

看潼南柠檬如何“火出圈”

□李元元 陈雨

近日,走进位于重庆市潼南区柏梓镇的万亩柠檬基地,嫩黄色的果实随风摇曳,阵阵柠檬香扑鼻而来。基地内,农户们正忙着采摘柠檬。伴随着嘈杂的货车马达声,一颗颗金灿灿的柠檬从这里走出潼南、走向全球。

潼南是世界公认的三大柠檬产地之一。在这里,一颗小柠檬已经串起了一条大产业链:从种苗脱毒到规模化种植,再到精深加工成为350余种产品,沿着“一带一路”走向世界,潼南柠檬顺利“出圈”。

从育苗棚到种植园 实现年产鲜果28万吨

潼南区科技推广中心柠檬产业发展站副站长左龙亚介绍,潼南的柠檬以“尤力克”品种为主,该品种柠檬香气浓、果汁多、柠檬酸含量高,具有良好的品种优势。但“尤力克”却有一个致命的“天敌”——黄脉病。柠檬树一旦感染了黄脉病,产量和品质会大幅下降。

为了将这个病毒“连根拔起”,2018年底,重庆首个柠檬脱毒育苗中心在柏梓镇建成投产。通过两年的繁育,2020年柠檬脱毒育苗中心培育出首批脱毒柠檬种苗,不仅从源头阻绝了黄脉病的发生,且使用该种苗种出来的柠檬长势好,抗病性强。

潼南柠檬脱毒育苗中心一技术员介绍,目前,该柠檬脱毒育苗中心每年可为川渝地区乃至全国提供健壮、无毒的柠檬种苗近60万株。中心还引进了澳洲血檬、手指柠檬、四季柠檬等15个新品种,进行筛选、培育、试验示范,为潼南柠檬产业发展储备良种。此外,中心还建成了三级良种繁育体系,从源头上保障柠檬产业发展安全。

优质的种苗为潼南柠檬的规模化种植奠定了良好的基础。在此基础上,潼南区还制定了柠檬产业的标准化生产技术,加强区域柠檬产业“水肥一体化+物联网”管控、绿色防控等技术集成和有特色的专业柠檬农机机械装备应用,大力发展智慧农业,着力提升柠檬标准化、规模化、机械化、智能化种植水平,提高柠檬的产量和品质。

为了保证柠檬的品质,潼南区还建立了区、镇、村三级监管网络系统,实现远程监控、在线诊断,鲜果下枝接受200余项国际标准检测,合格率100%。

数据显示,截至目前,潼南柠檬的种植面积已达32万亩。2022年,潼南产柠檬鲜果28万吨,综合产值60亿元。

从实验室到加工车间 小柠檬串起大产业链

在位于潼南高新区的重庆檬泰生物科技有限公司(以下简称“檬泰生物”)生产车间,一条全自动生产线正在生产新型果胶产品。“这条生产线运用的是我们自主研发的柠檬六分离提取技术。”檬泰生物合伙人、技术总监孙仕桥介绍,通过该技术可以从一颗柠檬的油囊、外皮层、中皮层、果肉和果核里提取加工出数十种高附加值产品,实现对柠檬的100%加工利用,让柠檬的价值呈几何倍增。

目前,这条果胶生产线一年可产果胶2000吨,辐射川渝核心柠檬产区,消耗10万吨柠檬鲜果次果。“我们现在已经与10余家四川企业达成了合作协议,并计划为遂宁喜之郎等食品企业提供生产材料,实现产业互补互优。”檬泰生物总经理崔洪源说。

柠檬果胶是潼南众多柠檬深加工产品之一。为规避鲜果市场风险,提高产品附加值,近年来,潼南围绕精深加工,不断研发新产品,做强做大柠檬产业。柠檬饮用水、柠檬糕、柠檬即食片、柠檬冻干片、柠檬面膜、柠檬香皂……如今,潼南柠檬已经开发出饮料、绿色食品、美容护肤品、生物医药及保健品等5大体系350多种产品,累计培育出柠檬加工企业35家。

在重庆汇达柠檬科技集团,一颗柠檬能变成300多种产品。“果肉制成柠檬饮料,果皮制成柠檬蜜茶,果皮还能提炼出柠檬精油,制作成洗面奶、面膜等日化用品,连苦涩的柠檬籽都能制成花果茶。与卖柠檬鲜果相比,这些产品的身价提高了几倍甚至几十倍。”该公司副总经理徐小玲说。

科技为柠檬产业发展赋能。截至目前,潼南已自主研发柠檬精深加工技术300余项,拥有国家发明专利38余项,打造柠檬产业数字化生产线10条。柠檬年加工能力达30万吨,加工产值30亿元,累计带动10余万人就业。

从“单打独斗”到“一体化” 川渝携手助力柠檬产业 走向世界

在雪王农业(重庆)有限公司生产车间,一筐筐柠檬被倒入鲜果分选机,它们经过清洗、杀菌、套袋等多个环节后,将被送至重庆多家饮品店。“我们除收购潼南的柠檬外,还会前往周边的四川安岳、遂宁等地收购,以保证有足够的鲜果供应生产。”该公司负责人介绍。

潼南区农业农村委相关负责人介绍,在四川安岳、遂宁等



潼南柠檬丰收



雪王农业(重庆)有限公司的自动化选果线



重庆市潼南区柏梓镇的万亩柠檬基地

地,柠檬产业发展早,基地规模大,销售和初加工体系较为完善,但种植主体多为散户,缺乏深加工企业,种植园规范管理参差不齐。潼南柠檬作为后起之秀,种植主体多为公司、合作社,规范管理和科技创新成果丰硕,但在产量和出口市场份额方面,则更需努力。因此,川渝柠檬产区没有天然屏障,是一张完整的产业版图。

以成渝地区双城经济圈建设为契机,近年来,川渝携手共同制定了柠檬产业统一的标准化管理技术,共同推广新技术、新装备的应用。潼南联合四川省安岳县发布了《中国柠檬产业科技创新联盟宣言》,成立了中国柠檬产业科技创新联盟。潼南与四川资阳联合出台了《中国柠檬产区柠檬种植技术规范》,建立栽植密度、农药肥料使用、病虫害绿色防控等环节规范技术标准。潼南还与川渝毗邻8区县签署发布《成渝地区双城经济圈国际柠檬产区联盟宣言》,将共同促进技术创新、优化产业合作、开拓全球市场,助力柠檬产业“走出去”。

目前,潼南区正在全力建

设成渝(潼南)中央厨房产业园。该产业园位于潼南高新区,总规划面积5平方公里,计划投资400亿元左右,重点发展智能化、全链条、多功能中央厨房产业集群,更好融入和服务成渝地区双城经济圈建设。根据规划,到2025年,该园区年产值达100亿元,有力辐射潼南周边区域;到2030年,园区年产值达200亿元,辐射带动川渝两地,建成川渝最大的智能化中央厨房产业园、中国(重庆)国际农产品加工示范园区。

“下一步,我们还将实施潼南柠檬优品、智慧、强链、品牌、畅销、共富六大工程,携手大足、资阳(安岳)、遂宁等周边区市在中国柠檬科技创新高地,良种苗木繁育基地、世界优质柠檬生产基地,精深加工集群等方面合作共建,打造千亿级柠檬产业集群。”潼南区委副书记、区人民政府区长李成群表示。

数据显示,截至目前,潼南柠檬已远销俄罗斯、哈萨克斯坦、印尼、新加坡等30多个国家和地区。2022年,潼南出口柠檬3.98万吨,金额3.29亿元。

(来源:新华网)

“鲁字号”农产品 出海俏销国际市场

□李明芮

出口日韩的柿饼、闯进欧盟市场的黑蒜、销往东南亚地区的洋葱……农业大省山东依托粮食、蔬菜等产业优势,打造优质农产品品牌。初冬时节,“鲁字号”农产品出海“圈粉”,俏销国际市场。

作为柿子的优质产地,潍坊青州市栽培柿树已经有500多年历史。眼下,青州柿饼加工企业进入一年中最忙碌的时节,走进青州和兴食品有限公司,工厂里称重、脱皮、吊晒……各工序有条不紊进行。据介绍,该公司年收购鲜柿150万斤左右,能生产柿饼300多吨,主要出口日韩。

近年来,青州市大力发展柿子加工产业,拉长产业链条,同时还积极推行“互联网+销售”模式,拓展线上线下、国内外销售渠道,引导柿子深加工向系列化、综合化发展,提升产品附加值。目前,该市柿子种植面积已达4万余亩,鲜柿年产量达6万多吨,每年可加工柿干2.5万吨。

与青州市主打柿饼出口不同,临沂市费县则主推速冻果蔬制品出口。日前,在临沂市费县七星食品有限公司生产车间,一个个地瓜经过清洗、切块、速冻等程序被生产成大小适中的速冻地瓜条,打包装箱后发往日本、韩国等国家。

“做强农产品出口贸易是费县外贸促稳提质的重要一环。”费县贸促会副会长史国栋告诉笔者,该县积极培育外贸主体,加大企业帮扶力度,研究扶持本地外贸企业政策,推动企业自营进出口,扩大进出口规模。以临沂市费县七星食品有限公司为例,该公司以出口速冻果蔬制品等农产品为主,今年1月—8月份出口总额达1044万元。

除上述“鲁字号”农产品外,山东还出口大蒜、洋葱等调味品,丰富全球“餐桌”。日前,位于菏泽市巨野县的山东佳农国际贸易有限公司加工车间一派繁忙,正加紧赶制一批来自欧美的大蒜订单。据介绍,该公司大蒜、洋葱等农产品出口市场已扩展到欧洲、南美洲、非洲、大洋洲、东南亚等100多个国家和地区,大蒜保鲜出口连续16年位居全国第一位。

官方数据显示,今年前三季度,山东省出口农产品1065.1亿元,较去年同期增长5.5%,创历史同期最高水平,占全国农产品出口总值的21.1%,继续稳居全国农产品出口第一位。

(来源:中新网)