广东省粤黔协作工作队黔南工作组罗甸小组:

科技协作助罗甸特色产业“鲜”行一步“链”上增值



▲色香味俱全的火龙果雪糕。

11月初的罗甸,依然暖意融融。龙坪镇板庚社区的种植户们聚在一起,向中国热带农业科学院广州实验站的专家团队请教火龙果鲜果常温保鲜储运技术;在罗悃镇冗响村冗响猪场,来自广州市白云区的畜牧兽医团队与县农业局和养殖企业围绕生猪养殖中的实际问题开展交流和技术问诊指导。这场“田间课堂”的背后,离不开广东省粤黔协作工作队黔南工作组罗甸小组(简称“罗甸小组”)的牵线搭桥。

大力引进东部科技团队赋能的同时,罗甸小组也统筹帮扶资金,加强冷链设施帮扶。从火龙果残次果增值到杨梅冷链锁鲜,粤黔协作正以“科技+设施”双翼,打通“田间—车间—市场”的关键堵点,让罗甸农业产业从“卖鲜果”向“卖产品”“卖品牌”跨越,让当地干部群众看到了产业升级的新希望。

■采写:新快报记者 曾贵真
通讯员 史传鸿 黄和欣 陈红梅
■摄影:新快报记者 王 飞



■罗甸县边阳镇党委书记黄元吉(左二)到山味鲜生公司调研粤黔协作冷库项目助力公司生产情况。

科技赋能 一颗火龙果的“七十二变”



■经过近一年攻关,中国热带农业科学院广州实验站的专家团队带来了用罗甸火龙果研制的系列加工产品样品。

罗甸火龙果是国家地理标志保护产品,全县种植面积达3.54万亩。然而,集中夏季上市、鲜果不耐储运、周边市场冲击等问题,长期制约着产业进一步发展。“光卖鲜果已经不适应市场的发展需求了。”中国热带农业科学院广州实验站副站长陈秀龙坦言。去年10月起,受罗甸小组委托,该站派出科技特派员团队,连续一年对罗甸火龙果深加工展开攻关,终于研发出系列产品。

新快报赴罗甸报道组在罗甸县农业农村局看到,一款火龙果粉只需倒进装满水的矿泉水瓶摇一摇,即可变成一瓶可口的果汁;火龙果雪糕由果浆、纯净水和麦芽糖浆制成,清爽与果香兼具;心形的火龙果巧克力色香味俱全……陈秀龙表示,根据市场需求,除了火龙果酒等加工产品外,专家团队还特地开发了制作奶茶的火龙果粉以及雪糕等快消品。这系列深加工产品将有效延长火龙果的产业链、增加附加值,促进种植户增收。

罗甸县农业农村局(县乡村振兴局)副局长冯乾兴介绍,目前罗甸果农大多将火龙果的残次果低价简单处理,影响收入,系列深加工产品对解决火龙果残次果问题意义重大。“我们将联动食品加工企业进行生产和销售环节的探索,如果能成功落地,将首先在景区试推广,慢慢把这系列产品做火。”当天,在罗甸县农业农村局的推动下,专家团队走进山味鲜生(贵州)食品有限公司(以下简称“山味鲜生公司”)座谈,企业对研发产品表示感兴趣,同时希望专家团队先行围绕果酱预处理和储藏技术进一步攻关——让果酱能快速大量推向市场,满足茶饮店和冰激凌加工厂需求。

冷库撬动 杨梅集中采收季的“逆袭”

如果说火龙果深加工是“从0到1”的突破,那么东西部协作冷库项目则是“从1到N”的支撑。在山味鲜生公司,记者观察到,虽然已经过了杨梅、刺梨等水果的收果期,但公司仍在持续加工生产杨梅、百香果、火龙果、抹茶等各种口味的果冻以及刺梨汁等产品。“我们今天刚送出去一批货,明天还有一批等着发货。”山味鲜生公司生产主管王地平告诉新快报记者,目前每天能生产1吨的加工产品。关键秘诀在于一座库容1600立方米的冷库——总投资280.14万元,其中东西部协作资金投入200.14万元。有了冷库加持,企业就能将杨梅、刺梨、火龙果、百香果等产品初步加工后进行科学冷冻,实现长时间生产加工。

“去年公司只收购了边阳种植户100多吨杨梅,今年有了冷库,收购量就增加至600多吨,其中400多吨用于自身生产。”山味鲜生公司生产主管王地平说,初期以1.5元/斤收购,后期市场价跌至0.8元/斤时,公司仍以高于市场价的1元/斤让利收购,很多种植户自己拉着杨梅送上门。

罗甸县边阳镇党委书记黄元吉告诉记者,杨梅种植是边阳特色产业,历经40多年发展,面积达1.5万亩,是全国名特优新农产品。引入企业并在东西部资金支持下建设冷库后,集中收果季容易滞销、烂果的问题得到缓解,产业链延长、附加值增加,更好带动了群众增收。

新快报记者了解到,山味鲜生公司去年正式运营至今联农带农效果明显:稳定带动20人左右就业,大部分是附近女工。“我家就在工厂前面那个路口,上班非常近,中午还能回家午休。”正在包装果冻的刘大姐告诉记者,以前在广东、浙江都打过工,一年多前来到这里上班,每月收入3500元左右,“在外面和在家门口打工收入差不多,但在这里上班不用付房租,能攒下钱,关键是能照顾两个孩子的学习。”她说。

王地平补充,公司还鼓励员工参与销售,今年杨梅节就有两位员工以批发价进货果冻和果汁出去销售,实现二次增收。

千里送技 推动养殖业、种植业提质增效

为了推动罗甸养殖业、果树种植业的高质量发展,罗甸小组还在广州市白云区农业农村局的支持下,邀请畜牧兽医、果树领域专家一行赴罗甸县开展农业产业调研对接与技术指导工作,推进协作帮扶取得新成效。

调研组与罗甸县农业农村部门召开产业对接座谈会,并实地走访调研罗悃镇冗响村冗响猪场、边阳镇新场村蛋鸡养殖场,详细了解当地生猪、蛋鸡特色种植养殖产业发展现状,针对养殖生产中的实际问题开展交流和现场技术问诊指导。调研中,双方就技术帮扶、产销对接、领域合作等事项深入交流,立足两地资源禀赋,探索协作新思路、新路径。

调研组表示,将持续发挥资源、技术、人才优势,强化推进协作共识,助力罗甸特色种养产业提质升级,进一步推动东西部农业协作走深走实。



■在罗甸小组的牵线搭桥下,广州专家到罗甸指导养殖产业发展。

协作深意 把农业“痛点”变成“亮点”

产业协作不能只看短期输血,更要注重长期造血。罗甸火龙果和杨梅的品质很好,但产业链短、附加值低、抗风险能力弱,这是影响群众增收的“痛点”。从火龙果深加工研发到杨梅深加工产业冷库项目落地,再到白云区科技专家赴罗甸开展生猪、蛋鸡养殖技术问诊指导,背后是粤黔协作工作队罗甸小组的系统谋划。

罗甸小组组长,罗甸县委常委、副县长冯召召表示:“我们策划深加工研发和冷库建设,就是要打通‘田间—车间—市场’的关键堵点:一方面用科技手段把季节性鲜果变成全年可销的加工品,让残次果也能增值;另一方面用冷链设施稳住收购价、延长收果期,让种植户不吃‘烂果亏’、让企业敢收敢产。邀请广州市白云区的畜牧兽医、果树领域专家赴罗甸开展技术指导和产业对接,旨在推动特色种养产业提质增效。同时希望通过产业带动把就业岗位送到群众家门口,实现‘引进一个团队、盘活一个产业、带动一方百姓’。”

从实验室里的火龙果粉,到冷库中保鲜的杨梅汁,再到专家千里送技,粤黔协作正以科技和设施为双翼,推动罗甸农业特色产业高质量发展,让更多“罗甸好物”走出大山、走进大湾区市场。

▼山味鲜生公司带动当地劳动力实现家门口就业,图为一名女工正在包装果冻产品。

