

文昌一家企业种植的金椰。
海南日报记者 陈若龙 摄

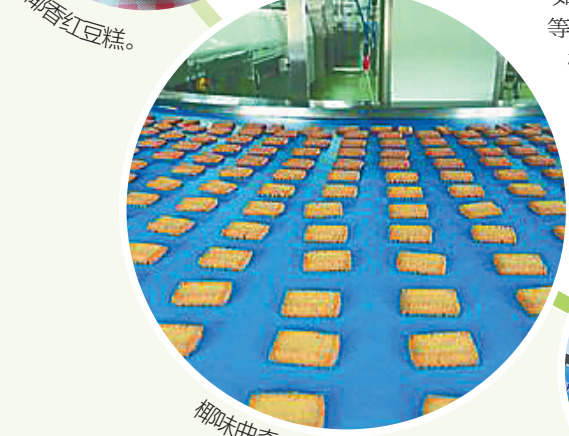
食椰记·椰食产业

「椰子+」新赛道

文海南日报记者 陈彬



椰香红豆糕。



椰味曲奇。



椰子块和椰蓉海苔。邹令灿 摄

椰子浑身是宝，市场开发潜力及经济价值巨大。明代海南籍大学士丘濬在《南溟奇甸赋》中称赞椰子“一物而十用其宜”。近年来，茶饮及咖啡品牌围绕椰子创立的网红单品，引发市场对椰子的关注，也助推着椰子元素的持续走红。伴随市场对椰子类食品需求的日益增长，椰子加工产业发展进入机遇期。

在加快建设国际旅游消费中心的大背景下，海南必将吸引越来越多的八方来客。如何继续讲好椰子的故事？把椰子食品做得更好？省内各椰子食品加工企业在不断探索。

技术加持，椰肉椰水“由废变宝”

海南椰子食品加工的故事，可从一包速溶椰子粉讲起。

二十世纪八九十年代，海南的椰子加工产业还处于空白状态，很多人喝完椰子水后随手就把椰子扔掉，营养丰富的椰子肉被白白浪费。

1994年，南国食品创始人刘汉惜参加杭州烟展会时，接触到的杭州藕粉给了他启发：既然莲藕可以做成固体饮料藕粉，椰子肉为什么不可以？从此他有了研发椰子粉的念头。

椰子肉的椰油含量很高，加工成椰子粉，如何解决油水分离问题？这是刘汉惜一开始面临的最大困难。当时，国内椰子食品加工技术还比较落后，刘汉惜想办法请来了菲律宾和美国的技术专家，历经一年多反复实验，最终成功研发出海南第一包速溶椰子粉，大大提升了椰肉的利用价值。

“第一包速溶椰子粉研发成功之后，我对椰子产品的开发就更加痴迷了。”刘汉惜说，为了让椰子产品的市场生命周期更长，他进一步丰富了产品品类：椰子糖、椰子饼，还有椰奶咖啡、椰子片、椰球等。

椰肉“由废变宝”的故事，同样发生在椰子水身上。

在海南传统椰子加工业中，大量椰子水被倒掉。20多年前，海南椰国食品有限公司董事长钟春燕利用椰子水中的天然菌落资源分离出了木葡糖酸醋杆菌，并发酵制成一种纤维素凝胶物质，研发出了可食用的膳食纤维“椰果”，并成功申请“将椰子水发酵制作的食用纤维及生产方法”的专利。

从此，由椰果制成的产品广泛出现在诸多行业品类中，包括消费者熟悉的乳制品、奶茶、果冻等，通过木葡糖酸醋杆菌发酵制成的椰果从海南走进了千家万户。

如今，椰子水、椰汁、椰蓉、椰奶等早已“飞入寻常百姓家”，但椰类产品远不止这些。随着食品加工技术的不断进步，椰子还可以进一步加工成椰奶饼、椰子露、椰蛋卷、

椰子酱、椰奶酪、椰奶麦乳精、椰乳冰淇淋、椰子酒等各种产品。

玩跨界，“椰子+”创造更多花样

椰子不仅本身可以加工成各种食品，通过玩跨界，“椰子+”创造出很多食品新花样。

由椰肉和椰子水调制而成的椰乳，是很多饮料和食品的最佳“添加剂”。比如近年来的网红饮品生椰拿铁，就是椰乳和咖啡的绝妙搭配。

在刘汉惜看来，椰子和咖啡都是海南最有代表性的热作产品，“椰香加上咖啡香，可以说是香上加香，两种香味互不干扰，相得益彰，而且营养价值都很高。”他介绍，南国食品公司二十世纪九十年代初创立时，就通过将椰子和咖啡结合起来，研发出了椰奶咖啡。直到现在，这款产品依然深受消费者青睐，“每天能卖出五六万包。”

刘汉惜认为，没有创新就没有生命力，椰子食品加工企业要根据市场需求不断创新，研发出更多符合现代人需求的优质产品。

近年来，海南大街小巷流行各种斑兰食品，这种“绿色”食品包括斑兰椰香包、斑兰椰丝蛋糕、斑兰曲奇、斑兰椰丝卷、斑兰椰乳等，其中有不少用到了椰浆。

椰子+斑兰，也能上演一段“相亲相融”的故事。两者的结合，到底有多奇妙？

海南省烘焙行业协会会长、海南椰兰香岛食品科技有限公司董事长温晚儿告诉海南日报记者，斑兰食品前景非常广阔，正以其纯天然特征和健康养生功能吸引越来越多的美食爱好者。但斑兰叶本身有一股草腥味，如果直接加入食品中，不容易令大部分人接受。

从2017年开始，椰兰香岛食品公司与国内外知名原材料厂商联合研发，通过加入一定比例的椰浆，引发奇妙的化学反应，不仅“遮”住了斑兰的草腥味，还让斑兰食品散发出更加独特的香气，受到更多美食爱好者喜爱。

“烘焙业如今形成了庞大的产业体系，每年都以两位数百分比的速度增长。烘焙食品辅料中约有20%是具有热带风味特色的农产品，比如椰子、菠萝、芒果等，但出自我们海南的加工产品却少之又少。”温晚儿说，正是看准了这一巨大市场，近年来椰兰香岛食品公司与中国热带农业科学院等科研机构合作，研发各种“斑兰+椰子”美食，同时为各类食品及饮品生产企业提供原辅料。



椰子油。

吃得健康，人们要求“椰来椰高”

享受美味，更要吃得健康。随着消费市场的升级，“营养+健康”的理念越来越深入人心，人们对健康营养类产品的需求不断增加。

深耕健康饮食领域，我省椰子食品加工企业不断加大投入，通过优化升级生产工艺，推出更多健康食品。

日前，记者在位于文昌市龙楼镇的春光椰子王国二期厂房里，看到了海南春光食品有限公司引进的4条具备国际领先水平的全自动化智能生产线。一颗颗椰子经初加工后，进入这里的生产线，经过清洗、打蓉、压榨、杀菌、罐装等工序，最终被制成椰子食品。

厂房里，一个火箭筒造型的装置格外引人注目。“这是专门从瑞典引进的灭菌设备，通过蒸汽直喷，可在0.1秒内瞬时达到140℃左右的灭菌温度。”春光食品公司饮料技术副厂长禹清业介绍，传统的管式灭菌需要60秒左右，而这套装置能在4秒内完成灭菌，然后瞬时降到80℃，可最大限度留住椰子的营养成分和新鲜原味口感。

为了跟上消费升级的步伐，春光食品公司在优化更新生产设备的基础上，还研发推出了一系列轻糖、“0糖”产品，满足消费者对健康食品的需求。

无独有偶，海南另一家老牌本土食品加工企业南国食品公司，也将目光从特色食品行业投向大健康产业，通过建设南国健康产业园，打造一个集健康科技、健康产品、健康文化、健康体验、旅游观光等功能于一体的现代化工业园区。

作为海南省农产品加工协会会长，刘汉惜认为，目前海南椰子食品加工技术总体还较为薄弱，需要更加重视技术创新，企业应该发挥各自在产业链上的优势，取长补短，在加工、研发、技术等领域“抱团”发展。

此外，当前海南椰子食品的产品标准体系还不够完善，这在一定程度上影响产品质量的稳定性。“如果市场上各种打着海南椰子招牌的食品鱼龙混杂，没有统一标准，最终损害的是海南椰子食品的声誉。”刘汉惜认为，要加快建立国内椰子食品加工行业标准体系，为椰子食品品牌创建奠定基础。