

# 农科院

## 美食出圈

■ 海南日报记者 邱江华



木薯煎饼。

### “跨界”生巧： 推出两月销售额即破百万

不知从什么时候开始，生巧，成了巧克力产品中的“明星”。许多人喜欢它的口感，如芝士蛋糕般香甜绵软，入口即化，唇齿留香，让人回味无穷，难以抗拒。

普莱赞生巧，这款由国家重要热带作物研究工程技术中心、中国热带农业科学院香料饮料研究所(以下简称中国热科院香饮所)联合研制的巧克力美食，近几年火速走红消费市场。

海南兴科热带作物工程技术有限公司总经理苏宁介绍，普莱赞生巧于2022年7月底正式推出后，仅两个月单品销售额就突破百万，多次荣登各大电商平台巧克力热销榜和好评榜，目前月销售量稳定在8万盒至10万盒，2023年销售额突破5000万元。

因部分原料为海南可可豆，因而普莱赞生巧具有海南可有的独特风味——柔软、悠长、细腻，有丰富的层次感。许多人品尝它，只为入口那一瞬间的满足和愉悦，殊不知，这款产品成功的背后，是科研人员长达近70年的接续奋斗。

可可种子富含可可脂、可可碱、多酚、类黄酮等活性成分，是制作巧克力、功能饮料、糖果糕点的重要原料。20世纪50年代，我国科研人员开始在万宁兴隆华侨农场摸索种植可可，逐步掌握了可可的生长习性、对气候环境的要求，以及基本的大田管理技术，随后选育出我国第一个具有知识产权的可可丰产抗寒品种“热引4号”。

以良种为基础，中国热科院香饮所科研团队不断加大创新力度，用海南本地产出的优质可可豆，开发出多款巧克力“跨界”产品。

“普莱赞生巧已推出原味、抹茶味、榴莲味和益生菌味。”苏宁说，针对消费者的不同需求，他们还提供了多种选择，“比如黑巧，我们一开始做的是可可含量达70%的产品，后来根据消费者的反馈不断调整，陆续推出了可可含量60%、75%、88%、100%四个类别，以满足人们对甜度的不同需求，目前来看市场反响不错”。

### 丝滑咖啡： 还原兴隆咖啡的香气口感

与普莱赞生巧同出一“家”，普莱赞咖啡，目前也是各大电商平台的销售“爆款”。

在茂密的热带雨林里，一只粉色的长臂猿自由穿梭，充满激情和浪漫色彩的画面，传



普莱赞抹茶味生巧克力。

递出一种悠闲惬意的视觉感受——这是普莱赞咖啡的特色包装。

“这款咖啡的原材料是万宁兴隆罗布斯塔咖啡豆，主要销售对象为年轻的办公室白领，因而在包装上尤为用心。针对消费细分市场，我们对品牌的营销和包装更加年轻化。”苏宁表示。

在国内一个大型电商平台，海南日报记者搜索发现，不少消费者对这款咖啡的评价是“口感丝滑”“味道香浓”。苏宁说，这款咖啡之所以备受消费者称赞，是因为科研人员利用超微研磨技术，加入超微咖啡粉，还原了兴隆咖啡多层次的香气和口感。

兴隆咖啡，是海南咖啡的一张名片，也是国家地理标志产品，于2021年入选首批中国100个受欧盟保护地理标志产品。兴隆咖啡为啥好喝？这与兴隆独特的地理环境有关。

兴隆地处热带和亚热带交界处的北纬18°，当地土壤富硒。兴隆咖啡属于中粒种罗布斯塔体系，香浓滑口、风味独特，绿原酸含量位居世界前列。

兴隆咖啡的独特之处，还在于其独特的加工工艺，当地华侨通过不断摸索掌握了一种加工工艺——在咖啡豆炒制过程中加入牛油和砂糖，这样咖啡即便不加糖和奶，味道依旧醇厚，冲泡出的咖啡香气四溢，令人垂涎。

苏宁说，为了从原产地把控兴隆咖啡的品质，中国热科院香饮所选派专家从种苗繁育、高效栽培、病虫害防控等方面对农户进行技术指导，实现标准化种植管理。

“在咖啡加工方面，我们结合新的消费趋势，由原来用焦糖、牛油进行深度烘焙，到现在尝试浅烘、中深度烘焙，并做到零添加，让兴隆咖啡更原汁原味、更绿色。”苏宁说，目前公司已推出冻干兴隆咖啡、挂耳咖啡、可可咖啡等30余种咖啡产品。

### 木薯美食： 脆中带糯，样式很多

在大众的认知里，木薯是粗粮，是饲料，是工业原料，总之它与美食是有段距离的。但经过科研人员的巧手加工，木薯也能摇身一变成为饼干、月饼、蛋糕、罐头……这些木薯美食既有“颜值”，又散发着淡淡的木薯香味，令人大开眼界。

“我们累计开发了100余种木薯吃法，比如木薯煎饼、木薯糖水、木薯年糕等，其中创新研发的木薯蛋糕、木薯月饼、木薯饼干等，备受欢迎，经常将其作为伴手礼送给外国的朋友。”中国热带农业科学院热带作物品种资源研究所(以下简称中国热科院品资所)研究员黄洁介绍。

说起木薯，大多数人不知道，它实际上是一种有历史的“进口食品”——19世纪20年代从热带美洲漂洋过海来到中国。木薯是重要的粮食作物和能源作物，在它的故乡巴西被称为“食谱之根，生命之根”。2011年底中国热带农业科学院编撰出版的《中国木薯食谱》，是国内首部木薯食谱，填补了国际上木薯食品无文无谱的空白。

作为《中国木薯食谱》编撰者之一，黄洁对木薯食用方式研究颇深。他说，海南老一辈人喜欢吃煮木薯：在水中加少许盐，使木薯飘出一种单纯的香味，细细咀嚼，能吃出土和阳光的味道；讲究一点的家庭会用热油将拍烂的蒜头爆香，再加盐和水将木薯煮熟，让木薯香和蒜香混合，层次更为丰富。

相对复杂些的木薯食品是煎木薯饼。先将新鲜木薯剥皮打成蓉，加葱花拌匀，用盐调味，再揉搓成圆饼。然后把锅烧热，均匀地洒点油，放入木薯面饼，用锅铲压至厚度约半厘米，小火煎至双面金黄，一份煎木薯饼便可以出锅了。刚做好的煎木薯饼，散发着诱人的葱香，咬上一口，脆中带糯，韧而绵滑。

“木薯富含膳食纤维，具备低糖、高能等优点，很适合养生人士吃，作皮作馅都适宜。”黄洁说，在木薯月饼中，木薯蓉充当了饼馅的角色，在木薯蛋挞和木薯水晶饺中，木薯蓉又充当了皮的角色。不论是作馅还是作皮，木薯独特的清香味都会停留在食物上，带给人美味享受。☑

这两年，食品界刮起了一股热风——“农科牌”美食日渐走红。

浏览多个社交购物平台，可以发现中国农业科学院的燕麦片、中国热带农业科学院的巧克力、云南省农业科学院的土豆片、东北农业大学的红肠……这些由高校或科研院所研发的，看上去有些平平无奇的食物，正以惊人之势“出圈”。

当科研产品从实验室走上老百姓餐桌，人们感受到了科技改变生活的力量。这些“农科牌”美食，究竟有何特殊之处？从田间到舌尖，它们经历了一场怎样的科技之旅？



普莱赞即溶咖啡饮料。

可可果实。本版图片均由受访者提供

