

随着一系列保护措施的实施，诺邓火腿发展渐入佳境，品牌效应日益凸显。“以前，每年只有冬春两季才忙着腌制火腿。现在，一年到头没有一天清闲的时候。”杨伍松说。

科技加持 提升产品质量

“火腿腌制有着严格的季节要求，每年杀年猪前后腌制加工的火腿品质最好。”诺邓镇朝胜火腿加工厂厂长杨胤龙介绍说。

为严把产品质量关，2014年以来，诺邓镇朝胜火腿加工厂多次邀请大理州质量技术监督综合检测中心对公司生产的多批次诺邓火腿进行检测，结果显示，每千克含亚硝酸盐含量远低于20毫克的国家标准。“我可以负责任地说，诺邓火腿不是腌制食品，而是发酵食品。”杨胤龙说。

与此同时，结合柔性引才工程的实施，2018年，云龙县在诺邓火腿食品厂建立云南大学“虞泓专家基层科研工作站”。根据专家团队对诺邓火腿的化学成分、表面微生物多样性的测定和研究，以及对火腿宏基因组的分析结果表明，发酵三年的诺邓火腿氨基酸和致香物质含量最高，为诺邓火腿提升品质提供了科学依据。

在专家团队的帮助下，诺邓火腿产业发展迈入“快车道”。2019年，杨伍松被评为诺邓火腿腌制技艺非物质文化遗产省级传承人。在弘扬传统技艺的基础上，杨伍松带领县级传承人和企业技术骨干发明防止火腿脂肪氧化的“盐泥火腿”腌制技艺，获得2项发明专利和3项外包装专利，使火腿的品质、口感和竞争力大幅提升。

“专家的科研成果，为传承千年

的诺邓火腿腌制技艺注入了科技力量。”杨伍松介绍说，2021年，诺邓火腿食品厂产品销量达270吨，销售收入2592万元。

产业升级 助农增收显著

然而，声名鹊起的诺邓火腿很快遇到产业发展瓶颈：生产加工标准化、规模化不足，产品种类和销售渠道单一、整猪利用率低等。

“腌制火腿只用猪的两只后腿，其他部分要如何处理才能将整头猪的价值发挥到最大？”云龙县诺邓马金桥商贸有限责任公司负责人徐琨斌经常思考这些问题。

借助沪滇协作平台，2020年8月，拼多多捐赠240万元，在诺邓马金桥商贸有限责任公司建立“扶贫车间”，支持企业扩大生产规模、优化生产供应链，并开发衍生产品，助力诺邓火腿产业升级。

“2021年，公司以腌制诺邓火腿、加工腊肉和肉肠为主，以生产午餐肉、红烧肉等为辅，以开发旅游食品、开展非遗传承人火腿腌制体验课教学等为补充，使产业链不断延伸。”徐琨斌介绍说。

“我们与天猫、易果生鲜等电商平台合作，产品订单纷至沓来。”杨胤龙说，目前公司共开发出火腿产品5个系列15个单品，并带动600余户群众养殖诺邓黑猪、腌制诺邓火腿，年户均增收3200元以上。

据了解，目前全县已授权使用诺邓火腿农产品地理标志5家、诺邓黑猪1家。2018年，诺邓火腿以品牌价值48.9亿元入围2018中国品牌价值评价——区域品牌（地理标志产品）百强榜第68位。

通讯员 段学兵 / 文图