



你穿的内衣袜子可能是虾壳做的

南县小龙虾加工废料提取甲壳素,变身服装保健品,出口40多国和地区

潇湘晨报·晨视频记者骆一歌 报道

六月的长沙,空气里都是口味虾的烟火气。
夜晚,渔人码头的龙虾馆里,红油翻滚的虾盆被手端上桌。食客们戴上手套,拧下虾头,剥出虾尾,蘸一下汤汁,再配一口冰啤酒……这是属于长沙夏天的仪式感。
红星全球农批中心数据显示,五月以来,全长沙高峰期一天要吃掉400多吨小龙虾。而现下长沙市场,七成小龙虾来自益阳南县。
然而,一只南县小龙虾,它的足迹并不只到长沙。
南县虾经过深加工后,能去到全世界40多个国家和地区。
同时,虾壳经过技术提炼,还能变成生物化肥、生物农药、医美保健品,甚至是内衣、袜子。



顺祥食品无菌智能化车间内,工人身穿防护服加工小龙虾。图/受访者提供

小龙虾变成菜只需3小时,出口40多个国家和地区

在南县,无人不知“小龙虾大王”周顺祥。
早在20多年前,周顺祥在别人都在养鱼的时候,把目光瞄准了无人问津的小龙虾;等他死磕完养殖问题,他又想到,卖鲜活小龙虾只是初级阶段,要进一步探索小龙虾调味菜,走深加工、拓海外的路。
如今,周顺祥创立的顺祥食品有限公司(简称“顺祥食品”),已经是湖南最大的小龙虾加工企业。
旺季,这里每天32条智能化生产线满负荷运转,平均消耗加工小龙虾原料500吨,日销量峰值突破275吨。
旗下的小龙虾品牌“渔家姑娘”出口了全球40多个国家和地区,产品的出口量占全省小龙虾出口总量的90%以上。
顺祥食品副总经理刘群泽告诉潇湘晨报·晨视频记者,多年来,顺祥食品已经研究出了一套小龙虾的标准化烹饪技术。从活虾到成品,全程只需3小时。

当季的鲜活小龙虾,进入现代化无菌加工车间后,经AI视觉分拣系统自动完成大小、品级筛选后,依次进入清洗、蒸煮、调味、冷冻等环节。
油爆工艺恒温160℃-170℃,还原小龙虾现炒口感;冷卤工艺,低温浸泡入底味;-196℃的液氮冷冻设备瞬时秒冻,将营养和口感定格。
“目前,我们已经和山姆、步步高、永辉等大型商超签订了战略合作协议。”刘群泽说。
除了传统的调味整虾,顺祥食品也紧跟“一人食”“懒人经济”等新消费趋势,推出开袋即食的小龙虾尾、虾仁罐头以及小龙虾风味拌面酱料等多款新品。
刘群泽透露,顺祥食品2025年销售额为8.2亿元,截至今年6月初,订单额已超过去年全年,2026年销售有望突破11亿元。



你穿的内衣袜子,可能是小龙虾壳做的

南县小龙虾还有另一个特点,它的虾壳是不会被扔掉的。
距离顺祥食品2.5公里外,有一家专门收虾壳的公司——湖南贝贝昇生物科技有限公司(下称“贝贝昇”)。
每天清晨,一车车刚从加工线上剥下来的鲜虾壳,从顺祥直接运到这里,过磅、卸货、入仓。1吨虾壳,回收价约200元。旺季时,贝贝昇一天能收80吨到120吨。
过去,南县每年产生近4万吨虾壳废料,是让当地头疼的难题。但贝贝昇的创始人偏偏从这堆“垃圾”里看出了门道。
走进贝贝昇的车间,你会发现,小龙虾虾壳正经历一场蜕变。
将虾壳打碎,转入反应釜,应用生物酶解技术从中提取甲壳素、壳聚糖、虾青素、氨糖等有用物质,贝贝昇给虾青素、甲壳素、壳聚糖、氨糖、生物钙、蛋白肽与蛋白粉设置了六个生

产车间。
贝贝昇常务副总经理王政昌介绍,每100吨虾壳,能提炼出350公斤到500公斤虾青素油、3.4吨甲壳素、近4吨蛋白、约6吨生物钙。
其中,虾青素抗氧化能力很强,是高端护肤、养生保健品的热门原料;虾壳提取的活性蛋白及生物钙,能用于功能食品、关节养护产品和补钙制品。
甲壳素和壳聚糖,既能做成肠胃养护类保健品,也能用在护肤品里做保湿修护成分,还能加工成医用敷料。甚至,它们还能做成生物化肥、生物农药,或者变成内衣、袜子。
“大家可能有误区,我们用的虾壳不是厨余虾壳,是食品加工厂的鲜虾壳。”王政昌说。
就这样,顺祥食品和贝贝昇这对黄金CP,打通了从稻田养殖到深度加工、再到高端产品应用的完整链条,也让南县小龙虾跳出了农产品的单一属性。

一只小龙虾,撬动百亿元产业

6月2日,国务院发布《加快农业农村现代化“十五五”规划》,明确推动农产品加工业转型升级。健全农产品加工技术研发体系,加强农产品产地加工设施建设,大力发展农产品精深加工、综合利用,培育壮大农产品加工龙头企业,做好“粮头食尾”“畜头肉尾”“农头工尾”增值大文章。
这在南县,也已经有了实践。南县早在2022年就开始了布局,组建稻虾全产业链联合党委和行业协会,把养虾大户、加工企业、销售渠道全部拉到一张桌子上来。
稻虾全产业链联合党委书记周建新介绍,南县本地做小龙虾深加工的厂子除了顺祥食品、贝贝昇,还有鸿顺、湖润这些本土公司。“县里大部分加工厂主要生产冷冻小龙虾,每家发展方向不一样,有的专门做预制虾菜,有的专心提取虾青素这类高端原料,各个细分赛道都慢慢发展起来了。”
南县稻虾产业发展服务中心数据显示,2025年南县稻虾种植养殖总面积63万亩,产业覆盖种苗繁育、生态养殖、精深加工、冷链物流、品牌销售、文旅融合全链条,产业总产值超过190亿元,2026

年预计突破210亿元。
但周建新也坦言,南县小龙虾产业仍有短板,本地大部分小龙虾打捞上来直接新鲜外运,深加工的比例不高。此外,深加工缺虾壳原料、缺懂技术的专业人才。这些都是绕不开的坎。
为了解决这些难题,行业协会牵头,让各家企业抱团发展,同时推进统一养殖标准、和高校合作搞技术研发、进行产业数字化改造。
周建新说,未来要靠龙头企业带路,引进先进技术,打造本地品牌,争取政策扶持,带中小型加工厂告别简单粗加工,往高端精品产品方向转型。
事实上,更大的蓝图已经铺开。
望城区、南县、沅江市、赫山区、岳阳县、华容县、君山区、汉寿县、澧县9个县市区,已联合打造洞庭湖小龙虾国家级产业集群,南县是核心示范区。
一只小小的龙虾,从南县稻田出发,撬动了上百亿元产业,也改变着数以万计洞庭湖边农户的命运。
这不只是一只虾的故事,是一个产业的野望,更是乡村振兴最生动的注脚。