、ISO22000/HACCP食品安全体系、国际Kosher犹太认证、国际Halal清真认证，实行从源头到餐桌全过程质量管理，保障消费者安全。

公司主要以淡水鱼为原料，加工鱼糜及鱼糜制品，并利用纳米技术将鱼骨加工成易于吸收的鱼骨钙食品，利用生物酶解技术，将鱼皮和鱼鳞加工成在美容、医药、保健品等方面应用十分广泛的胶原蛋白。现已形成包括胶原蛋白系列、冷冻鱼糜系列、鱼糜制品系列、肉丸系列、花色米面制品系列等八大系列共100多种产品。胶原蛋白、鱼糜、生冻螃蟹出口到美国、欧盟、日本、韩国、新西兰、及东南亚、台湾、香港等国家和地区。“梁子”牌鱼糜制品，美伊典胶原蛋白粉、面膜、口服液在国内20多个省市建立了一级总代理、总经销共102个，二级代理商500多个。

公司与江南大学、华中农业大学、湖北工业大学、上海海洋大学、武汉工业学院等共同合作，开发了数十种受市场和消费者欢迎的产品，在淡水鱼精深加工关键技术及产业化研究示范方面取得了重大突破，该成果获得了湖北省科技进步二等奖。公司和湖北省农科院共同完成的“鲫鱼二次酶解制备鲜鱼精的技术研发”整体技术达到国际水平，该技术为生产淡水鱼类调味料奠定了良好的基础，具有广阔的应用前景和利润空间。

本文链接：<https://dqcm.net/wenan/xtx-882755.html>

