

## 薛华拟15亿现金注资海大，力推4000万吨目标

4月20日，广东海大集团发布《非公开发行股票预案》，拟向公司实际控制人兼董事长薛华定向增发不超过33266799股（含本数），认购金额将不超过15亿元（含本数），发行价为45.09元/股。薛华将以现金方式认购本次非公开发行股票，资金为其自有或自筹资金，表明了其对公司未来发展的信心。

据介绍，本次非公开发行股票的目的有三个方面。

一是优化资本结构，降低财务风险，提高公司抗风险能力。随着公司经营发展，业务规模扩大，公司近年有息债务有所上升，2019年、2020年及2021年末，公司长短期借款分别为38.43亿元、59.73亿元、84.80亿元，利息支出额分别为2.27亿元、2.27亿元、3.20亿元。本次非公开发行以募集资金补充流动资金，有利于降低公司

资产负债率，优化资本结构，提高公司抗风险能力；同时，可缓解公司为解决资金需求而进行债权融资的压力，有助于控制有息债务的规模，减少财务费用支出，从而提高公司的经营业绩。

二是增强公司实力，扩大经营规模，满足未来业务发展需求。在战略层面，本次非公开发行为公司发展补充充足的流动资金，有利于促进公司2025年实现4000万吨饲料销量的中期目标及公司的长期战略目标；在资本层面，本次非公开发行有利于公司进一步拓展融资渠道，拓展公司主营业务，提高公司的综合竞争力。

三是展示实际控制人对公司未来发展的坚定信心，有利于保障公司持续稳定健康发展。公司实际控制人薛华先生通过认购本次非公开发行股票的方式向公司注入现金，表明了其对公司未来发展的信心；同时也对公司未来发展提

供了资金支持，有利于增强投资者信心，提升公司投资价值，进而实现公司股东利益最大化，切实保障中小股东的利益。

综上所述，通过本次非公开发行，公司实际控制人薛华先生增加对公司的直接投资，可以进一步改善公司股权结构，提升公司的资本实力和资产规模，增强公司的抗风险能力，有助于提高公司综合竞争力和市场地位，促进公司的长期可持续发展。

本次非公开发行完成后，公司股本总额将增加，短期内可能导致公司净资产收益率、每股收益等财务指标出现一定程度的摊薄。但从中长期来看，本次发行有利于公司优化资本结构、降低财务费用、提升竞争实力，为公司持续稳定扩大业务经营规模、持续推进发展战略提供有力的资金支持，以带动公司营业收入和净利润的持续稳定增长，进而提升公司的持续盈利能力。（唐东东）

## IFFO专栏：并非所有的 $\omega$ -3都是相同的

在过去30年中，我们见证了 $\omega$ -3产品的巨大增长趋势。科学研究表明，这种神奇的营养素具有一系列益处，如促进大脑发育、改善心血管健康，以及提高免疫系统功能从而抑制炎症反应等等。然而， $\omega$ -3营养素究竟是什么？它们都具有相同的价值吗？

### $\omega$ -3是什么？

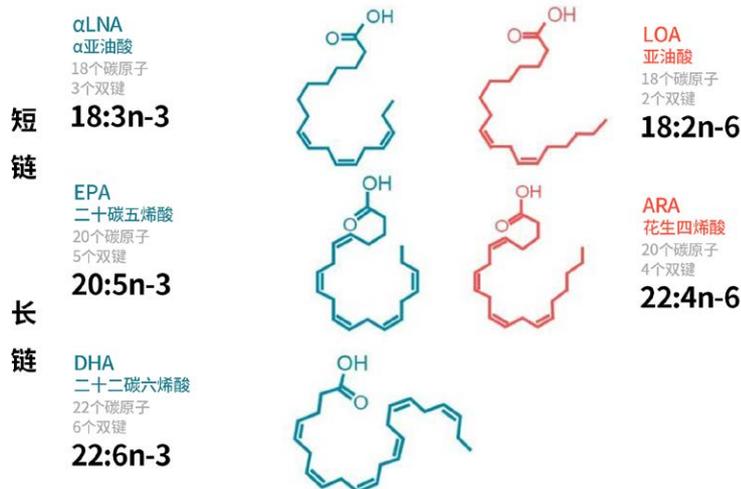
$\omega$ -3是一种脂肪酸，而脂肪酸是脂肪的组成部分。脂肪酸是由碳和氢组成的长链化合物，偶尔还含有氧分子。它们会因为链中碳原子的数量的多少而不一样，而且因碳原子之间某些化学键的性质不同也会导致差异。这两种化学

参数都会影响这类脂肪酸与不同物质的反应性。化学键参数发生变化，就产生了不饱和性（与饱和性相对应）。不含这些不饱和键的链称为饱和脂肪酸（SFA），含有一个不饱和键的链称为单不饱和脂肪酸（MUFA），而含有两个或多个不饱和键的链则称为多不饱和脂肪酸（PUFA）。此外，不饱和键在碳链中的位置也会影响它们的反应性。第一个不饱和键位于脂肪酸链末端的第三个碳原子上时，我们称该脂肪酸为 $\omega$ -3脂肪酸；而如果第一个不饱和键位于脂肪酸链末端的第六个碳原子上时，则称该脂肪酸为 $\omega$ -6脂肪酸。由于这种化学的复杂性，不同脂肪酸可能具有不同的

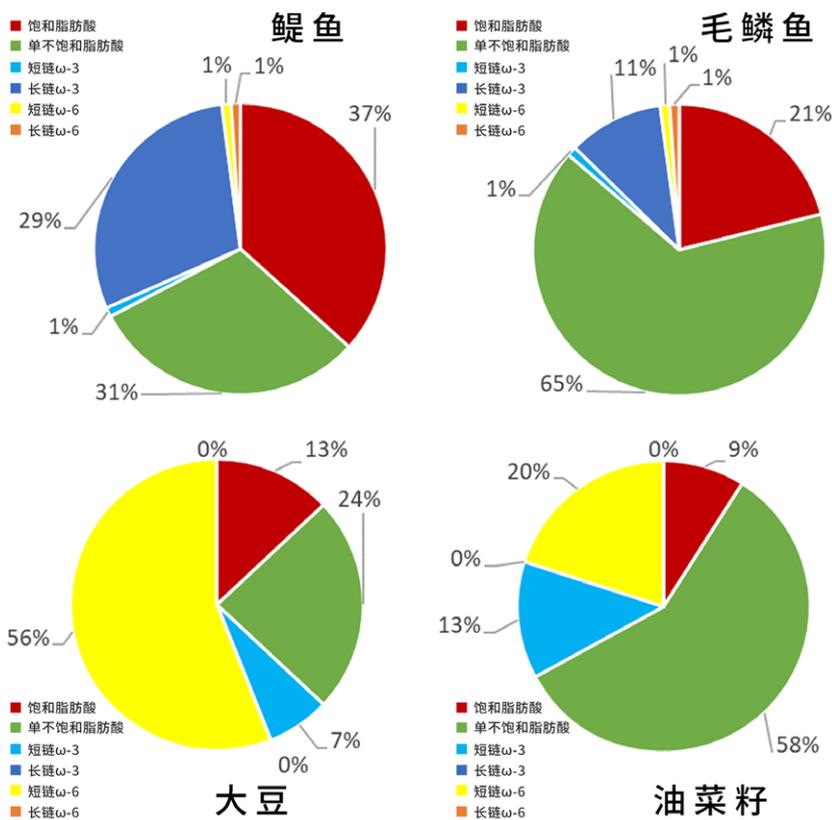
链长、不饱和度，不饱和键的位置也可能不同。所以，一个由18个碳原子和两个不饱和键组成的碳链称为短链多不饱和脂肪酸，而一个由20个及以上碳原子和两个不饱和键组成的碳链称为长链多不饱和脂肪酸（图1）。 $\omega$ -3和 $\omega$ -6脂肪酸都同时包括这两种多不饱和脂肪酸链。

### 长链和短链

生物有机体中含有不同种类的脂肪酸，通常是由不同饱和脂肪酸、单不饱和脂肪酸和多不饱和脂肪酸组合而成的。然而，在某种生物有机体中发现的脂肪酸种类与另一种生物有机体可能会



► 图1、短链和长链ω-3 (蓝色) 和ω-6 (红色) 脂肪酸之间的区别。



► 图2、植物和鱼类的脂肪酸谱之间的主要区别表明，鱼油中富含长链ω-3脂肪酸，而植物油中富含短链ω-6和短链ω-3脂肪酸。

有很大差异。事实上，这种差异会大大影响谷物油和鱼油等油脂的特性。例如，谷物油，如大豆油、菜籽油等，含有大量单不饱和脂肪酸和多不饱和脂肪酸，短链ω-6脂肪酸（如LOA）的含量也很高（图2）。当然，其一些谷物油，像菜籽油、菜蓝籽油和亚麻籽油等，

同时也含有大量属于短链ω-3脂肪酸的α-亚麻酸（alpha-LNA）（图2）。相比之下，鱼油中的短链多不饱和脂肪酸（scPUFA）含量通常较低，而长链多不饱和脂肪酸（lcPUFA）的含量较高。更重要的是，这些长链多不饱和脂肪酸，尤其是ω-3长链多不饱和脂肪酸具有



► Brett Glencross

Brett Glencross (葛柏彦) 于2021年6月加入海洋原料机构IFFO，担任技术总监一职。在加入IFFO之前，他曾是苏格兰斯特林大学水产养殖研究所的营养学教授。他还曾担任国际鱼类营养与喂养学会 (ISFNF) 科学委员会主席。



IFFO是代表和推动海洋原料行业（如鱼粉、鱼油和其它相关产业）的国际行业机构。IFFO的会员客户分布在50多个国家，其产量合计占世界总产量的55%以上，占世界鱼粉和鱼油贸易量的75%。

许多有益的营养特性。

### 不同的ω=不同的作用

鱼油通常富含ω-3长链多不饱和脂肪酸，如DHA和EPA（图1）。这些DHA和EPA所属的ω-3脂肪酸与人类和动物的许多不同的积极健康特征有关。虽然短链多不饱和脂肪酸有一些积极的益处，但这些益处只有当它们在生物体中转化为生物活性更高的DHA和EPA时，才会体现出来。然而，并不是所有动物都能实现这种转化。相比之下，ω-6脂肪酸与炎症以及其它与人类和动物健康相关的一些负面影响有关。我们目前还发现，有证据表明，饮食中ω-6的比例过高会影响ω-3的效果。因此，重要的是要了解并非所有的ω-3都是相同的，不同的ω-3具有不同的作用。