



冬交会三亚展台的工作人员在直播销售农产品。新华社记者 郭程 摄

■ 本报记者 陈雪怡

还是在岁末,还是那会场,和往年相比,2022年中国(海南)国际热带农产品冬季交易会(以下简称2022年冬交会)“看上去”又有些不一样。答案在那飘着“草香”的展位里、在那“磨”了地毯的展位里、在那争着抢食的展位里……2022年冬交会处处“藏新”,“新”意满满。

“新”产品 “心”产品

12月16日,冬交会第二天,仅开展两个多小时后,那个飘着“草香”的展位橱柜又空了。站在海南椰兰香岛展位前,市民邓小姐数了数手中的“战利品”,决定明天再来早一点。“昨天买了斑兰吐司、斑兰凤梨酥,今天尝了斑兰拿铁,还买了斑兰毛巾卷、斑兰布丁,明天还要赶早来买咖啡面包。”近年来,凭借独特香味和健康“属性”,斑兰在海南“由绿转红”、越发“浓香”,斑兰甜品、饮品等系列产品深受不少消费者喜爱,邓小姐便是其中之一。“去年也逛冬交会,但没看到这些斑兰甜品。”让邓小姐没想到的是,她会有这么多“竞争对手”,“昨天中午过来逛展时,橱柜里的斑兰吐司就没剩几袋了。”对于斑兰甜品等初次亮相冬交会便被“抢购一空”的情况,海南椰兰香岛食品科技有限公司董事长温晚儿并不感到意外,“斑兰甜品等,对于今年冬交会来说是‘新’产品,对于公司来说也是从2017年着手斑兰应用研发便在酝酿钻研的‘心’产品。”

有心更显“新”,海南椰兰香岛展位所在的1号馆海南鲜品馆,是2022年冬交会首次设立的文昌鸡、胡椒、橡胶、茶叶、咖啡、水产养殖、果蔬等7大农业产业链展示区,集中展示海南自贸港农产品品牌。

文昌鸡展位香味四溢,奥尔良味鲷鱼片、鱼豆腐目不暇接……一个个耳熟能详的海南自贸港农产品品牌,都在不断用心钻研、推陈出新,让人们从“新”认识海南鲷、文昌鸡、海南咖啡等。

“新”品种 “新”技术

2022年冬交会首日,在3号馆乡村振兴馆的文昌展区一展位前的地毯出现起皱,工作人员黄长跃不无得意,“我们这里已经成了‘网红打卡点’啦。”

让人们踩破地毯争相拍照的“网红”,小的只有小拇指那么大,“这是人工养殖的观赏海马,冬交会展开两天来,已经有十几家企业客商来展位咨询洽谈。”黄长跃说道。

观赏海马的“邻居”海葡萄也“不甘示弱”,这种被称为“绿色鱼子酱”的蔓生海藻,看似“微型”葡萄,尝似鲑鱼卵,营养丰富会爆汁。“这次带来冬交会展示,主要是做推广,供观展群众品尝体验。”展位工作人员王际磊介绍。

在文昌展区,观赏海马和海葡萄组成了“人气搭档”;而在2号馆科技强农馆里,用“海南好米”烹煮的海南鸡饭,也引得人们争相抢食。

什么是“海南好米”?近年来,海南积极发挥南繁优势,从南繁培育最新的优质水稻品种中筛选出适合海南种植品种,积极打造“海南好米”品牌,为海南大米的突围开辟新通道。2022年冬交会还发布了野香优2998等14个“海南好米”金奖推荐品种。

“新”品种背后少不了“新”技术——9分钟快速充电的农业无人机,如果开到最大流量,只需2分多钟就可以喷洒50升药剂,作业效率是人工劳作的60倍。

一台分拣机器,能够对脐橙外部的色泽、大小、克重、溃瘍和内部的糖度、果肉损伤等情况做不同等级的分级,实现好果卖好价。

用心“上新”,2022年冬交会“新”意十足。(本报海口12月16日讯)

■ 本报记者 邓钰

文昌鸡、黑猪与基因芯片的育种“搭配”,南繁产业互联一站式智慧服务平台……12月16日,在冬交会2号馆科技强农馆,一项项出自科研机构和企业种业“黑科技”令人眼花缭乱。当种业振兴的口号愈发响亮,我省政府机构、科研院所与种业企业闻令而动。近年来,海南大力提升种业领域科技含量,积极推进技术创新利用和对外开放,海南省农业科学院以及海南农垦等近80家科研院所与种业企业集中亮相2号馆,展示种业新技术、新进展、新成就。

基因小芯片 产业大用处

在海南省农业科学院展区,文昌鸡和本地黑猪都分别找到了特殊的新搭档——一份搭载了众多“基因密码”的芯片。这样的“新搭配组合”吸引了不少目光。

“这是我们畜牧种业发展的重要新成果。”海南省农业科学院科研处处长、研究员、博士曹宗喜介绍,今年,该院以“科技强农”为主线,针对海南产业发展实际,特别设置“做精金猪银鸡”板块,其中重点“基因芯片”新技术支撑海南地方猪和文昌鸡产业快速健康发展的成果。

据了解,继去年展示文昌鸡基因芯片育种技术后,今年省农科研首次展示海南地方猪基因芯片育种技术。

基因小芯片,如何发挥产业大用途?曹宗喜解释,就像人有高矮胖瘦的不同特征,鸡和猪也会有体型、生长速度、抗病能力等性状的不同。在开发地方性品种的SNP芯片时,科研团队要做的,就是要将数万个DNA遗传标记序列排列在玻片或特殊硅片上,固定形成SNP探针阵列。芯片应用时,样本基因组与固定在芯片上的DNA标记序列发生碱基配对反应,就能够精准鉴定基因信息,关联如产肉率、肉品质、抗病力、繁殖能力等相应性状。

“通过芯片育种,可帮助养殖企业精确选择相应形状的种苗进行繁育,极大节约企业的时间成本和人工成本。”曹宗喜介绍。

智慧小平台 种业互联网

联通科研育种服务商、种业企业、政府部门和专家智库;既能对接代繁管理、品种鉴定等本地化服务,又能对接科技成果转化推广渠道……在2号馆的海垦种业馆,南繁产业互联一站式智慧服务平台一经亮相,便牢牢吸引过往客商市民的眼球。

该平台由海南金垦赛博信息科技有限公司和海垦南繁集团合作打造而成。每年南繁季节,来自全国各地的科研院所、生产经营机构等单位纷纷进驻南繁基地开展育种工作。

“然而实际工作中,我们缺乏有效的集成化对接平台。”海垦南繁集团相关负责人介绍,过去,政府、企业、科研单位和当地工人常年依托简单的微信、电话等单线沟通,难以实现多面互动。这一局限,导致了当地存在劳务用工信息不对称,科技成果转化推广渠道有限,品种鉴定本地化服务渠道不畅,缺乏有效的交流合作机制等桎梏。

“借助智慧农业系统建设,搭建种业互联网络。”金垦赛博公司董事长孙甄介绍,目前,该公司与南繁企业积极对接,依照“育繁推服”一体化南繁产业的定位,持续推进南繁产业数字化转型工作,根据企业发展实际和生产需求,设计应用场景,构建“数”“智”平台。

“将扎根南繁的科研机构、企业、政府机构、个人服务商纳入这一集成交流平台。”孙甄介绍,海垦南繁集团能以平台为交流支撑,结合实际业务,向各方提供包括科研用地、科研活动配套服务、生活服务、农资供应等服务。

(本报海口12月16日讯)

好物



参展商品尝海葡萄。本报记者 袁琛 摄

好香

2号馆科技强农馆里,中国种子集团等近80家科研院所与种业企业参展,海南种业之“香”集中散发

冬交会发布野香优2998等14个“海南好米”金奖推荐品种

制图陈海冰

科技赋能 种业强「芯」

冬交会上海南种业亮出发展新成果

新品牌

海口发布农产品区域公用品牌“椰城香见” 6个招商项目落地揽金16.8亿元

本报海口12月16日讯(记者计思佳 傅人意 邓钰)12月16日上午,2022年冬交会上,海口市发布全新农产品区域公用品牌“椰城香见”。自此,火山荔枝、大坡胡椒、永兴黄皮、琼山福稻……众多海口缤纷物产,有了共同的名字。

据介绍,“椰城香见”农产品区域公用品牌以“海口热带优质农产品”作为定位,以“椰城香见”作为名称,以“久久相见才有味”作为口号。“香见”字面蕴含“农品之香”背后“相见”的深意,消费者可以通过“椰城香见”品牌,窥见“海口热带优质农产品”的万千风姿。

“此次海口热带优质农产品区域公用品牌的发布,旨在展示‘椰城香见’关于绿色、生态、健康、多元、共富的发展理念,通过特色产业引领品牌先行,品牌先行引领乡村振兴,以乡村振兴引领农业高质量发展。”海口市农业农村局相关负责人表示。

此外,当天上午海口还举办了农业农村项目招商推介活动,6个招商项目落地签约,签约额16.8亿元;10个冬季瓜果菜订单签约额近3.4万吨,订单签约额2.2亿元。

“文昌鸡师傅”劳务品牌亮相冬交会

本报海口12月16日讯(记者傅人意)12月16日,海南日报记者在2022年冬交会上注意到,由文昌市人力资源和社会保障局打造的“文昌鸡师傅”劳务品牌备受关注。

在“文昌鸡师傅”展区,销售人员正在向观众热情推介文昌鸡各类产品的特点和优势,并进行电商直播。文昌鸡烹饪师傅现场展示厨艺,烹制文昌鸡特色菜品,吸引市民游客排起长龙品尝美味。

据介绍,“文昌鸡师傅”是文昌市为做大做强文昌鸡产业而打造的劳务品牌,旨在以品牌提升产品形象、增加产值效益、助力产业发展,为实现更高质量就业创业、全面推进乡村振兴、促进城乡经济社会发展提供强大支撑。

“文昌鸡师傅”劳务品牌立足“三农”,融合三产,一产在农村、二产进园区、三产驻城市,涵盖文昌鸡产业链种苗培育、繁殖养殖、活禽屠宰、食品加工、烹饪制作、销售服务、餐饮门店等环节。计划到“十四五”期末,“文昌鸡师傅”劳务品牌将认定800名高水平“文昌鸡师傅”,授权30家养殖农场(第一产业)、5家加工厂(第二产业)、100家终端门店(第三产业)使用“文昌鸡师傅”劳务品牌,通过品牌效应,推动产业升级,带动实现全产业链就业3万人。

新发展

助推产业高质量发展 《文昌鸡质量白皮书》发布

本报海口12月16日讯(记者傅人意)12月16日,《文昌鸡质量白皮书》发布仪式在2022年冬交会上举行。

文昌鸡历史悠久,产品优质特点明显,营养丰富,被誉为海南四大名菜之首。据统计,2021年全省文昌鸡出栏量约1.1亿羽,总产值约为120亿元,文昌鸡产业已成为助推海南畜禽养殖业发展的支柱力量,海南热带特色高效农业发展的重要组成部分,是海南的一张名片。

省农业农村厅相关负责人介绍,为引导文昌鸡企业走优质化、品牌化发展之路,更好地发展文昌鸡产业,省农业农村厅委托海南大学和海南省动物疫病预防控制中心联合承担了《文昌鸡质量白皮书》的编写项目。通过一年的实地实物跟踪调研和检测分析,项目组编制了《文昌鸡质量白皮书》,全过程反映了文昌鸡优质和安全的肉品。该书的编写完成,对提升文昌鸡品牌,提高文昌鸡品质,推动文昌鸡产业高质量发展具有重要意义。

新渠道

海南优质水产品食材创新推广会举行 海南鲷加快对接国内市场

本报海口12月16日讯(记者罗霞)今年冬交会上,由省商务厅主办、省水产流通与加工协会协办的海南优质水产品食材创新推广会暨2022海南鲷流行菜烹饪比赛举行,通过推介海南优质水产品,挖掘海南鲷流行菜式,助力优质的海南鲷产品作为新食材打通餐饮渠道。

来自全国各地的60名厨师参加比赛,以海南鲷为主料,现场制作两款不同技法、风味各异的菜品。经过一天的角逐,一批优秀的海南鲷作品出炉,大赛评审团评出金奖、银奖、铜奖等奖项。

为更好地推介海南优质水产品,冬交会期间,省商务厅还组织海南优秀水产品企业创新产品推广形式,设立海南鲷展台,展示海南鲷全产业链,开展海南鲷鱼苗、种鱼、活鱼展示,邀请省外供应链企业参会,组织美食沙龙品鉴会。此外,展台还展示金鲳鱼、虾、花螺、石斑鱼、马鲛鱼等海南出口水产品。

据了解,2020年以来,省商务厅通过“政府搭台,企业唱戏”,举办了一系列海南鲷品牌推广活动,积极帮助海南鲷认证企业对接国内市场,将适合国内消费习惯的海南鲷产品推向国内市场。今年前11个月,海南鲷内销4.3亿元,同比增长80%。

冬交会『上新记』

新产品 新品种 新技术

观众在参观文昌展台展示的养殖海马。新华社记者 郭程 摄

“候鸟”老人采购文昌鸡。本报记者 袁琛 摄