

## 科技赋能 成就一批产业

### ■核心提示

对于山地面积占75.33%的重庆而言,因地制宜做好现代山地特色高效农业,是重庆农业的现实选择,也是重庆发展特色产业的独特优势。

但要发展好现代山地特色高效农业,如果只是被动地“靠山吃山”,很可能就会“坐吃山空”;如果只是简单地粗

放发展,很可能就会盛极而衰。

如何在现代山地高效特色农业的“金山”中,发掘更多“金矿”,炼制更多“精品”?在过去的一年,重庆一批农业产业通过科技赋能,附加值得到进一步提升;通过强化品牌建设,市场竞争力得到显著增强;通过延长产业链条,对农民的带动作用更加明显……

秀山电商平台

### 入选2022全球减贫案例



秀山电商云仓。

“江西一单5件。”“浙江一单10件!”……12月20日,麻辣豆豉的持续热销,让网店“武陵食品”的经营者李娟忙个不停。

李娟的麻辣豆豉,来自秀山土家族苗族自治县一家名叫豆灵香的企业。过去,豆灵香的产品大多销往农贸市场等线下渠道。由于周边地区需求有限,企业产量迟迟不能达到盈利点,一度濒临倒闭。

而当传统食品企业遇上新兴电商,奇迹出现了:企业的订单越来越多,产品积压越来越少,卖得越来越远。在秀山,许多像李娟一样的创业者,将豆豉这种常见的家用食品卖成了网上的“爆款”。在李娟的某电商平台店铺“武陵食品”里,光是豆豉这一单品就卖出了10万+。

在秀山,被电商“带飞”的还有许多传统农业企业和千千万万的普通农户。他们的“触电”,与当地因势利导,大力发展农村电商密不可分。近年来,这座地处武陵山腹地,与湘、黔、鄂3省交界的“边城”,农村电商迅速兴起,短短几年时间便实现华丽转身,成为“国家电子商务示范基地”“全国农村电商产业发展示范基地”。前不久在北京举行的2022全球减贫伙伴研讨会上,秀山县构建“五大体系”破解“五大难题”农村电商助力脱贫攻坚接续乡村振兴案例入选。

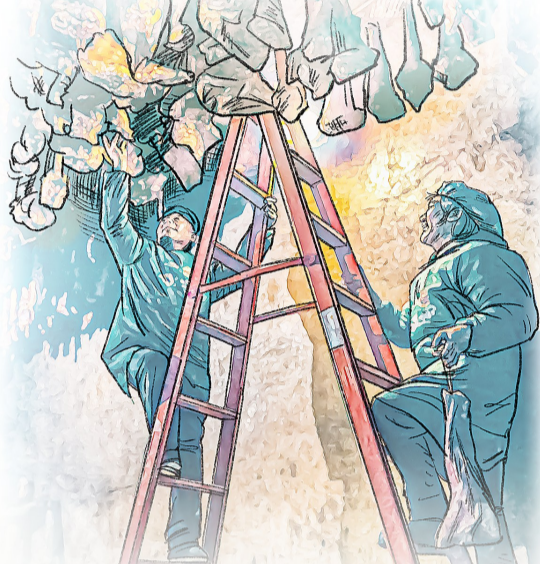
秀山县电商办副主任雷钧友告诉记者,秀山大力发展农村电商,旨在将地处偏远的劣势和自然资源较好的优势进行互换,促进产品变商品、劳动变劳务、收成变收入,推动秀山产业升级,带动群众增收。

他介绍,今年来,秀山有效破解了农村电商“卖什么、怎么卖、如何送、谁来卖、不好卖”五大难题,推动了产业升级,带动了青年创业就业。

今年,秀山电商交易额达166.04亿元。其中,网络销售额33.61亿元,农特产品销售额15.57亿元,快递上行量超过2700万件。目前,秀山电商主体稳定在2500家,电商店铺2.3万家,电商从业人员达3.15万余人,全县有电商加工线58条,加工品牌105个。

城口老腊肉

### 引入“黑、金、绿”评级标识



城口县某腊肉生产基地,工人正在炕房内熏制腊肉。

年关将至,城口县修齐镇赵孝春野生食品开发有限公司老腊肉熏制厂内,一派忙碌景象。“城口老腊肉制作工艺”第五代传承人赵友安正和工人们往炕房里续添青桐木,炕房上方整齐悬挂着一排排早已熏制数月的腊肉。

“年底前,这批腊肉就将完成熏制,到时候这些腊肉将成为首批贴有黑标版的高山生态城口老腊肉。”赵友安停下手中的活,向记者亮出黑、金、绿三张标识牌。

城口老腊肉制作工艺是重庆市级非物质文化遗产,考究的工艺加上生长在高海拔地区高山生态猪的优质原材料,造就了城口老腊肉独特的风味和口感,成为了城口县的一张美食名片。

今年,城口县制定推出城口老腊肉黑标、金标、绿标三种标识,其中黑标是最高标准等级。在销售时,带有标识的腊肉更加具有品牌辨识度,不仅保障了产品的品质,其价格也大幅上涨,黑标等级的腊肉可以卖到180元/斤,价格是普通腊肉的三倍。

记者注意到,标识牌下方还分别印有“1200、300、90”“800、240、60”“400、180、60”的字样。这些数字又有什么特殊意义?

“这些数字对应的是高山生态猪的生长环境海拔高度、养殖时间以及熏制时间。”赵友安介绍,以黑标上的“1200、300、90”为例,代表了该标准的腊肉产自海拔1200米以上的高山生态猪,养殖周期长达300天以上,熏制时间在90天以上。

城口县相关负责人表示,下一步将在城口老腊肉标准化生产的基础上,从地源性饲料挖掘及生物发酵饲料产品开发、高山生态猪杂交组合及养殖技术规范制定、腊肉标准化加工技术规范推广应用、产品溯源体系建立四个方面继续开展研究,为“城口老腊肉”这块金字招牌保驾护航。

大足黑山羊

### 开发预制菜 延长产业链



大足黑山羊美食文化旅游节上,评选“羊王羊后”。

“最近,我们生产了五六千盒新开发的大足黑山羊加工产品,春节前就将投入市场试销。”为了推动产品顺利投入市场,年末之际,大足黑山羊龙头企业腾达牧业负责人黄德利没少操心。

大足黑山羊是我市优良的畜禽遗传资源,近20年来,大足区联合西南大学通过坚持不懈的保种选育,挽救了这一原本濒临灭绝的优秀品种,存栏种羊从2003年的4000只发展到2021年的17万只。

作为国家级保种场,腾达牧业的大足黑山羊保种场现存存栏基础母羊715只,年可出栏基础母羊2000余只,按照每只母羊年产仔三至四头的能力算,每年种羊出栏就要增加七八千只。

种群的稳步扩大,为大足黑山羊产业化打下了坚实基础。“以前种群基数不够,保种选育是核心,现在我们要更多向市场化发力。”黄德利说。

首先要解决的就是养殖场地问题。今年年初,腾达牧业启动了新的核心育种场建设计划,并聘请专业机构开展规划设计,现已形成平房式羊场和楼房式羊场两个方案,其中楼房式羊场设计在全市属于首例。

“明年核心育种场就将正式动工建设,未来我们将联合西南大学,在育种场开展大足黑山羊高繁、快长两个品系的选育,进一步提高产仔率和生长速度。目前,两个品系的优势母羊核心群已分别达到100余头。”黄德利说,近年来大足黑山羊产品在市场上一直处于供不应求的状态,新品系的开发将进一步提高养殖效益,带动大足黑山羊养殖,提高市场供应量。

在加工端,西南大学食品科技学院为大足黑山羊开发了预制菜产品,比如羊肉米饭、羊肉米粉等,并在自热型的基础上新增了冲泡型,食用更加便捷,更符合年轻消费者的需求。

黄德利介绍,就在今年,腾达牧业还联合西南大学成功组建了博士后科研工作站,成为了市级大足黑山羊保种选育以及市场化开发工作,比如杂交选育、全产业链开发等,让大足黑山羊产业知名度更高、产业效益更强。”黄德利说。

潼南柠檬

### 研发新技术让柠檬增值10余倍



汇达柠檬出口柠檬果实分选线。

12月20日,潼南区重庆檬泰生物科技有限公司(以下简称“檬泰生物”)柠檬加工车间内,在一条全新的自动化包装生产线上,一颗颗柠檬鲜果在经过洗果、冷磨、榨汁、精油提取、黄酮提取等多种工序后,蜕变成柠檬精油、柠檬烯、柠檬汁、果胶等多种高附加值产物。

“这条自动化生产线的运行,标志着柠檬六分离提取技术干法果胶生产线正式全线投产。”檬泰生物生产部负责人陈学哲介绍,这条生产线每日可加工柠檬300吨,把柠檬不同的部分进行分离提取,生产出不同的柠檬加工产品。

潼南是世界三大顶级柠檬产地之一,柠檬种植面积达32万亩,年产鲜果28万吨。然而,柠檬鲜果市场价格波动大,价格高的时候可卖到每斤10元,而市场行情低迷时每斤仅能卖几角钱。

如何规避市场风险?近年来,潼南区通过与檬泰生物等龙头企业合作,由它们从种植大户中收购柠檬鲜果,并加工成各类柠檬产品,以此提升柠檬附加值。

“柠檬全身上下都是宝。依托柠檬六分离提取技术,可从柠檬的不同部位提取不同的成分,将一颗柠檬‘吃干榨净’,加工成多种柠檬产品。”檬泰生物研发部相关负责人刘雁成介绍,柠檬六分离提取技术,顾名思义就是将柠檬进行六次分离,依次提取出不同的成分,加工成不同的柠檬产品。

柠檬六分离提取技术的第一步,从柠檬果皮油囊中分离出柠檬精油、柠檬烯等成分,可用于生产面膜、洗面奶等日化用品;第二步,从柠檬的黄色外皮中分离出柠檬黄酮,可用于生产保健品和药品;第三步,从柠檬的白色中皮层分离出柠檬果胶,可用于生产酸奶、果酱等食品;第四步,分离出柠檬果肉,经过榨汁可生产NFC(非浓缩还原汁)鲜榨果汁饮料;第五步,从榨汁剩余的果肉分离出纤维,可用于生产柠檬软糖、果糕等食品;第六步,从柠檬果核中分离出柠檬苦素,可用于生产保健品和药品。

刘雁成介绍,一直以来,我国果胶需求量大,进口依赖度大,今年首条柠檬六分离提取技术干法果胶生产线全线投产后,可年产柠檬果胶2800吨左右,将助力国内果胶市场摆脱依赖进口的现状。

“作为国内首套全部自主研发、制造的干法一体柠檬生产线,实现对柠檬的100%加工利用,让小小的一颗柠檬增值10余倍,每年可加工柠檬10万余吨,预计年产值将突破10亿元。”檬泰生物董事长崔秋檀介绍,企业还将在国内果胶原料主产区推广柠檬六分离提取技术,未来计划建设6条同等规模生产线。

本版稿件由记者苏物、菜园园、颜安采写

