

海南在原料上有优势,也拥有技术研发体系

热带农产品加工何时“墙内开花墙内香”

■ 本报记者 王玉洁

核心提示

海口石山镇有个奇特的景观,火山石上生长着翠绿茂密的石斛。火山石斛基地给当地百姓带来了可观收入,石山镇施茶村党支部书记洪义乾喜笑颜开,“火山石斛的品质好,现在已经供不应求了,扩大种植面积是必须要走的路。”

石斛的种植面积一旦扩大,仅靠卖鲜条,恐怕无法完全解决石斛的销路问题。延长产业链,开发石斛新产品,将特色转化为更大的效益——海南诗博丽生物科技有限公司董事长李玉萍嗅到了其中的商机,她与中国热带农业科学院热带生物技术研究所以达成战略合作,使用热科院生物所提取石斛成分的相关技术,打造石斛护肤产品。

“我们以石山镇石斛基地为原料生产地,以热科院生物所提供的技术为核心技术,并把这一技术在广州进行转化加工生产,海南再作为主销售阵地。”李玉萍的话透露了一个很重要的信息:石斛加工成护肤品的过程其实就是传统农业走向现代农业的过程,而其间最重要的加工环节并不是在海南完成的,但原材料和加工技术却又都是“海南牌”。

不仅是石斛,这类现象在海南热带农产品精深加工业中较为普遍。科研成果的转化并走向市场,也可以理解为热带农产品的精深加工过程。不断推进农产品深加工,优化产品结构,也是推进农业供给侧结构性改革的重要一环。在中国热带农业科学院中,也有一个值得关注的现象,热科院加工所近两年技术转让13项,仅有1项是在海南转化投产的,其他都在广东、浙江等地转化。

海南热带农产品加工并不缺乏优质原材料,也不缺技术,也有市场需求,何时能“墙内开花墙内香”,助力“海南牌”农产品迈向更广阔的市场?



特色加工容易被挖掘,却不容易做到极致

缺乏龙头企业 涉及加工的企业规模较小

海南是我国最大的“热带宝地”,生产优质的椰子、橡胶等热带经济作物。然而,记者在各大电商平台发现,一些诸如初榨椰子油护发护肤精油、椰子水、乳胶床垫等“网红”产品,产地多标注为英国、泰国等,选用海南原材料、通过海南企业加工走出去的热带作物产品鲜见踪影。

“海南不缺加工热带农产品的技术,但海南农产品加工的确很弱。”中国热带农业科学院农产品加工研究所研究员、副所长李积华说,近两年热科院加工所仅在海南转化了一项技术。其研发的有关沉香精油提取技术以300万元的价格转让给了海南天香文化有限公司,同时加工所还持有该公司股份。

热科院加工所近两年技术转让13项,仅有1项是在海南转化投产的,其他都在广东、浙江等地转化。为什么技术转让投产的份额在海南这么少?李积华坦言,海南缺乏热带农产品加工的龙头企业,有加工链条的企业规模又较小,出不起技术转让费,公司实力远不比内地公司,这是制约公司走精深加工路子的重要因素。

选择余地太少 配套服务跟不上

取之于海南、用之于海南。既然致力打造生长自海南石山的石斛护肤品,李玉萍不是没有想过将产品加工环节放在海南。

“加工生产一张面膜,需要多个环节和工序,而每道工序的完成用到的机器又不同,一套面膜做下来需要的也不止一家工厂。”李玉萍说,一套面膜产品尚且如此,

寻找打造一套护肤品所需的工厂得有更多的选择。在李玉萍最初给产品做包装时,在广州找了上百家工厂才选定一家合适的。“在海南做护肤产品的加工,选择余地太少。”

创业初期,海南鑫隆咖啡有限公司负责人陈健翔为了实现咖啡种植、加工、销售等都在海南完成,引进了一整套咖啡产品的加工机器。但是,“一些在海南不常见的加工设备一旦出现故障,在本地修复成本很高。”陈健翔说,海南产品加工没有形成“一条龙服务”,产业配套跟不上。

“海南农产品加工准入门槛较低,同质化竞争严重,也缺乏核心品牌概念。”李积华说,受东南亚一些国家的冲击,在热带水果、橡胶等产品的加工上,海南的农田规模少,人工成本高,如果不走精深加工,想要分市场一杯羹多少会有些吃力,精深加工对种植规模和质量、加工技术和工艺都提出了很高的要求。

没有规模种植,“一切都是空谈”

“噜咩”品牌创始人、海南昂侯喃农业旅游开发有限公司总经理吕庆臣表示,山柚油加工市场这几年异常活跃,但真正盈利的没几家,由于本地产量有限,一些企业为降低成本,用内地原料冒充本地原料,打价格战,搅乱市场。

对此,科研院所也在积极和企业合作,从基地、加工和市场三个环节入手,打通一、二、三产业融合,从源头上保证原料质量,从技术上予以支持。

但在实际操作中,海南万宁欣隆可可有限公司有关负责人李良彬却发现,正是因为海南优越的自然环境,农户种植热带农作物的选择有很多,面对一项新的作物,海南农户有些信心不足,他们更愿意种冬季瓜菜等作物,对可可这类附加值很高的作物不感兴趣。

“可可种植没有规模,一切都是空谈。”李良彬说,可可种植至少要推广到1万亩,生产1000吨可可豆,才有机会走上规模化的道路。

有专家分析,由于自然环境的禀赋,海南热带农产品加工种类繁多,不管是热带水果、水产、南药等,还是其他热带经济作物等,本土企业规模偏小,加工品种单一,停留在粗加工层面的现象较为普遍,容易产生“眉毛胡子一把抓”的局面,特色加工容易被挖掘,却不容易做到极致。

找对路子抓到点子,才能让原材料身价翻倍

摸清家底,打造拳头产品

“石斛、沉香等南药是海南特色,做好深加工,打造功能性农产品可以占据市场份额。”李积华建议,要改善目前热带农产品加工小而散的局面,政府在“三产”上要有清晰的规划,确定打造最有海南特色、最适合加工的几大农产品,重点扶持,率先打出效应。为了拓宽销路,扶持企业发展,政府也可以为待售的热带农产品建立绿色通道。

采访中,多位业内专家和企业家都认为,海南的旅游优势、资源特色优势和生态优势是做大做强热带农产品加工的基础。

“建议政府不要过于强调本土企业和非本土企业,不能在本地产生效益才是王道。面向的是全国市场,要想办法扩大消费者需求,扩大市场占有率。”曾海东说,通过深加工扶持更多附加值高的本土品牌是个路子,但品牌培育是个持久战,扶持本土企业以及引进龙头企业都是推动深加工发展的有效措施。

曾海东说,海南的热带特色农产品盘子很大,要根据市场情况摸清哪些适合做深加工,哪些能真正做出属于海南响当当的牌子,一提到该产品就能立刻想到海南。“希望政府有关层面做好引导,重点扶持。”

重视人才培养 既要懂科技,也要懂市场

曾海东告诉记者,深加工最讲究加工工艺的成熟度以及对消费者喜好的把握程度,并随时根据市场需求打磨技术,调整配方,不断优化产品结构。

《中共中央、国务院关于深入推进农业供给侧结构性改革加快培育农业农村发展新动能的若干意见》也明确提出,推进农业供给侧结构性改革,

要优化产品产业结构,紧紧围绕市场需求变化,以提高农业供给质量为主攻方向。

研发技术是科研院所的本职。记者了解到,热科院椰子所、生物所、加工所等都在积极做好服务热带农产品加工的技术研发。热科院生物所副所长戴好富介绍,近年来,生物所在南药领域研发了56项技术,与3家本省企业打造了48个南药类产品。

热带农产品加工,能让不少新技术从“高阁”中走出,走入市场。“从科研成果来看,目前热带农产品加工所需要的技术优势愈加明显,下一步希望继续加大科技成果转化力度,助推新开发的海南热带农产品走进市场。”戴好富建议,政府应重视科技、重视人才;企业增强对科研成果的认识,找准与市场相对应的科研成果和发展路子;科研人员也要熟悉市场,依照市场需求适时地转化科研成果;科研院所也要不断培养既懂科技也懂市场的复合型人才,多方共同努力促进农业科技成果转化运用,加快科技兴农步伐。

拥抱全域旅游,打造高端品牌

海南的旅游市场不可估量,随着全域旅游建设的不断深入,新鲜的旅游业态也呼之欲出。

如今,热科院正积极和企业合作,发挥“技术+市场”双效作用,依托旅游市场发展热带农产品加工。沉香、石斛、咖啡、可可等产业,都已将自身的产业发展与旅游市场结合起来,集合了种植、采摘、加工、观光、旅游、休闲等业态,打造“三产”融合。

李积华建议,政府、企业、科研院所要善于把已有的优势转化为成果。随着海南健康医疗旅游产业的不断发展,海南要不断挖掘地域特色,打造特色鲜明的海南热带农产品。

(本报海口3月27日讯)

以前,“原料为王” 现在,“市场为王”

与石斛的鲜条市场价格相比,运用热科院的技术,提取石斛成分加工成护肤品后,市场价格能高出8倍左右

以特色农业为主的海南,要发展现代农业离不开加工业,通过加工,才能把特色转化为效益。这一观点已成为业内专家、企业的共识。

目前,石斛的市场价约400元每斤,经济效益可观。但李玉萍粗略算过一笔账,与石斛的鲜条市场价格相比,运用热科院的技术,提取石斛成分加工成护肤品后,市场价格能高出8倍左右。

“海口地处火山岩地带,拥有得天独厚的地理位置和气候条件,土壤肥沃、富硒,最适合石斛生长,产出的石斛营养价值高。”李玉萍说。

说到深加工产业带来的效益,就不得不提槟榔产业。目前,我国槟榔产业总产值约500亿元,湖南占300多亿元,海南占100多亿元,

而湖南槟榔产业发展的原料100%源自海南。

“海南在原料上有极大优势。”湖南口味王集团海南分公司总经理曾海东说,但深加工环节迎合了消费者需求,是扩大市场的关键,这是粗加工远远达不到的。

对槟榔加工产业发展,他建议,海南应该扶持种植户和粗加工发展前端产业链,同时培育新企业的规范化运营。

“当产品供过于求时,市场为王;当供不应求时,原料为王。”海南联合槟榔产业工程研究中心主任助理陈胜庭说,自2010年口味王集团在万宁兴建槟榔深加工工厂时,琼湘槟榔深层次的合作就开启了,口味王的引进不仅服务了海南税收,也带来了就业机会。



▲在万宁的口味王东澳镇基地,工人在加工槟榔产品。

本报记者 袁琛 摄

扫码看**动**深读

(见报当日8时更新)



视频拍摄:袁琛 王玉洁
视频剪辑:王诗童

▲中国热带农业科学院生物所的科研人员在试验室分离石斛中的有效成分。

本报记者 苏晓杰 摄