

田头冷库铺就 瓜果菜远征路



精致包装瓜果菜在冷库预冷加工。



瓜果菜上市旺季，一个冷库就是一个加工厂，吸纳大量农民从事收购、分拣、包装、搬运等工作。



在政府资金扶持下，海南近两年每年增加30多个新冷库。图为即将竣工的南北水果市场现代化冷库效果图。

1997年，是海南瓜果菜运销分水岭；在此之前，海南瓜果菜很少跨长江越长城，主要在长江以南销售。在此之后，海南瓜果菜大量跨长江越长城，销往全国各个省市区。变化源于，1997年，海南开始建设瓜果菜预冷保鲜冷库。瓜果菜未经预冷处理，平均商品寿命5天，而经过预冷处理，平均商品寿命30天。

田头冷库，是冷库铺就海南瓜果菜远征路。

2007年，是海南冷库建设分水岭。在此之前，海南农产品产后处理设施发展缓慢。1997年至2007年，10年时间，全省共建成冷库库容7.5万吨。2007年后，海南农产品田头冷库建设步入快车道，2008年至今年9月底，不到两年时间，全省共建成冷库库容4.5万吨。由慢到快背后是：全省成立预冷系统建设领导小组，合理规划岛内冷库建设分布图。更为重要的是，政府开始出资引导、扶持冷库建设：2007年，省农业厅从本级财政预算拨款200多万元；2008年，省政府从地方新增财力拨款2000万元；2009年，省政府再次拨款1000万元，更值得一提的是，农业部今年终于开口支持海南冷库建设，首次拨款就是800万元。

田头冷库，铺就海南瓜果菜远征路，更为海南农民增加收入做贡献。未经预冷处理，瓜果菜运销损耗率高达20%，而经过预冷处理，瓜果菜运销损耗率仅为5%。

经过预冷处理，瓜果菜保持自然色、自然味和高营养，市场卖价每斤增加0.1元。

据测算，预冷处理后运销，瓜果菜因为减少在途损耗、延长商品寿命、提高市场售价、减少运输浪费，每吨节本增效近700元。

田头冷库一般年周转使用20次，一个万吨冷库一年预冷处理瓜果菜20万吨，一年节本增效1.4亿元。

