

晓姚农夫
高/质/量/硒/食/品/供/应

华中农业大学
HUAZHONG AGRICULTURAL UNIVERSITY

恩施土家腊肉标准化加工技术

——非遗腊肉出深山，文化铸牌兴百村

湖北晓姚农夫硒食品供应链有限公司　郑江

2026年10月

项目背景

腊肉产业已成为延长生猪产业链和养殖户增收的重要产业。多地通过品牌打造与非遗传承，成功实现了产业升级。我们将聚力把“恩施腊蹄”打造成恩施风味中国名腿，擦亮“土家鲍鱼”美食名片，带动恩施腊肉产业高质量发展。



镇坪腊肉

陕西镇坪腊肉获国家地理标志认证，2025 年腊肉系列产值超 8000 万元，带动餐饮、旅游等产业发展。

城口老腊肉

“城口老腊肉”为重庆非遗产品，年销1.2吨、产值约 30 亿元，带动 1.8 万余农户年均增收超万元。

湖北腊肉

“湖北恩施腊肉”2026年获批国家地理标志证明商标，相关经营主体超过450家，年产量达12万吨，年产值突破60亿元。

传承180余年的非遗腊肉

- 湖北晓姚农夫扎根恩施州，深耕腊肉产业 22 年；姚氏腊肉制作技艺传承五代、历经一百八十余载，2024 年成功获评湖北省非物质文化遗产
- 同时它是土家族文化的重要载体，被当地人誉为 “土家鲍鱼”。



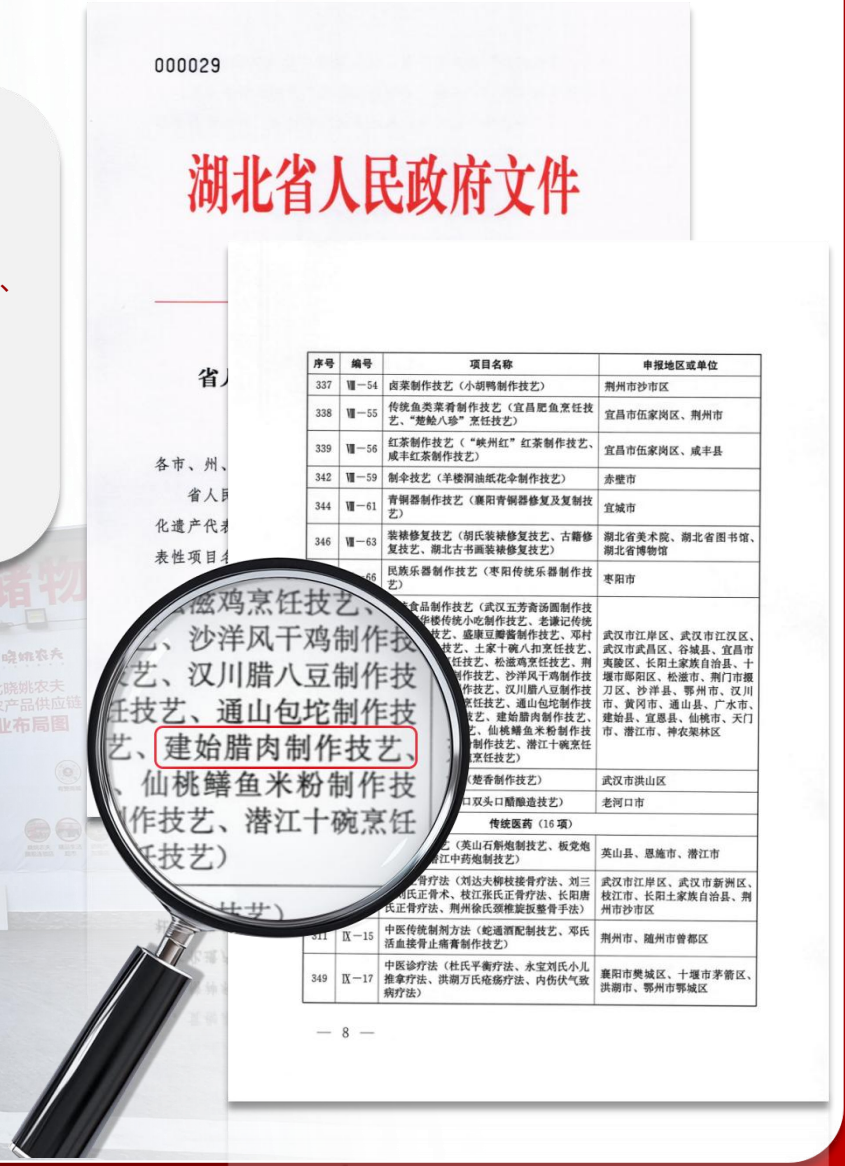
源自高山林下散养的跑山猪，食天然野草，五谷杂粮，饮山泉水



传承古法，特别添加秘制香料,15天匠心腌制，15天上炕烟熏



熏制好的腊肉再挂房梁至少3个月,独特的口感需要时间来成全



制约湖北腊肉发展的主要因素



01 标准体系不完善

小作坊与农家自制为主，低端品牌占主流；正宗特色产品难以有效推广，无法满足市场需求。



02 生产工艺传统粗放

依赖"眼观、鼻闻、手摸"的经验式操作，缺乏科学质控；过度用盐与添加剂，存安全隐患，高盐不利健康。



03 机械化程度低

受自然气候影响大，硬化、脱水难控；成品色泽、口感稳定性差，制约产业化规模提升。



04 消费者对腊肉的误解

担忧亚硝酸盐超标，叠加"腌制含亚硝酸盐"常识，形成有害、致癌刻板印象，拖累消费信任。

用现代技术手段开展腊肉生产和品质管理



01 原料肉验收整理

危害：原料含致病菌、腐败变质、兽药或违禁药物残留
控制：自建恩施黑猪放养基地，"公司+合作社+农户"模式，源头把控品质



02 腌制

危害：腌制不均致微生物繁殖变质；盐分不当、亚硝酸盐超标
控制：规范时间/温度/翻缸次数，专人检查记录；以香芹汁粉、番茄汁、发酵芹菜汁粉替代亚硝酸盐



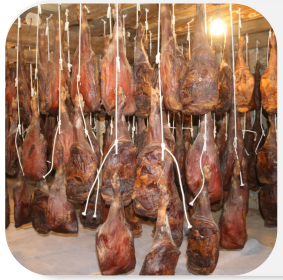
03 风干

危害：环境引起的微生物污染
控制：海拔1650米高山通风干燥房梁晾挂，适当加大晾挂距离，控制风干温湿度



04 烟熏

危害：水分高易腐败；湿木、油脂木材致苯并芘、亚硝胺超标
控制：控温控时、发烟400°C以下；用果木、柏枝等，肉间留足空隙



05 发酵

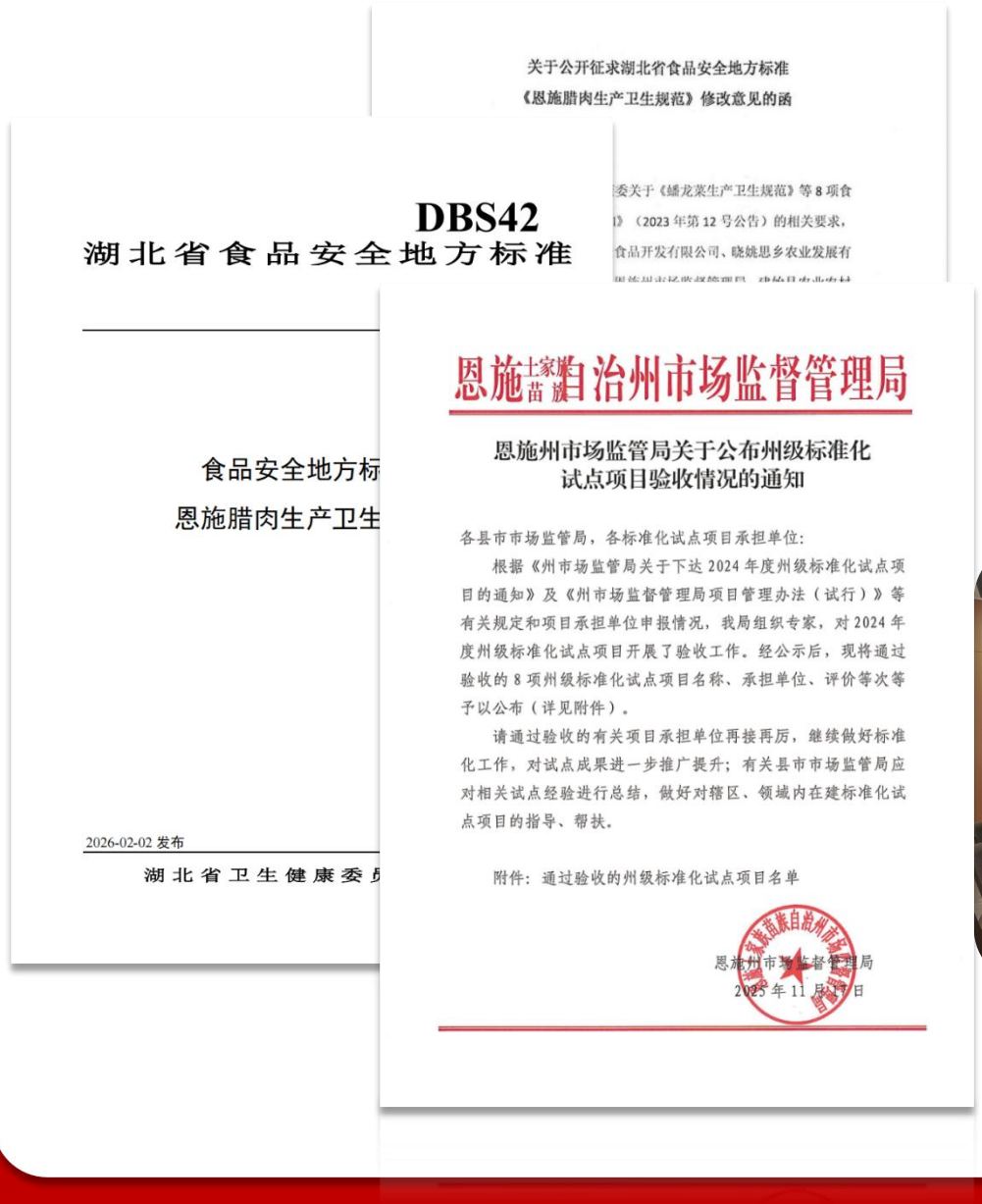
危害：有害微生物污染；湿度过高易生霉菌
控制：高山发酵室控湿度75%-85%、温度10-15°C，发酵3个月



06 贮藏

危害：霉变；酸价、过氧化值超标；杂质污染
控制：海拔1650米高山房梁阴凉干燥通风，温湿度可控，防鼠虫蝇

制定恩施腊肉生产技术标准



关于公开征求湖北省食品安全地方标准
《恩施腊肉生产卫生规范》修改意见的函

DBS42
湖北省食品安全地方标准

食品安全地方标
恩施腊肉生产卫生

2026-02-02 发布
湖北省卫生健康委员

恩施土家族苗族自治州市场监督管理局

恩施州市场监管局关于公布州级标准化
试点项目验收情况的通知

各县市市场监管局，各标准化试点项目承担单位：

根据《州市场监管局关于下达2024年度州级标准化试点项目的通知》及《州市场监督管理局项目管理办法（试行）》等有关规定和项目承担单位申报情况，我局组织专家，对2024年度州级标准化试点项目开展了验收工作。经公示后，现将通过验收的8项州级标准化试点项目名称、承担单位、评价等次等予以公布（详见附件）。

请通过验收的有关项目承担单位再接再厉，继续做好标准化工作，对试点成果进一步推广提升；有关县市市场监管局应对相关试点经验进行总结，做好对辖区、领域内在建标准化试点项目的指导、帮扶。

附件：通过验收的州级标准化试点项目名单

恩施州市场监督管理局
2025年11月[illegible]日

联合华中农业大学食品科学技术学院团队，制定湖北省级地方标准《恩施土家腊肉生产卫生规范》

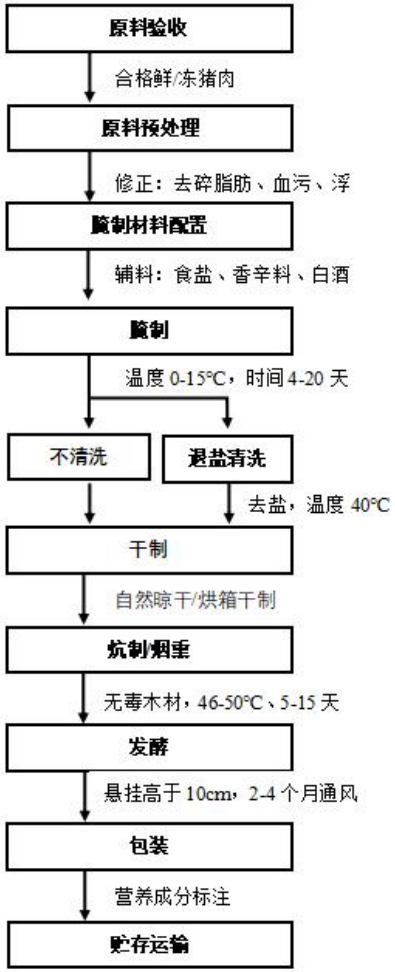
湖北腊肉（含恩施腊肉）暂无统一地方标准，制约省内腊肉企业规范化生产。本研究参照同类腊肉标准，以 GB 14881-2013《食品生产通用卫生规范》为依据，梳理恩施土家腊肉工艺参数，明确各加工环节风险控制点与安全管控要求，为湖北腊肉地方标准制定提供技术支撑，助力提升全省腊肉产业安全卫生水平。





标准化措施-工艺、设备、数据记录

华中农大科研人员赴现场指导设备安装并开展标准化生产技术指导







	A	B	C	D	E
1	Device ID	Device Nar	Time	Temperatu	Humidity(%
2	1c69202baa	烘房2	week:12/28	17.74	48.1
3	1c69202baa	烘房2	week:12/29	18.18	53
4	1c69202baa	烘房2	week:12/30	18.11	54.8
5	1c69202baa	烘房2	week:12/31	18.1	54.1
6	1c69202baa	烘房2	week:1/1	18.19	55.7
7	1c69202baa	烘房2	week:1/2	18.73	56.2
8	1c69202c12	烘房1	week:12/28	18.35	47.3
9	1c69202c12	烘房1	week:12/29	18.59	54.2
10	1c69202c12	烘房1	week:12/30	18.93	60.5
11	1c69202c12	烘房1	week:12/31	18.65	56.1
12	1c69202c12	烘房1	week:1/1	18.7	56.7
13	08d1f92a35	烘房	hour:15:20	27.12	0
14	08d1f92a35	烘房	hour:15:25	27.1	0
15	08d1f92a35	烘房	hour:15:30	27.09	0
16	08d1f92a35	烘房	hour:15:35	27.11	0
17	08d1f92a35	烘房	hour:15:40	27.1	0

产品品质-关注食品安全、健康要求

XIAOYAO FARMER 晓姚农夫 高/质/量/硒/食/品/供/应

传统湖北腊肉含盐量为 7.0%～8.5%，**晓姚农夫标准化生产的恩施腊肉通过优化工艺，将产品含盐量控制在 2.5%～3.5%**，远低于传统腊肉含盐水平。



CMA ilac-MRA CNAS 校准 CNAS L0841 CTI 华测检测

围绕腊肉标准化、绿色化生产开展产学研合作

核心研发团队



徐院长

食品科学技术学院院长

华中农业大学食品科学技术学院院长，博士生导师，主要从事农产品贮藏加工与综合利用研究,针对腊肉加工中的关键技术瓶颈展开攻关， 成功改善传统熏制工艺并制定《恩施土家腊肉生产卫生规范》从而提高传统 恩施腊肉制品行业整体安全卫生水平。



吴博士

华中农业大学副教授

深耕生物工程， 涉及发酵、酶工程、 微生物控制， 对应腊肉加工中的发酵过程、风味形成和安全控制。 实现微生物菌群的精准管理，保障产品安全性与风味一致性。



冯博士

华中农业大学副教授

长期从事食品安全和食品加工相关工作， 在发酵食品和微生物控制等方面有系统的研究。参加恩施腊肉生产卫生规范调研和撰写的工作。对发酵食品的加工和菌株分离应用具有一定积累。



姚万贵

非遗腊肉第五代传承人

姚万贵 （晓姚农夫创始人） 通过传统工艺与现代化技术相结合研发出了非遗腊肉系列产品 （如黑猪腊肉、 手撕腊肉、 土家扣肉等） 在保留传统风味的同时， 也赋予了土家腊肉新的、 更为健康的饮食文化内涵



郑江

晓姚农夫 副总经理

深耕食品行业多年， 积极推动企业与高校合作， 引入先进技术， 优化生产流程， 提升产品品质， 热心于非遗文化传承， 大力支持建设传承基地与传习所， 为恩施土家非遗腊肉文化的传承与发展作出了突出贡献



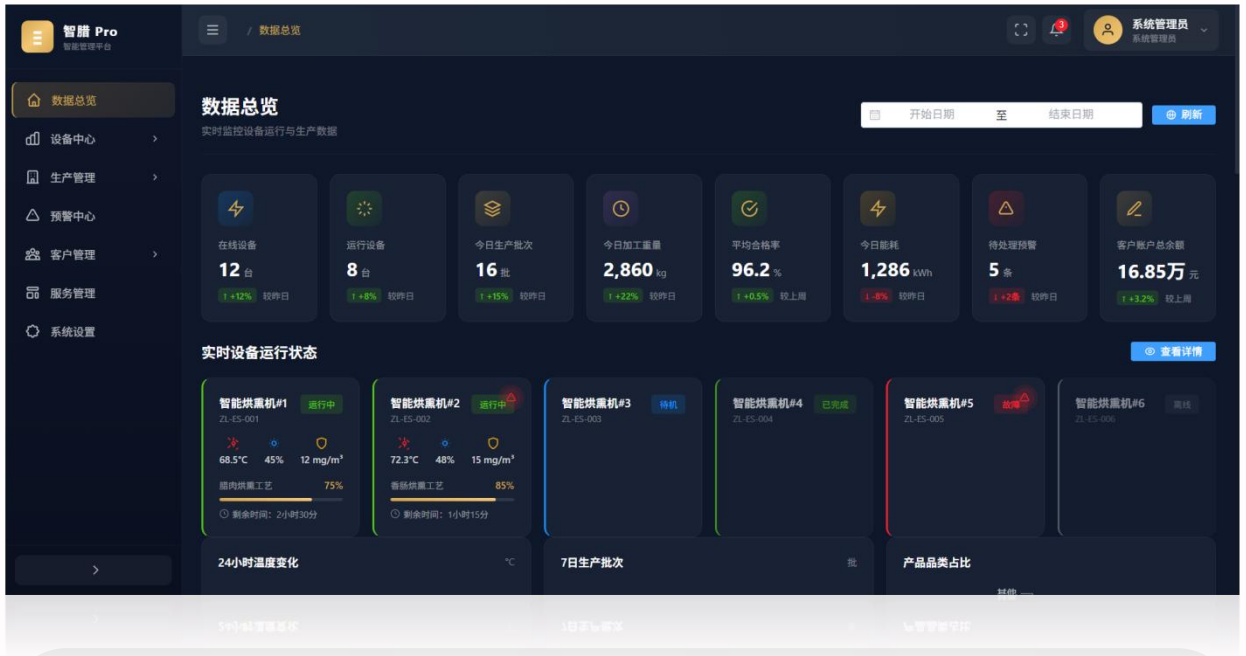
姚万泉

非遗腊肉第五代传承人

作为非遗技艺的守护者， 承袭古法， 守正不移， 将传统风味与现代食品标准相融合，确保了这份承载着文化与记忆的匠心美味， 能够以卓越的品质与可靠的安全保障，服务于当代市场。

签订产学研合作协议





工艺参数数字化，品质稳定可控

联合华中农业大学研发 AI 智能熏炕系统《智腊 Pro》，以多模态传感 + AI 判态、温湿度解耦协同、柔性模块换品技术，将传统靠老师傅守火的腊肉烘熏工艺升级为可量化、可溯源、低排放一体化智能装备，实现非遗腊味从经验手艺向稳定、可追溯标准化生产转型。

获得的专利和荣誉

晓姚农夫 XIAOYAO FARMER 高/质/量/硒/食/品/供/应

•荣获300余项奖项　• 20余项实用新型专利　•2项发明专利　•2项软著







































生产的腊肉系列产品

晓姚农夫 XIAOYAO FARMER
高 / 质 / 量 / 硒 / 食 / 品 / 供 / 应



湖北省非物质文化遗产
姚氏一百八十年非遗传承 华中农业大学技术支持

资质正宗	食材正宗	技艺正宗	风味正宗
省级土家非遗腊肉技艺/国家认证SC生产资质 「腊肉三年生吃研发计划」践行者	坚持跑山猪/土猪为食材 拒绝使用饲料猪	坚持古法制作 自有培训基地 五年推动腊肉行业标准化领跑者	低盐低脂/无烟熏味 原汁原味/独特风味



















打造本土首家非遗腊肉基地







公司+专业合作社+基地+村集体+大户+农户

以“非遗腊肉技艺传承人”的金字招牌为核心，公司打造了本土首家“非遗腊肉基地”，通过“公司+专业合作社+基地+村集体+大户+农户”六位一体的合作模式进行实际落地，2022年，举办首届非遗腊肉节，擦亮了土家腊肉“土家鲍鱼”的美名。以此为契机，公司计划全面带动千家万户老百姓发展腊肉产业，践行“一村一品”产业兴村政策，点燃乡村振兴大引擎。

开展技术推广应用，产业带动作用显著



01 标准落地

联合**华中农业大学**制定行业标准，已在省内十余家本地企业落地；产品抽检合格率由85%升至**99%，产能提升20%**



02 产业联结

构建产业联合体，**其中黑猪生态放养基地 200 亩（年出栏黑猪 1.2 万头）**



03 就业帮扶

设立集镇加工点（日均用工 80 人，人均日薪 120 元）

“双扶贫车间” 累计提供就业岗位 1200 余个



04 农户增收

合作农户 326 户，户均年增收 3.8 万元；**年收购农产品 1200 吨，收购价高于市场价 15%～20%**



05 产业升级

自有及合作基地总面积达 3200 亩，推动种养业规模化率从 30% 提升至 75%；**带动发展家庭农场 46 家，培育农产品经纪人 68 名**



企业带农证明

恩施晓姚农夫食品开发有限公司自 2013 年在我镇成立以来，采用“企业+基地+专业合作社+村集体+大户+农户”六位一体产业模式，在免费提供种苗、保障技术支持、拓展销售门路、建设扶贫车间、基地建设等方面为我镇万企兴万村、联农带农做出了突出贡献，并以农产品收购、土地流转、土地租赁、劳动就业等形式在我镇及周边镇带动农户产业发展和就业共计约 2370 余户，发展种养殖基地 5000 余亩，起到了联农带农、推动我镇向好发展的积极作用。

特此证明！

证明单位：建始县业州镇人民政府

2024 年 8 月 10 日

企业带农证明

恩施晓姚农夫食品开发有限公司自 2020 年在我村成立分公司（晓姚思乡农业发展有限公司）以来，采用“企业+基地+专业合作社+村集体+大户+农户”六位一体产业模式，在免费提供种

恩施晓姚农夫食品开发有限公司

联农带农情况说明

恩施晓姚农夫食品开发有限公司通过“企业+基地+专业合作社+村集体+大户+农户”六位一体产业模式，在免费提供种苗、保障技术支持、拓展销售门路、建设扶贫车间、建设基地等前提下，采用产品收购、土地流转、土地租赁、劳动就业等形式带动村集体发展及农户增收。

在 2022 年度至 2023 年度带动农户总数 3220 户（其中扶贫户 124 户），共计带动增收 1288 万左右，带动就业 185 人（其中扶贫户 33 户），共计带动就业增收 1998 万元左右，其中：在茅田乡封竹村发展种养殖及民宿产业，共计带动村集体及周边村农户 850 余户，扶贫车间带动就业 30 余人，带动农户年均增收 170 万左右，带动就业年均增收 93.6 万左右。在业州镇发展种养殖及农产品生产产业、餐饮产业，共计带动业州镇及周边乡镇农户 2370 余户，生产车间带动就业 155 人，带动农户年均收入 474 万左右，带动就业年均增收 837 万左右。

情况属实，特此说明！

附表2

建始县扶贫车间吸纳贫困人员就业花

扶贫车间名称：晓姚思乡-脱贫扶贫车间　　联 系 人：赵绩　　联系电话：15327020006

序号	姓名	性别	年龄	是否有劳动能力	身份证号码	户籍所在地	劳动/劳务合同签订期限	累计工作时间	工资标准（元/月）
1	姚代瑞	女		是	422822198005111526	建始县茅田乡封竹岗村五组42号	3年		
2	罗万宇	女		是	422822198103142027	龙坪乡金画村六组4号	3年		
3	邹凤	女		是	422822197208141528	茅田乡封竹画村六组42号	3年		
4	王照桂	女		是	422822196512191541	茅田乡封竹画村五组16号	3年		
5	王祖芝	女		是	422822196905181547	茅田乡封竹画村六组44号	3年		
6	蒋明桂	女		是	422822196301231544X	茅田乡新场坪村六组10号	3年		
7	彭寿凤	女		是	422822197501151549	茅田乡封竹画村八组48号	3年		
8	周荣梅	女		是	422822197410251587	茅田乡小溪河村二组4号	3年		
9	曹承银	女		是	422822197110011522	茅田乡瓦洒坪村三组10号	3年		
10	易秀兰	女		是	422822196905091584	茅田乡锣底村一组7号	3年		
11	易 正梅	女		是	422822196012201563	茅田乡封竹画村二组2号	3年		
12	李正艳	女		是	422822197103171608	茅田乡小溪河村一组13号	3年		

晓姚农夫吸纳贫困人员就业花名册

名称：晓姚农夫食品开发有限公司　　联系人：赵绩　　联系电话：15327020006　　填报时间：2023年10月25日

序号	姓名	性别	年龄	是否有劳动能力	身份证号码	户籍所在地	劳动/劳务合同签订期限	累计工作时间	工资标准（元/月）	是否建档立卡贫困人口	联系电话	备注
1	姚代瑞	女		是	422822198005111526	建始县茅田乡封竹画村五组42号	3年			是	15572437939	
2	罗万宇	女		是	422822198103142027	龙坪乡金画村六组4号	3年			是	17720421992	
3	邹凤	女		是	422822197208141528	茅田乡封竹画村六组42号	3年			是	15671536657	
4	王照兰	女		是	422822196905181457	茅田乡封竹画村六组44号	3年			是	13972425928	
5	蒋明桂	女		是	42282219630123154X	茅田乡新场坪村六组10号	3年			是	15502786483	
6	曹承银	女		是	422822197110011522	茅田乡瓦洒坪村三组10号	3年			是	18510296008	
7	易秀兰	女		是	422822196905091584	茅田乡锣底村一组7号	3年			是	17671182960	
8	易 正梅	女		是	422822196012201563	茅田乡封竹画村二组2号	3年			是	15586658860	
9	李正艳	女		是	422822197103171608	茅田乡小溪河村一组13号	3年			是	15587511246	
10	陈云	女		是	422822197512122102	茅田乡封竹画村三组4号	3年			是	17720306893	
11	李本桃	女		是	422822197310181526	茅田乡封竹画村六组7号	3年			是	13736358654	
12	彭仁琴	女		是	422822197004061542	茅田乡新场坪村一组46号	3年			是	15272263290	
13	饶雪平	女		是	422822197009101554x	建始县茅田乡锣底村一组	3年			是	15549235905	
14	邓国银	女		是	500237198911116783	茅田乡封竹镇村十一组	3年			是	13635778737	
15	段承菊	女		是	422822197606270560	业州镇柏堪村十组	3年			是	17671367861	

获得媒体广泛报道

社会各界广泛认可，各大媒体争相报道



运营状况和市场表现

1万多平

工厂面积



8座

冷藏冷冻库



10家

直营加盟店



3家

精品民宿



4条

生产线



8台

物流车

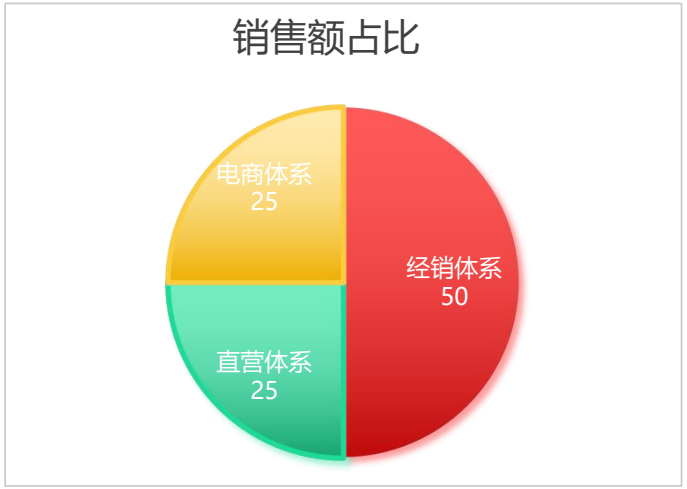


3家

特色餐饮

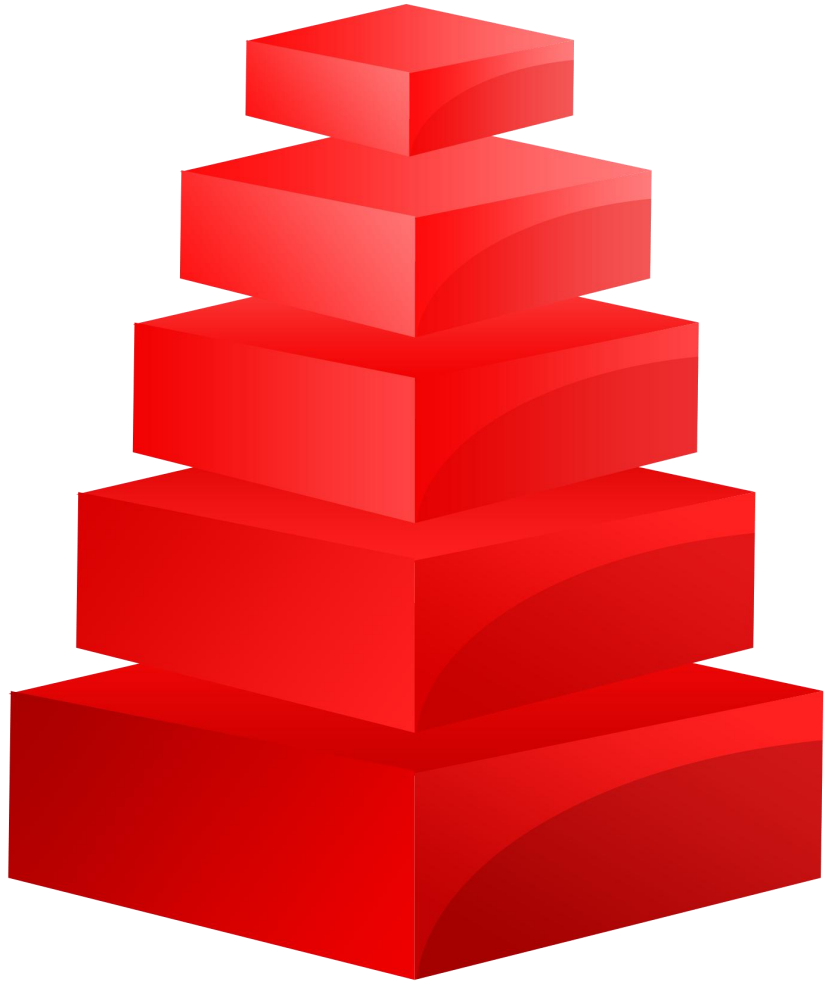


运营状况和市场表现





经销体系2025年总体达到6000余万
直营体系2025年总体达到1500余万
电商体系2025年总体达到1500余万



2030年
销售金额突破2亿
终端销售迈向成熟

2029年
销售金额1.2亿
重点做好终端销售

2028年
销售金额1亿
重点渠道建设，拓展网点达500

2027年
销售金额9500万，重点做好样板市场直营体系做好表率

2026年
销售金额7500万，重点做好样板市场直营体系做好表率

截至2026年7月比往年同期数据上涨40%

技术创新与标准突破

以自动化标准技术创新
筑牢特色腊味安全底线

整套标准工艺落地门槛低、稳定性强，温湿度、烟气浓度、熏制时长全程自动管控，有效降低苯并芘等有害物质生成，成品品质高度统一；大幅缩减人工值守，降低燃料损耗与废品率，清洁化生产同步满足环保合规要求，可直接复制应用到农户小作坊与规模化加工厂





为耕者谋福祉·让食者更健康

谢 谢 聆 听

湖北晓姚农夫硒食品供应链有限公司 ·郑江