芦笋产品深加工产业园建设

一、项目名称

芦笋产品深加工产业园建设

1. 项目建设地

湖南省沅江市高新产业园区食品工业园

1. 项目内容

引进洞庭湖野生芦笋深加工企业20家以上，年产芦笋食品10万吨左右，实现年综合产值100亿元左右，打造“沅江芦笋”知名品牌。

1. 项目投资规模

项目计划总投资15.35亿元，单个入园项目总投资不低于5000万元。投资强度：其中一期投入12.35亿元，占80.5%；二期投入3亿元，占19.5%。对年加工芦笋5000吨以上，成品销售率95%以上，税收10万元以上的，按税收额的2%进行奖励。

1. 项目背景

沅江市是全国著名的芦苇产地，有不可复制的湖州湿地面积86万亩，年产芦笋50万吨左右，约占湖南芦笋产量的40%，芦笋年总量在14万吨以上。民间加工芦笋历史悠久。芦笋食品柔嫩润滑，清脆爽口，营养丰富，是洞庭湖区天然野生健康食品，倍受消费者欢迎。

芦笋既有食用价值又有药用价值，《本草纲目》记载“芦笋既是菜肴中佳品，又能治热血口渴、淋病”。《本草纲目》记载它能“解诸肉毒”。芦茎、芦根更是中医治疗温病的要药，能清热生津，除烦止呕，现代药理证实，芦苇的叶、花、茎、根都含有丰富的药理成分—戊聚糖、薏苡素、蛋白质、脂肪、碳水化物、D-葡萄糖、D-半乳糖和两种糖醛酸以及多量维生素B1、B2、C等十多种，因而受到医、药学界的重视。

2014年沅江市颁发了《关于振兴芦笋食品产业的意见》，做大做强芦笋产业，推进新农村建设，促进地域经济发展。2014年6月，我市与湖南农业大学食品研究院签订合同，由院长、博士生导师邓放明教授亲自带队进行产、学、研的活动，开发芦笋产品深加工。2014年7月我市与湖南中医药大学签订了“产学研战略合作协议”，合作内容：芦笋产业科技开发、医疗技术应用推广、科技成果转化、专业人员培训以及信息互动交流。双方本着全面合作、优势互补、平等互利、共同发展的原则，达到产学研互利共赢的目的。2015年我市芦笋加工企业已达18家，产量达2万1千吨，实现年综合产值15亿元，已开发了芦笋罐头、芦笋辣椒酱、芦根饮料、芦笋饼干、芦笋面条等系列产品。

进一步整合产业，做大做强。

1. 项目单位及地址：沅江市科工局
2. 项目负责人：朱建光

八、项目联系人：黄伟建

手机：13973673602