

改良种植品种提升果品质量 探索加工工艺延长产业链条 南金公司为菠萝蜜产业加

星·观察

■ 本报记者 邓钰
见习记者 欧英才

“跟着公司改品种、学技术，我可发了笔‘菠萝蜜财’。”今天，海南农垦南金农场公司（以下简称“南金公司”）职工冯尔军说，近年来，南金公司调整产业结构，大力开展菠萝蜜种植，通过改良品种提升果品、标准化管理和规模化种植等举措，为职工带来“甜蜜”生活。

目前南金公司已种植菠萝蜜6300多亩，年产量可达约960万斤，共有211个岗位、187名承包人员参与其中。但菠萝蜜产业“初尝甜头”背后，还有更深层次的担忧，产销环节繁复、产业发展单一等因素成为发展桎梏。为此，南金公司探索产品加工业，为菠萝蜜产业发展添“蜜”意。



好果丰产难保丰收

前几年，在南金公司的号召下，冯尔军不再种植本地菠萝蜜，改种经过改良的“马来西亚1号”菠萝蜜。“本地菠萝蜜甜味足，但产量小、果品小，而新品种的菠萝蜜卖相好，耐运输，耐储存，可食率比较高，产量更是高出一倍不止。”他说，自家管理的30亩菠萝蜜园今年大获丰收，以每斤约2元的价格卖给收购商，带来了10

万余元的纯利润。

自家的菠萝蜜种植虽发展得红红火火，但冯尔军心中总有些担忧。“我们能让菠萝蜜丰产，但不一定能年年丰收。”他算了算，菠萝蜜从产地到消费者手中，要经过收购商、客商、分销商、经销商等多个环节，真正掌控市场的，还是收购商和经销商。

“菠萝蜜产业的开发价值仍待进一步挖掘。”柯佑鹏介绍，菠萝蜜种植产业可以向加工产业和旅游产业延伸，比如说将果品作为原料加工成零食或保健品，或开发菠萝蜜特色菜品或主题休闲游。

为产业发展寻找破局点，南金公司开启了对水果产品加工行业的探

索。

“将产业延伸到热带水果产品加工，几乎是一种必然趋势。公司正在积极提升产品深加工和贮运技术水平，希望能打造集生产、冷藏、加工、物流、销售等为一体的热带水果产业链。”南金公司党委书记、董事长李国庆介绍，2016年下半年，南金公司

与海南荣润有限公司合作成立了海南南绿果食品有限公司（以下简称“绿果”），年可加工热带水果8000吨、水果果酱960吨。

在占地42亩的绿果热带水果加工厂，菠萝蜜经过自动化切割、分装、消毒后，制成大小均匀的果粒，再经速冻，成为月饼、冰淇淋等食品的原

蜜

记者采集中发现，冯尔军的担忧并不是个例，全省的菠萝蜜种植户都在一定程度上有这种担忧。海南大学经济与管理学院教授柯佑鹏表示，目前，海南菠萝蜜产业总体呈现小而散的特点，同时较为缺少菠萝蜜附加产业，人们多以种植和销售为主，附加值更高的加工产业的尝试仍较少，也缺乏相关的产业集群。

“几乎每个种植户都吃过收购价的亏，去年菠萝蜜价格每斤才0.7元，却几乎无人问津，不少好果白白烂在地里。”冯尔军认为，单纯依靠鲜果销售模式发展，使菠萝蜜产业陷入产销环节繁复、产业发展单一和产业链过短的僵局。“种植户并没有市场主动权，在市场价格走低时，不少人会贱卖地里的鲜果。”

记者采集中发现，冯尔军的担忧

并不是个例，全省的菠萝蜜种植户都在一定程度上有这种担忧。海南大学经济与管理学院教授柯佑鹏表示，目前，海南菠萝蜜产业总体呈现小而散的特点，同时较为缺少菠萝蜜附加产业，人们多以种植和销售为主，附加值更高的加工产业的尝试仍较少，也缺乏相关的产业集群。

记者采集中发现，冯尔军的担忧

并不是个例，全省的菠萝蜜种植户都在一定程度上有这种担忧。海南大学经济与管理学院教授柯佑鹏表示，目前，