

海南农垦多企业借力海南自由贸易港推介会,斩获国际订单 “走出去”寻求合作 “引进来”激活动能

本报讯（记者邓钰）“走出去”寻求合作，“引进来”激活动能，连日来，海南省农垦投资控股集团有限公司（以下简称海垦控股集团）旗下多企业积极参与海南自由贸易港推介会（以下简称推介会），借力东风，与越南、印度尼西亚等国企业现场签约，斩获天然橡胶、咖啡等产业的国际订单，在招商合作上动作频频，不断扩大“发展半径”。

规格高、机遇多、前景佳。海垦控股集团相关工作负责人表示，海南农垦重点发展的天然橡胶、热带特色高效农业等产业与东南亚本土产业十分契合，拥有诸多合作空间。

借力推介会，海南农垦多企业收获连连，数个签约项目“多点开花”，涉及天然橡胶、咖啡、智慧农业等众多领域，进一步增强了企业利用海南自贸港政策和RCEP机遇，积极拓展合作发展空间的信心。

天然橡胶产业是海南农垦“四梁

八柱”产业之一，也是东南亚传统优势产业。在推介会上，海南天然橡胶产业集团股份有限公司携旗下企业纷纷谋求与印尼、越南等国企业深入合作，累计签订共计30亿元的自然橡胶战略采购协议，进一步打通天然橡胶产业发展脉络，强链、补链、延链，打造世界一流天然橡胶全产业链企业。

海垦咖啡海外飘香，再上国际发展新台阶。借力推介会，海南农垦热作产业集团有限公司（以下简称海垦热作）与越南谱纹品得公司就建立全球咖啡豆产业链质检实验室签署合作协议，在海南打造国际咖啡豆进口、分拣、检测、定级、仓储和物流等供应链标准化系统。

海垦热作相关负责人表示，今年2月1日，海南农垦与万宁市政府达成战略合作，计划联手打造海南自由贸易港咖啡专业化交易中心。海垦热作以产业“数智化”为切入点，以打造供应链标准化系统为抓手，撬动全球

知名生豆贸易商共建海南自贸港国际咖啡贸易港，助力乡村振兴。

在开放合作中，海南农垦各企业做到“走出去”和“引进来”双向发力。海垦热作与印尼火船集团建立伙伴关系并签订合作协议，共推咖啡产业项目，计划先将火船咖啡品牌引入海南市场，开设首店；中期再在海南设立分装工厂并开展咖啡生豆进口销售，实现本土咖啡产业在国内外市场的双向发力。

此外，海垦热作还与柬埔寨企业合作，发力共建胡椒产业，签约胡椒种植合作项目，签约金额为6000万元。

海垦控股集团相关负责人表示，“走出去”一直是海南农垦全球布局中的关键环节。该集团将充分总结此行经验，借力海南自贸港政策优势，在多维推进国际合作项目落地等方面发力，积极“落子”，在扩大开放中抢抓新机遇，迈步新征程。



五指山市与海垦控股集团 将共同打造茶叶等特色产业

本报讯（记者邓钰）近日，海南省农垦投资控股集团有限公司（以下简称海垦控股集团）与五指山市在海口举行座谈会，双方围绕产业规划、相关历史遗留问题、项目建设等方面进行交流，就相互需要协调支持解决的事项积极回应，并达成共识。

茶产业是海南农垦的优势产业，也是五指山市重点发展的农业产业。海垦控股集团将提高政治站位，抢抓全域土地综合整治和新农场建设机遇，积极融入五指山市发展大局，共同探索垦地互融、合作共赢的机制，以茶产业为切入点，立足民族文化、热带雨林资源及区位优势，探索研究更多合作领域，进一步拓展发展空间，努力呈现更多垦地融合发展成效，为五指山市加快实现高质量发展作出更大贡献。

五指山市相关负责人表示，希望和海垦控股集团共同打造茶叶、五脚猪、康养等特色产业，以及化解历史遗留问题等方面共同发力，并谋划实施一批特色产业项目，盘活开发利用农垦土地资源和闲置资产，充分发挥辖区农垦土地效益最大化，释放发展潜能，奋力推进乡村全面振兴，实现互利共赢。

海垦立才与三亚天涯区 达成战略合作

本报讯（记者邓钰 通讯员梁晓琪）近日，海南农垦立才农场公司（以下简称海垦立才）与三亚市天涯区人民政府签订垦地融合战略合作框架协议，深入推进垦地融合发展。

根据协议，双方将按照“一张规划覆盖垦地，一条产业链串联发展，一支队伍共商共管，一套标准服务保障”的基本原则，推进海垦立才南岛场部新农场试点、胶厂及海岛乡村振兴建设试点、南岛垦地融合示范区、南岛片区基建队安置区等地的控制性详细规划落地。

同时，双方将在住房报建、土地侵占清理、警保联合、基础设施和公共服务同质化发展、垦地产业融合发展等方面开展全方位、多层次、多方式的立体化合作，实现垦地共同发展目标。

海南橡胶推进中化国际 天然橡胶板块业务深度融合

本报讯（记者邓钰 通讯员朱剑 苏妮）2月19日，海南天然橡胶产业集团股份有限公司（以下简称海南橡胶）金橡公司与海南中化橡胶公司在位于儋州的海南中化橡胶二厂开展“融合提升”交流活动。

该活动是海南橡胶完成收购中化国际天然橡胶板块业务以后开展的一次广泛交流，双方找准企业融合提升的切入点，进一步加快思想整合、业务融合、队伍磨合，达成“进一家门，说一家话，干一家事”的发展共识。

交流人员深入海南中化橡胶二厂生产现场，实地了解橡胶加工生产线、污水处理设施等，听取相关人员关于橡胶加工年产量、原料收购、生产流程、环保工艺等方面介绍。座谈会上，大家听取了海南中化橡胶公司在产供销运作、原料质量管理等方面的主要思路和工作举措。

据了解，海南橡胶今年举行“融合提升年”活动，推进中化国际天然橡胶板块业务的深度融合。立足新发展局面，金橡公司将深入贯彻活动要求，关于加工、贸易板块深度融合的“稳”与“进”关系，加快一体化思维转变，强化真抓实干的落实力，在学习交流中做到找差距、补短板、谋创新，确保融合提升工作发挥1+1>2的效应。

海垦财务公司 探索财务顾问业务

本报讯（记者邓钰）近日，海南农垦集团财务有限公司（以下简称海垦财务公司）与一家垦区成员企业签署财务顾问合作协议，实现该项业务“零的突破”。

合作协议约定，海垦财务公司将作为该垦区成员企业的战略性合作伙伴，为其海外并购重组项目提供财务顾问服务，协助该垦区成员企业完成并购业务中的尽职调查、设计并购及融资方案落地。

海垦财务公司将通过参与并购银团贷款、提供过桥资金、参与标的公司债务重组、置换标的公司存量债务等多种方式，助力该垦区成员企业顺利推进并购重组项目，同时选优配强“特派员”，提供专业性的意见，让项目“跑”得更好更快。

海垦财务公司相关负责人表示，该公司将围绕海南农垦战略部署和发展实际，为海南农垦企业提供多元化金融解决方案。

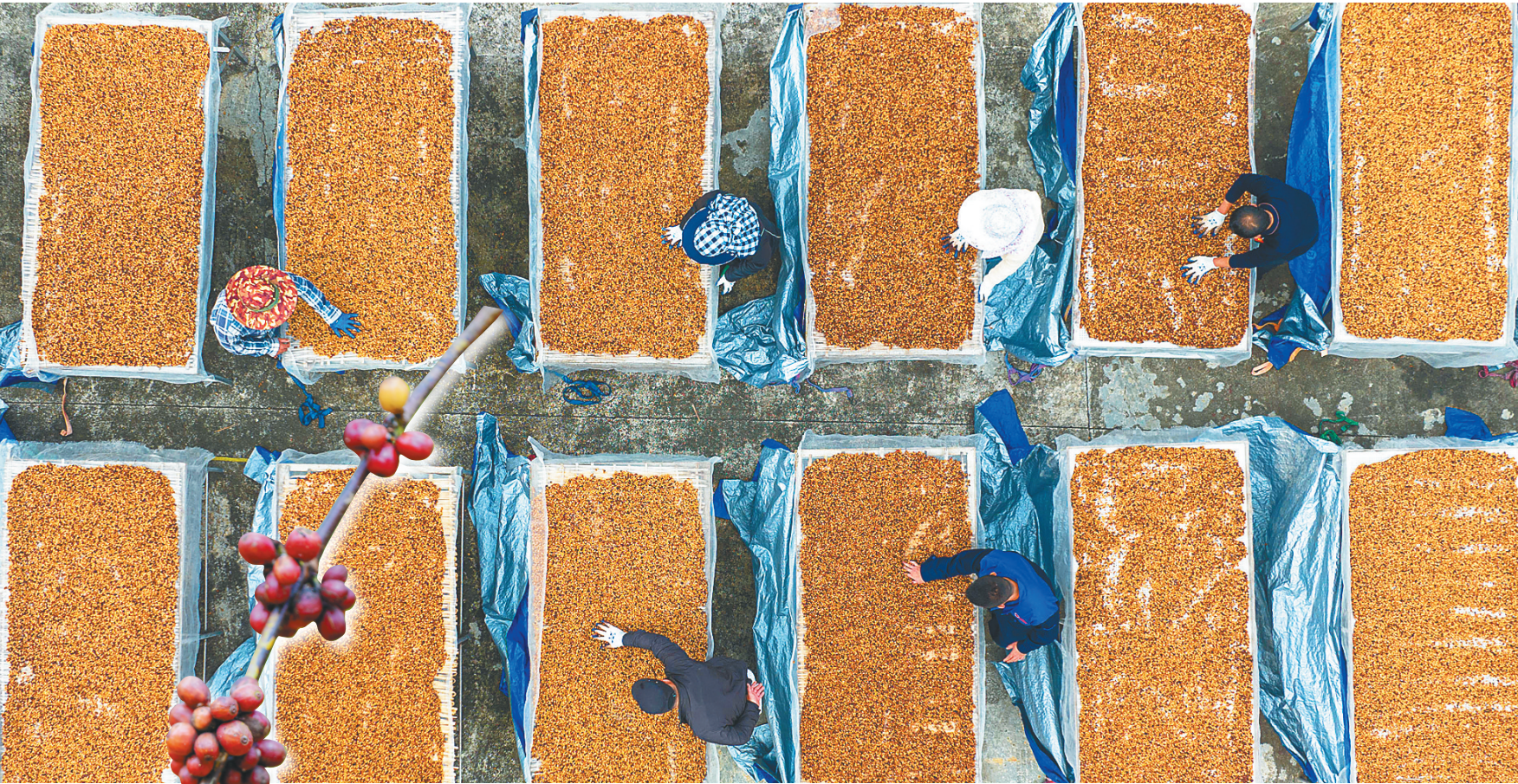
海垦建工集团开展 施工安全专题培训

本报讯（记者邓钰 通讯员王文皆）2月20日，海南省农垦建工集团有限公司（以下简称海垦建工）在位于海口的海垦·安悦兰亭项目工地开展施工安全专题培训，旨在落实安全生产责任制度，强化安全生产理念，进一步提升工地安全管理水平。

培训以“三级安全教育交底”为主题，主讲人针对在建工地重点岗位、安全隐患风险较大环节，图文并茂地开展深入讲解。同时，主讲人从复工复产工作程序、施工重要环节检查要点和方法等方面，对施工现场的安全管理工作进行详细分析和解读。下一步，海垦建工将结合年度安全生产工作实际，常态化、系统化开展安全生产专业技能教育培训，时刻筑牢安全生产防线，打造学习型、技能型安全管理团队，全力护航民生重点工程项目。

如何挖掘海南罗布斯塔咖啡价值？

产业热潮升温，加工标准提升



二月十二日，在海南农垦母山咖啡厂，职工在晾晒咖啡豆。



海垦母山咖啡标准化种植基地里成熟的咖啡果。

2月23日，位于琼中黎族苗族自治县黎母山镇的海南农垦母山咖啡标准化种植基地，咖啡红果满挂枝头，农户穿梭其间细致采摘，繁忙景象宣告新产季的丰收。

将园中采摘的咖啡加工冲泡后，馥郁的香气氤氲而起——混合着些许果香、甘香和淡淡麦香，醇厚而浓烈。这是罗布斯塔咖啡果的独特香气。

罗布斯塔！随着海南咖啡产业热潮的不断升温，罗布斯塔作为本地优势种植品种，愈发受到重视。如何挖掘其价值，制定产品体系也成为业界关注热点。

近年来，海南农垦热作产业集团有限公司（以下简称海垦热作）正着力加强政企研合作，从品种审定标准制定、产品开发和产业探寻等层面入手，推动海南罗布斯塔价值再发现。



在海南农垦母山咖啡厂，工作人员将咖啡打包装箱。本版图片均由本报记者 袁琛 摄

在国际市场上，罗布斯塔咖啡曾经一度被视作小众和中低端的代名词。

“此前罗布斯塔一度面临市场认可度待提升的难题。”海南大学食品学院院长李从发在接受海南日报记者采访时介绍，过去由于加工手段、开发程度低等因素，罗布斯塔难以凭风味打入精品市场。

然而，随着咖啡的产量和消费量不断增加，罗布斯塔已经开始慢慢取代阿拉比卡市场的主导地位，因其生产成本更低而在不少国家不断增加产量。同时，伴随近年来精品咖啡的浪潮，世界上

省咖啡行业协会相关负责人表示，可从制定明确标准，建立透明的分级体系，以及探索标准化加工方式等多方面发力，提升海南罗布斯塔咖啡的品质和出品。

认识到本土罗布斯塔品质的潜在优势和竞争力，海南各地正在积极谋划，擦亮海南罗布斯塔金字招牌。

2月1日，万宁市与海垦控股集团）达成战略合作，着重提升海南罗布斯塔咖啡价值。双方将发挥各自优势聚焦罗布斯塔精品咖啡，共同搭建海南自贸港咖啡产业贸易、加工、创新等

有了标准后，市场便有了更多发力方向。

“借助政策优势，海南可尝试打造‘罗布斯塔’咖啡交易平台。”海南省烘焙行业协会会长温晚儿表示，政企研协同发力，通过咖啡贸易及加工中转，深耕上游产业链及全球供应链，把控原材料质量，将有效带动海南咖啡产能及产业发展。

“咖啡质量评定与控制是定价的根本，在交易中必须要有可供参考的标准体系。”业内知名企业天津兰澜咖啡供应链管理公司相关负责人郭峰硕接受海南日报记者采访时表示，

已经出现采用高规格处理的精品罗布斯塔咖啡。例如印度的“咖啡皇家”等级罗布斯塔就受到咖啡消费者的热捧。

罗布斯塔的市场价值和产业占比不断提高。相关数据统计，1950年罗布斯塔仅占世界咖啡产量的13%，近年来，已经到了几乎能和阿拉比卡不相伯仲的45%。

在竞争激烈的经济市场中，罗布斯塔价值的再认识、再发现，让人们开始思考：如何让这股浪潮升温，并创造更多价值？

对于我省咖啡从业者而言更是

平台，进一步打造海南咖啡专业化市场，共同推进海南咖啡产业转型升级。

“精品的前提是有标准可循。”海南农垦母山咖啡有限公司总经理李畅健认为，以标准化倒逼业态整体升级，不失为一种好方法。

此前，海垦热作便尝试举办杯测比赛，探索海南罗布斯塔的标准评定路径。杯测是鉴定一款咖啡品质的高低极为科学的方法。2018年，省咖啡行业协会牵头组织了罗布斯塔中国产区的首次专业杯测。咖啡专业杯测师通过干香、湿香、甜度、酸度、口感、平衡感

海南立足罗布斯塔咖啡产区优势，可以探索开展咖啡贸易，必须注重咖啡质量标准的建设。定制完善的标准体系，不仅要咖啡豆本身，还要对咖啡产品包装、运输等设置硬指标。

“从改善风味品质入手，让海南罗布斯塔进军精品市场。”李从发表示。

连日来，海垦母山咖啡加工厂，一场针对海南罗布斯塔的风味试验悄然进行。不同于以往，晾晒场上增加了黑蜜、红蜜两种蜜处理法的罗布斯塔咖啡豆。

“这两种蜜处理法近年来广受精品咖啡市场追捧，此前大多用于阿拉比卡豆，这是首次大规模在海南罗布

如此。罗布斯塔是我省主要种植的咖啡品种，占比达9成以上。海南更是我国罗布斯塔咖啡主产区，本地咖啡产业优势明显，种植咖啡的历史超过百年，且地处“咖啡带”，咖啡品质上乘，适宜走精品化路线。挖掘本地罗布斯塔咖啡种植、历史、文化和品牌资源对于我省咖啡产业建设至关重要。

“随着加工标准的提升，海南罗布斯塔的优点不断被挖掘。”李从发介绍，不同于云南主种的小粒种阿拉比卡咖啡，海南罗布斯塔油脂量更高，风味更为醇厚、沉稳。

等指标为咖啡打分。经过近2小时30余轮的测试，杯测师一致认为，5款海南罗布斯塔豆有4款评分在80分以上，另1款为79分，完全达到精品咖啡水平。

这远远不够。近年来，海垦热作与海大合作开展自有品种“大丰1号”风味和品质标准化研究。该合作力求针对“大丰1号”咖啡独特的风味和优质的品质，科企合作深度挖掘咖啡树龄、烘焙条件等多种因素对咖啡豆理化性质、感官和香气成分的影响规律。

“这将以技术手段，为海南罗布斯塔奠定系统化标准。”李畅健说。

斯塔豆上尝试。”李畅健介绍，今年，母山咖啡公司大胆创新，利用2吨咖啡豆进行加工实验，并设置多个对照组，探寻温度、湿度、酸碱度等因素对海南罗布斯塔咖啡风味的影响，以探索海南罗布斯塔精品化的多元加工方式，并建立多元化产品体系。

此外，海垦热作计划为母山咖啡申请COI认证，若申请成功，母山咖啡将为海南咖啡在世界罗布斯塔咖啡产业中占有重要一席之地作出贡献。

如今，海南罗布斯塔咖啡正迎来东风，蓄力前行！

（本报儋州2月23日电）