

我的创业故事(4)

念好养牛经 走上致富路

——穆晋潭和他的养殖场故事

春风送暖的季节，驾车沿长风东街一路向东，跟着导航，顺着一条窄窄的土路前行，就来到了太原市永鑫旺种养殖农民专业合作社。推门而入，这家合作社的负责人穆晋潭迎了上来。

“80后”的穆晋潭是迎泽区郝庄镇马庄村人，18岁起，开始在社会上闯荡，干过运输、工程机械等很多行当。2011年，穆晋潭在父亲承包的荒山沟里成立了太原市永鑫旺种养殖农民专业合作社，专业进行肉牛养殖。从此，穆晋潭一心扑在养牛上，成天与牛为伴。

“刚开始，啥也不懂，跑了很多地方，到山东、江苏、河北、内蒙古等地考察学习，了解肉牛养殖市场，最后相中了西门塔尔牛这一品种。”穆晋潭说起牛来，如数家珍。西门塔尔牛原产于希腊，产肉性能好，瘦肉多，脂肪分布均匀，肉质佳。

走进牛舍，一头头黄白相间、膘肥体壮的西门塔尔牛有的在吃草、有的在喝水、有的在散步……两位养殖户正在给一只小牛注射提高免疫的针剂。

“河北张北、内蒙古通辽、咱山西五寨……这次5天去了3个地方，购进10头牛，其中5头小牛、5头大牛。小牛一般是600斤，大牛一般是800斤。等把它们养到体重达1500斤时，就可以出栏啦！”穆晋潭说，“我这儿有两头牛的体重都超过2000斤，就这个体重，肯定能卖个好价钱。”

“肉牛养殖若想获得高效益，必须科学饲养、精细管理。”穆晋潭说，为了给牛吃上科学营养的饲料，他请农学专家制订了一套严密的原料购进渠道和饲养配方。

阳曲县东凌井乡河村的玉米质量非常好，玉米秸秆无污染、糖分大；榆次区



图为穆晋潭给牛喂食。

什贴镇的谷子秸秆微量元素丰富，牛食用后可有效促进肉质提升……穆晋潭在肉牛养殖过程中，总结出自己的“秘方”：把各种草料混合在一起，加上正大饲料，用豆粕、玉米、麦麸加以调配，再加上汾阳杏花村的白酒糟。这种复合饲料富含多种维生素、矿物质、微量元素，有助于牛的生长发育。

穆晋潭说，除了让牛吃好，还得给它

们创造良好的生长环境。宽阔敞亮、通风顺畅的牛舍，每两周要进行一次彻底的消杀。每天还要定时将牛牵到舍外晒太阳补钙，以增强体质。牛粪是最好的肥料，出售给生物肥厂进行无公害处理，在提高经济效益的同时，还能实现循环再利用。

穆晋潭在他的牛身上倾注了所有心血，牛长膘了，就会开心；牛生了病，会着

急上火，守在牛棚里，给牛喂水喂药，直到牛康复……穆晋潭感慨：“从古至今，牛一直是人类的好朋友、好帮手，它是家畜中性格最温顺、最皮实、最好养活的。牛的生活状态决定了我的喜怒哀乐。”

功夫不负有心人，在穆晋潭和工人的悉心照料下，肉牛茁壮成长，养殖规模逐渐扩大。穆晋潭和他养的牛一样在养殖业界树立起“诚信优质”的好口碑。迎泽区农业农村局曾多次派专家调研穆晋潭的肉牛养殖场，并给予政策资金支持。疫情之前，养殖场每年出栏200多头肉牛，基本都销往广东省。

疫情期间，因交通物流受限，养殖场没能继续扩大生产。眼下，疫情已经过去，广州下游客户陆续发来订单。穆晋潭决心甩开膀子大干一场。

“绿色无污染、市场前景好，还能解决社会闲散劳动力，带动周边村民实现就业、增收致富……今年，我将积极争取政府支持，扩大养殖规模，再建一个年出栏数达到1000头牛的养殖场。”穆晋潭认为，肉牛养殖是一项很有前途的事业。在他的心中，自己的养殖场未来要实现规模化经营，形成饲养、屠宰、加工、进高端超市的产业模式。同时，以养殖场为依托，将牛粪利用起来，建企业、上设备、成立生物肥厂，让肉牛养殖走上绿色、循环、可持续发展的道路。

记者 郝晓炜 文/摄



家里的“盐罐子”安全吗

我市开展食盐市场专项检查

本报讯(记者 梁丹)山西省盐业公司太原分公司3月10日发布消息，为进一步维护食盐市场经营秩序，确保民众食盐消费安全，打击涉盐违法犯罪行为，从3月起，太原盐业将积极协同太原市市场监督管理局开展为期两个月的太原市食盐专项检查行动。

此次市场专项检查，针对我市六城区食盐经营情况，以食品加工企业、农贸市场

场、各大中商超、便利店、院校食堂、网销平台为重点开展专项集中整治。检察人员做到“四查一宣传”即查资质、查渠道、查安全、查秩序、广宣传。

通过此次食盐市场专项检查活动，太原盐业将牢固树立食盐安全“底线红线”思维，进一步主动配合市场监管部门，以保障人民群众健康为目的，切实维护食盐市场秩序，改善经营环境、营造经营氛围，夯实市场基础。

购房市民看过来

买房前看清“五证” 付款时存入监管账户

本报讯(记者 贺娟芳)春暖花开时节，不少购房者开始积极看房买房了。为维护购房群众的合法权益，市房产局提示广大市民，在房屋买卖、交易过程中，要强化风险意识和法律维权意识。

购房人在购买新建商品房时，首先要认真查看所购楼盘现场信息公示是否齐全。主要包括“五证”，即：“国有土地使用证”或“不动产权证书”“建设用地规划许可证”“建设工程规划许可证”“建筑工程施工许可证”“商品房预售许可证”和商品房合同模板、预售资金监管信息，还要特别注意查看所购房屋楼栋号是否在预售许可范围内。

在交纳房款时，应认真核验所购房屋对应的“商品房预售许可证”，将定金、预付款、一次性全部付清的房款、分期付款、按揭贷款等所有款项直接存入对应的资

管账户，不得存入开发企业其他账户。如果发现开发企业要求将购房款存入非监管账户，购房人可向太原市房产管理局投诉举报。

不要参加未取得“商品房预售许可证”的项目组织的“内部认购”“内部登记”“排号预约”等形式的交纳定金预订活动，谨防造成财产损失。如果发现开发企业销售未取得预售许可证的房屋，购房人应向太原市房产管理局进行投诉举报。

市民可及时关注太原市房产管理局官方网站(<http://fgj.taiyuan.gov.cn>)、微信公众号，查询和购买手续合法的楼盘项目，维护自身合法权益。新建商品房预售资金监管、投诉和新建商品房违规销售投诉举报电话为12345(政务服务热线)、12319(城建服务热线)。

保质期延长

小面包用上新设备

本报讯(记者 袁剑锋 通讯员 杨润德 韩雪冰)使用全自动生产线制作面包，不仅日产量翻倍，保质期也得到极大提升。3月10日，走进位于晋源区野庄村的山西麦香源食品有限公司，3月刚投用的我省面包企业首条全自动生产线正在高效作业。烤好的面包色泽金黄，经过针扎脱模，整齐地由传送带送进全封闭紫外线消毒冷却塔，经过40分钟的消毒抽湿和冷却后再套袋包装，一个个新鲜出炉的面包将从这里发往全国各地。

每天早晨7时30分，山西麦香源食品有限公司的车间内就开始生产。工人先将提前配比好的面粉倒入3个自动和面机内，接着把活好的面团放入自动压面机，通过碾压调节面团薄厚，随后按照不同面包种类实施人工成型和起酥，再放进37摄氏度左右的发酵室里进行2至3小时的低温发酵，放入旋转烤炉内烤制40分钟，最后走上全自动生产线。从面包烤制完成到最终套袋，整个流程完全机械化，不需要人工操作。

“传统的面包制作工艺以人工为主。如今，从和面、压面，再到消毒和包装，都用上了设备，制作面包以设备为主，人工为辅，产能得

到极大提升，日产量翻倍。”该公司负责人叶良杰说。此外，面包减少了人工接触，极大降低发霉几率，保质期由原来的7天至15天提升到1个月至3个月。如今，该公司的销售半径也得到拓展，已远销至天津、郑州、石家庄、兰州、哈尔滨、成都等城市。

目前，山西麦香源食品有限公司共生产40余种面包，有大众喜爱的手撕包、牛角包、菠萝包、毛毛虫面包等，还有网红脏脏包。谈起面包能香“飘”全国的密码，叶良杰说：“我们的生产技术来自被誉为‘世界厨房’的福建龙海，面粉选用筋度、色泽、吸水量出众且麦香醇厚的秦皇岛面粉，黄油也来自世界知名企业。在和面过程中，面团温度要始终保持在24摄氏度至27摄氏度，才能最大程度保证面包的口感和发泡度，因此冬天和面要加热水，夏天和面要加冰水……”

据介绍，产能提升大大降低了成本，最终体现在价格上，让产品的竞争力更强。山西麦香源食品有限公司的年产值可达2000余万元，预计一季度业绩将同比提升20%至30%。下一步，该公司将建设一座更加现代化的大型工厂，并加强管理，努力打造太原标准化食品企业样板。