



武汉膳必鲜生态畜牧产品有限公司



公司宗旨

company 's purpose



为耕者谋利，为食者造福



公司介绍

膳必鲜执着于“健康安全猪肉”的养殖、流通、消费的全产业链建设，从源头、流通及消费上解决肉食品安全问题，实现肉品从“繁殖饲养—屠宰加工—冷链配送—零售餐桌”全流程各个环节可追溯性，通过平台为消费者提供安全猪肉产品，重塑家庭直营渠道，建立安全猪肉新型消费方式。



膳必鲜安全无抗猪肉技术体系

以“消费者全程参与+生物饲料+选育仔条件+新型养殖标准”的私人定制模式提供安全无抗冷鲜肉。

核心技术

- 高品质生物饲料的发酵生产技术
- 优良仔种筛选及养殖标准化体系建设



膳必鲜安全无抗猪肉质量保障体系

01

用户全程参与养殖过程的可视监督

02

围绕养殖生产要素可追溯系统

03

定制养殖和屠宰加工新标准

04

从屠宰到消费者全程冷链配送



膳必鲜安全无抗猪肉特征

生猪/猪肉

- 背宽骨架大，体型偏瘦，体重较重
- 粪便深黑色，成型，臭味轻
- 脏器含水量比传统明显降低
- 瘦肉率达到75%以上
- 猪肉色红，肌间脂增多，脂肪白润
- 猪肉无腥味，干燥粘手

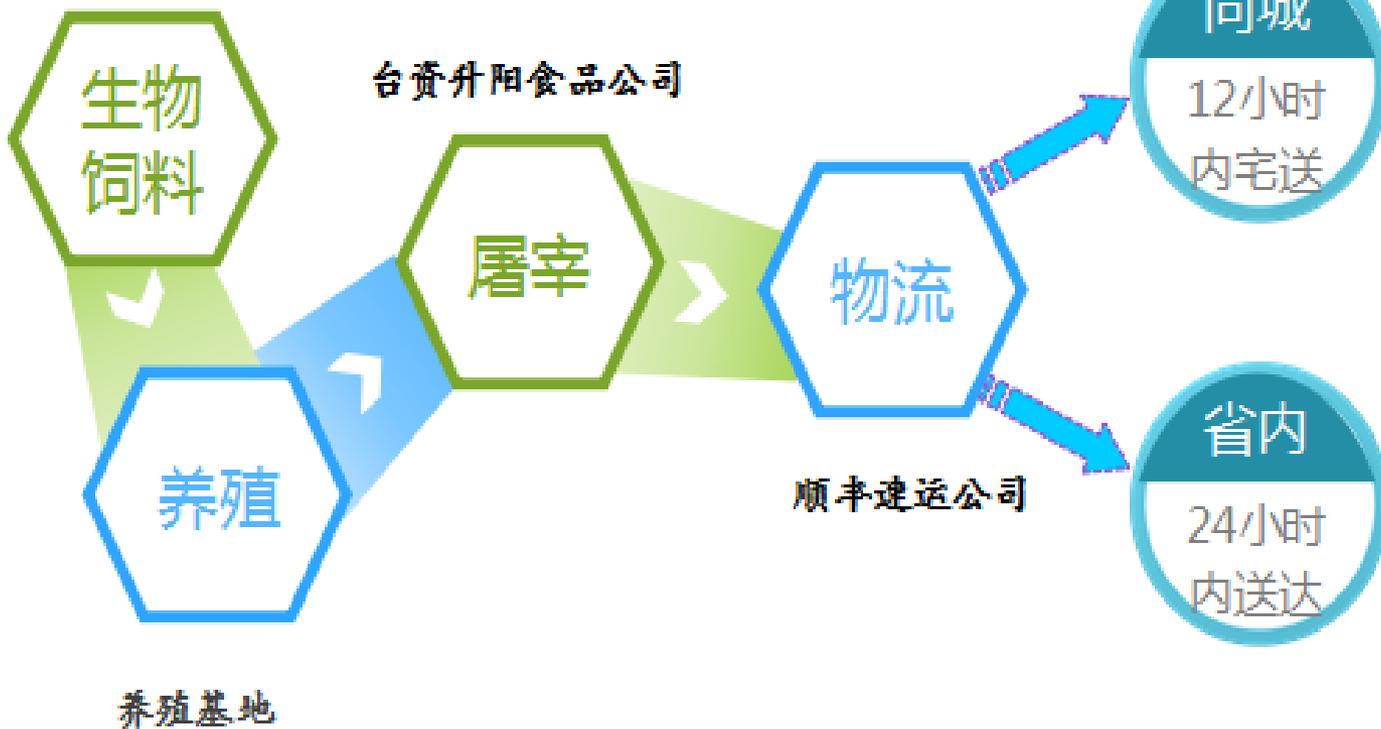
烹饪时

- 猪肉香、嫩
- 骨头特别硬，煨汤色白，汤艳浓
- 猪油雪白，无腥味，出油率高，油渣少而香
- 前胛或后腿做包子馅、丸子、香肠，特别蓬松，鲜嫩



膳必鲜猪肉生产全产业链技术管控

烁森生物科技公司





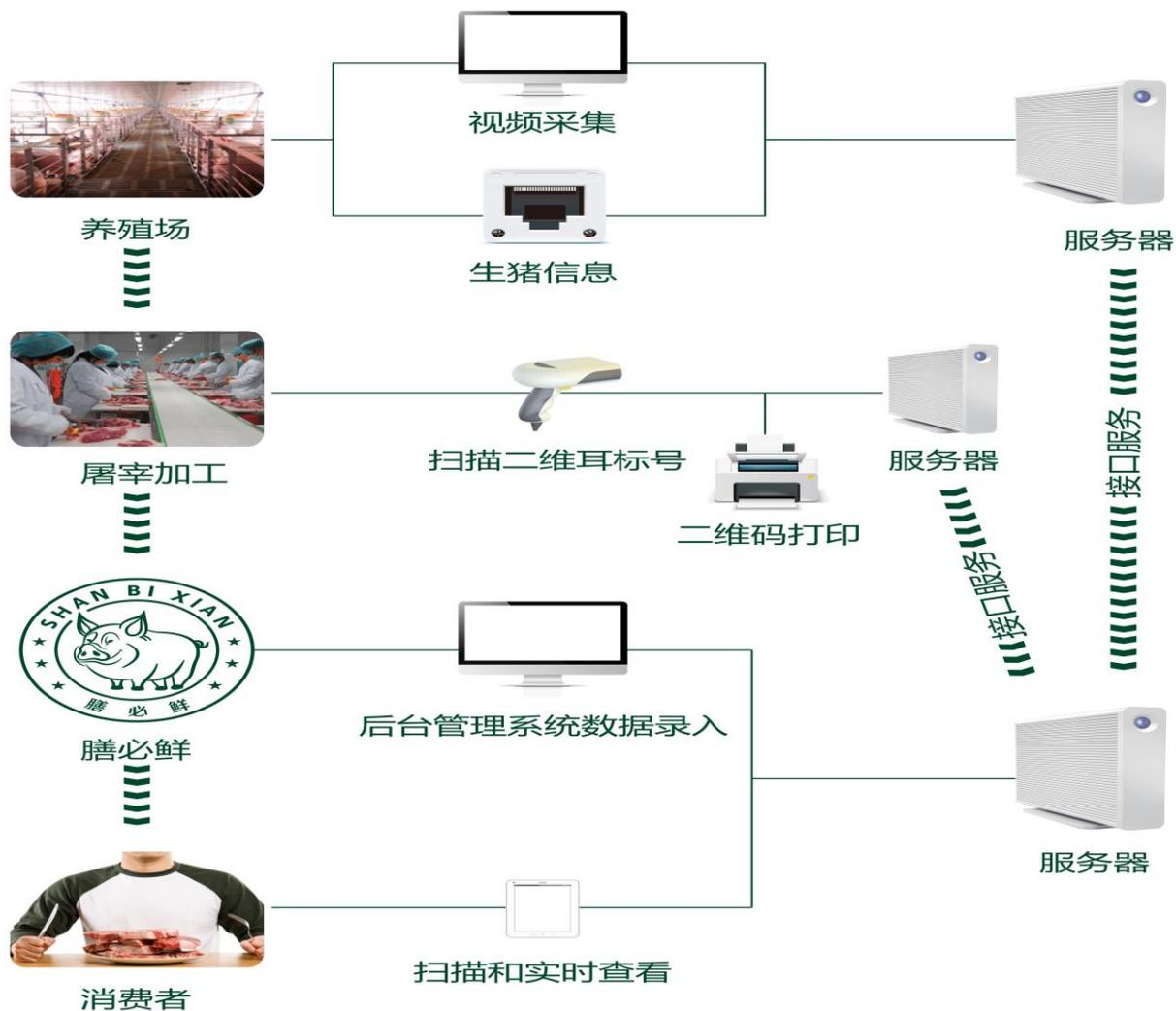
“膳必鲜”新畜牧全产业链物联网系统

“ 将射频技术、二维码、电子耳标、大数据库、网络技术相结合，应用于大规模畜牧养殖及肉制品加工、市场查询追溯的管理系统，即通过大数据来管理，轻资产运营生物饲料、生猪养殖、屠宰细分、肉品销售的“膳必鲜云”平台。各外协生产企业结点，与“膳必鲜云”是垂直关系，云向下输入技术标准、节点向上输送标准化产品；通过“膳必鲜云”将整体平行化、链条化，直到输送到消费者的餐桌，全程保障肉产品的安全与可追溯。





“膳必鲜”新畜牧全产业链物联网系统





产品到产业的商业支撑要点

肽素
生物饲料
无抗生素猪

技术产品

全产业链可追溯系统
客户全程监督

物联网系统

直营渠道
合作电商平台

渠道

订单养殖

选仔
新型养殖

创新平台

私人定制
众筹O2O



市场痛点分析





企业价值

firm value



创新消费及渠道模式

重塑养殖及屠宰要素

提升肉食品安全价值



WE ARE JUST **ON** THE WAY
THANK YOU.

浦劲松



13907146406



膳必鲜公众号