

科技赋能“荔”量跃升

一颗岭南荔枝的全球变身记



荔枝酒加工厂内,工人们对荔枝进行初处理

应用场景 1 锁鲜技术助力 佳荔 35 天直达美国

今年荔枝迎来丰收年,广州从化30万亩荔枝产量达7万-8万吨,创下高产纪录。”

广州市从化华隆果菜保鲜有限公司董事长欧阳建忠向记者介绍,在这硕果累累的季节里,一颗颗鲜红饱满的荔枝正凭借创新保鲜技术与畅通的物流网络,跨越山海,从岭南果园走向全球市场。

荔枝“一日色变、二日香变”的特征,曾是制约其远途运输的最大瓶颈。如今,这一难题正被持续攻克。欧阳建忠表示,企业今年重点拓展线上销售渠道,在上海、北京布局衔接加工厂,搭配速冻保鲜技术,不仅让荔枝能新鲜抵达国内消费者手中,更成功远渡重洋。

据了解,该企业今年计划出口荔枝4500吨,除传统荔枝缓缓驶入,表皮在极速冷冻中凝起一层薄霜。这娇嫩的岭南佳果由此打破季节限制,实现全年可售。

与此同时,阳江市阳东区

推开荔枝酒加工厂的大门,浓郁果香裹挟着微醺酒气扑面而来。发酵车间内,不锈钢发酵罐整齐排列,罐身沁着凉意,外壁凝着细密水珠——当天采摘的新鲜荔枝,正在这里悄然酿成琼浆,而后奔赴世界各地餐桌。

荔枝加工原料现场,巨大的速冻隧道泛着银白色冷光,冷气循环的“呼呼”声在车间回荡。传送带上,一颗颗荔枝缓缓驶入,表皮在极速冷冻中凝起一层薄霜。这娇嫩的岭南佳果由此打破季节限制,实现全年可售。

随着科技的持续突破,速冻锁鲜、冻眠保鲜、制汁加工等初处理技术,让荔枝等季节性水果得以实现规模化批量转化。错峰鲜销与全年加工的创新模式,不仅延伸了产业链条,更通过科技赋能提升了产业经济价值,为果农增收筑牢保障。

近日,羊城晚报记者深入探访广东茂名、阳江、广州从化等地的荔枝果园与加工厂,见证一颗颗荔枝如何凭借科技力量,完成多重变身,得以远销全球,助力果农丰产又增收。

“我们的超低温冻眠技术实现了荔枝全年储存、全年销售,不仅缓解了季节性集中上市压力,更让中国荔枝成为全年供应的加工原料。”欧阳建忠介绍,“预计今年通过冻眠技术可实现5000万至6000万元营业额收入。”

岭南荔枝集中上市以来,冻眠荔枝这项创新技术再度引发关注。

欧阳建忠透露,今年该技术正加速推广应用,其公司已在广州从化、茂名高州建设了两个加工中心,为果农、经销商等产业链各环节带来实实在在的收益。

广东省农业科学院蚕业与农产品加工研究所(以下简称“省农科院加工所”)副研究员程丽娜介绍,采用该单位技术冻眠一年的荔枝解冻后,外观与鲜果没有显著差异,糖类、多酚和有机酸等营养成分保持在80%以上。

冻眠技术究竟如何运作?

“整个过程无需防腐剂,也没有任何额外食品添加剂,完全依靠物理手段实现锁鲜。”程丽娜解释道。运用冻眠技术储存的荔枝,保质期可达一年,且解冻后食用仍有“一口爆汁”的新鲜口感,不像传统急冻方法那样会出现“解冻后化出一摊水”的问题。

经检测,冻眠荔枝解冻后的色香味能维持原有水平的八九成;商家销售时会明确标注“冻

眠”食品标识及生产上市日期,目前其保质期统一标注为一年。

记者了解到,省科学院连

续两年牵头打响保鲜“攻坚战”,产学研各方组成“最强战队”。

从化、高州两条冻眠荔枝生产线建成,首批680吨冻眠荔枝在电商平台上架即成“爆款”,井冈红糯、桂味、妃子笑、仙进奉等优质品种卖出每公斤160元至180元的“高价”,还获得了96%的好评率。

“爆款”的背后,是新型载

冷剂让荔枝“冻龄”效果拉满,

成本直降一半;无冰块电商保

鲜技术更颠覆传统,荔枝损耗

率直降15%。曾经“娇气”的

荔枝,如今乘着科技的东风,

从岭南枝头走向千家万户。

众生农业专业合作社内,荔枝采收正酣。每天有90吨新鲜荔枝从这里出发,经收购、清洗、预冷、包装、装柜等流程后,第一时间运往美国、菲律宾、新加坡等国家。

“这批晚熟荔枝是粤西今年的最后一批,预计7月中旬能完成采摘。”合作社负责人陈先生说,果农们争分夺秒,每个环节都精益求精,只为让这份新鲜跨越重洋。

“广东晚荔口感清甜、颗粒饱满、色泽鲜亮,深受国外客户青睐!”前来收购的新疆博乐疆和农业发展有限公司王先生赞不绝口。依托锁鲜技术与冷链海运,这些荔枝10-15天即可抵达印尼、马来西亚等东南亚国家;即便是远至美国,35天左右也能新鲜送达。



从化荔博园荔枝新品种——冰荔

应用场景 2 冻眠技术赋能 实现全年保鲜销售

应用场景 3 特色酒液和冰品 赋予荔枝“二次生命”

2023年,产品线愈发丰富:既有灵动的起泡款,也有醇厚的静态款;涵盖含酒精与无酒精版本,度数从清雅的五六度延伸至醇厚的四十度荔枝白兰地。

该公司的荔枝酒年产量已达数百吨,2025年计划收购300万斤荔枝,让更多农户的辛勤劳动转化为杯中佳酿。

近日,记者走访高州荔枝加工生产线时了解到,高州市益丰健康产业科技有限公司正全力推进荔枝深加工。

该公司副总经理罗荫武介绍,自今年5月启动收购以来,已收购荔枝2600吨,年度目标为3000吨。

“通过饮料、冻品等形式,既能突破荔枝鲜果的时空限制,更能延长产业链。”

罗荫武表示,冻品与饮料的开发让更丰富的荔枝产品走向市场。

考虑到荔枝销售周期仅

两个月,企业还规划了四季生

产方案:荔枝加工结束后,将

根据季节特点陆续投产黄皮、

百香果、芒果等应季水果加

工,既保障生产线全年运转,

也能助力农民拓宽各类水果

的销路。

2023年,产品线愈发丰富:既有灵动的起泡款,也有醇厚的静态款;涵盖含酒精与无酒精版本,度数从清雅的五六度延伸至醇厚的四十度荔枝白兰地。

该公司的荔枝酒年产量已达数百吨,2025年计划收购300万斤荔枝,让更多农户的辛勤劳动转化为杯中佳酿。

从丹荔到冰凝

近日,记者走访高州荔枝加工生产线时了解到,高州市益丰健康产业科技有限公司正全力推进荔枝深加工。该公司副总经理罗荫武介绍,自今年5月启动收购以来,已收购荔枝2600吨,年度目标为3000吨。

如今,顺昌源的荔枝酒

家族已枝繁叶茂。2022至2023年,记者了解到,广东科研单位、大型企业更通过“共享模式”为荔枝行业注入新活力。例如,省农科院加工所与企业在广州从化、茂名高州建立荔枝加工“共享工厂+共享技术”,具备“速冻加工+制汁加工+仓储一体化”等功能。荔枝经由制汁加工,蜕变酒液和冰品,实现“二次新生”。

从鲜果到佳酿

每年荔枝丰产的喜悦背后,也有销路难拓的隐忧。珍视资源、正视瓶颈,广州市顺昌源酒业有限公司点燃创新之火。随着从化晚熟荔枝迎来了采摘旺季,该公司也同步开启了荔枝收购,正式拉开今年制造荔枝酒的序幕。该公司董事长林士莹告

2023年,产品线愈发丰富:既有灵动的起泡款,也有醇厚的静态款;涵盖含酒精与无酒精版本,度数从清雅的五六度延伸至醇厚的四十度荔枝白兰地。

该公司的荔枝酒年产量已达数百吨,2025年计划收购300万斤荔枝,让更多农户的辛勤劳动转化为杯中佳酿。

近日,记者走访高州荔枝加工生产线时了解到,高州市益丰健康产业科技有限公司正全力推进荔枝深加工。

该公司副总经理罗荫武介绍,自今年5月启动收购以来,已收购荔枝2600吨,年度目标为3000吨。

“通过饮料、冻品等形式,既能突破荔枝鲜果的时空限制,更能延长产业链。”

罗荫武表示,冻品与饮料的开发让更丰富的荔枝产品走向市场。

考虑到荔枝销售周期仅

两个月,企业还规划了四季生

产方案:荔枝加工结束后,将

根据季节特点陆续投产黄皮、

百香果、芒果等应季水果加

工,既保障生产线全年运转,

也能助力农民拓宽各类水果

的销路。

如今,顺昌源的荔枝酒

家族已枝繁叶茂。2022至2023年,记者了解到,广东科研单位、大型企业更通过“共享模式”为荔枝行业注入新活力。例如,省农科院加工所与企业在广州从化、茂名高州建立荔枝加工“共享工厂+共享技术”,具备“速冻加工+制汁加工+仓储一体化”等功能。荔枝经由制汁加工,蜕变酒液和冰品,实现“二次新生”。

近日,记者走访高州荔枝加工生产线时了解到,高州市益丰健康产业科技有限公司正全力推进荔枝深加工。

该公司副总经理罗荫武介绍,自今年5月启动收购以来,已收购荔枝2600吨,年度目标为3000吨。

“通过饮料、冻品等形式,既能突破荔枝鲜果的时空限制,更能延长产业链。”

罗荫武表示,冻品与饮料的开发让更丰富的荔枝产品走向市场。

考虑到荔枝销售周期仅

两个月,企业还规划了四季生

产方案:荔枝加工结束后,将

根据季节特点陆续投产黄皮、

百香果、芒果等应季水果加

工,既保障生产线全年运转,

也能助力农民拓宽各类水果

的销路。

如今,顺昌源的荔枝酒

家族已枝繁叶茂。2022至2023年,记者了解到,广东科研单位、大型企业更通过“共享模式”为荔枝行业注入新活力。例如,省农科院加工所与企业在广州从化、茂名高州建立荔枝加工“共享工厂+共享技术”,具备“速冻加工+制汁加工+仓储一体化”等功能。荔枝经由制汁加工,蜕变酒液和冰品,实现“二次新生”。

近日,记者走访高州荔枝加工生产线时了解到,高州市益丰健康产业科技有限公司正全力推进荔枝深加工。

该公司副总经理罗荫武介绍,自今年5月启动收购以来,已收购荔枝2600吨,年度目标为3000吨。

“通过饮料、冻品等形式,既能突破荔枝鲜果的时空限制,更能延长产业链。”

罗荫武表示,冻品与饮料的开发让更丰富的荔枝产品走向市场。

考虑到荔枝销售周期仅

两个月,企业还规划了四季生

产方案:荔枝加工结束后,将

根据季节特点陆续投产黄皮、

百香果、芒果等应季水果加

工,既保障生产线全年运转,

也能助力农民拓宽各类水果

的销路。

如今,顺昌源的荔枝酒

家族已枝繁叶茂。2022至2023年,记者了解到,广东科研单位、大型企业更通过“共享模式”为荔枝行业注入新活力。例如,省农科院加工所与企业在广州从化、茂名高州建立荔枝加工“共享工厂+共享技术”,具备“速冻加工+制汁加工+仓储一体化”等功能。荔枝经由制汁加工,蜕变酒液和冰品,实现“二次新生”。

近日,记者走访高州荔枝加工生产线时了解到,高州市益丰健康产业科技有限公司正全力推进荔枝深加工。

该公司副总经理罗荫武介绍,自今年5月启动收购以来,已收购荔枝2600吨,年度目标为3000吨。

“通过饮料、冻品等形式,既能突破荔枝鲜果的时空限制,更能延长产业链。”

罗荫武表示,冻品与饮料的开发让更丰富的荔枝产品走向市场。

考虑到荔枝销售周期仅

两个月,企业还规划了四季生

产方案:荔枝加工结束后,将

根据季节特点陆续投产黄皮、

百香果、芒果等应季水果加

工,既保障生产线全年运转,

也能助力农民拓宽各类水果

的销路。

如今,顺昌源的荔枝酒

家族已枝繁叶茂。2022至2023年,记者了解到,广东科研单位、大型企业更通过“共享模式”为荔枝行业注入新活力。例如,省农科院加工所与企业在广州从化、茂名高州建立荔枝加工“共享工厂+共享技术”,具备“速冻加工+制汁加工+仓储一体化”等功能。荔枝经由制汁加工,蜕变酒液和冰品,实现“二次新生”。

近日,记者走访高州荔枝加工生产线时了解到,高州市益丰健康产业科技有限公司正全力推进荔枝深加工。

该公司副总经理罗荫武介绍,自今年5月启动收购以来,已收购荔枝2600吨,年度目标为3000吨。

“通过饮料、冻品等形式,既能突破荔枝鲜果的时空限制,更能延长产业链。”

罗荫武表示,冻品与饮料的开发让更丰富的荔枝产品走向市场。

考虑到荔枝销售周期仅

两个月,企业还规划了四季生

产方案:荔枝加工结束后,将

根据季节特点陆续投产黄皮、

百香果、芒果等应季水果加

工,既保障生产线全年运转,

也能助力农民拓宽各类水果

的销路。

如今,顺昌源的荔枝酒

家族已枝繁叶茂。2022至2023年,记者了解到,广东科研单位、大型企业更通过“共享模式”为荔枝行业注入新活力。例如,省农科院加工所与企业在广州从