

打造新质生产力重要实践地

中国热科院香饮所全资子公司多措并举推动科研成果转化,不断推进热带特色作物产品研发,2023年产品销售额超亿元——

20余人科研团队造出爆款国货美食

■ 本报记者 李璇

5月23日,工作时间,位于万宁兴隆的中国热带农业科学院香料饮料研究所(以下简称香饮所)中试大楼三楼实验室里,几位穿着白色实验服的科研工作者正仔细品尝着一块块刚冷却好的黑色方块巧克力。

“‘吃’也是我们的工作。”现场,香饮所全资子公司海南兴科热带作物工程技术有限公司(以下简称兴科公司)研发与质检部经理贺书珍解释,尝试新品,是部门研发团队的工作之一。目前,团队共20余人,既有硕士,也有博士,都有着食品质量安全、风味化学、食品工程等专业科研背景。

正是这支团队,依托香饮所科研优势,以“普莱赞”为品牌名,研发出了利用我国自有知识产权可品种植物制成的纯可可脂系列巧克力产品。这一系列产品如今已成为每月线上热销10万盒的“网红”国货美食。2023年,该品牌巧克力产品市场销售额达5000万元,今年有望突破7000万元。

产品之所以能够火爆,“科研成分”是重要因素。

“依托海南优越的气候地理条件,香饮所几代科研工作者接力攻克,培育出了咖啡、可可、胡椒、香草兰等多种可在本土生长的热带作物良种良苗。”香饮所成果转化中心主任、兴科公司总经理苏宁介绍,近年来,该企业与香精香料、巧克力、饮料、酒、茶等各类产品企业密切对接;组建年轻化的市场化运营团队,开通多个线上平台,对接用户反馈;建立起“PD-CA”循环研发体系,即在研发中,策划、执行、检验、改进流程反复循环,持续对产品进行更新优化,以科技赋能产业发展,多措并举推动科研成果有效转化,让科研成果走进千家万户。

不只是巧克力,还有用食品香料之王香草兰制作的风味酒、酥脆无比的斑斓味蛋糕,以及打破传统黑白格局、提鲜效果更佳的黑干青胡椒……在该研发团队的努力下,香饮所培育出的多种优质热带作物,变成了各种新奇又好吃的国产美食。

除了美食,我们还研发香薰日化等多种产品,比如胡椒香水、



5月23日,万宁兴隆热带植物园,游客在采购“普莱赞”品牌巧克力产品。 本报记者 袁琛 摄

斑斓洗衣液、香草兰车载香薰等等。”苏宁说,目前,兴科公司产品类型涵盖烘焙咖啡及固体饮料、风味茶及功能饮品、冻干康养产品、可可及巧克力制品、胡椒调味品、香料香薰日化品等六大模块,已经研发出12个系列140多种产品,2023年全部产品销售额首次突破亿元大关。

苏宁介绍,香饮所和兴科公司始终贯彻科技创新引领产业发展宗旨,每年推出10—20种高附加值科技新产品,并推向市场。“下一步,我们将继续瞄准热带特色高效农业,因地制宜发展新质生产力,努力打造世界一流的产地配套加工研发中试生产基地,努力成为集热带特色作物科技创新、产品研发、行业服务与市场体验为一体的具有代表性的国家高新技术企业。”苏宁说。

自主知识产权的胡椒连续机械化加工关键设备,解决了胡椒脱粒过程中易损伤果皮、梗粒分离难、脱皮效率低以及皮粒分离不开等难题,避免了褐变与香气损失、生产连续性与效率低,以及资源浪费等问题。

苏宁介绍,香饮所和兴科公司始终贯彻科技创新引领产业发展宗旨,每年推出10—20种高附加值科技新产品,并推向市场。“下一步,我们将继续瞄准热带特色高效农业,因地制宜发展新质生产力,努力打造世界一流的产地配套加工研发中试生产基地,努力成为集热带特色作物科技创新、产品研发、行业服务与市场体验为一体的具有代表性的国家高新技术企业。”苏宁说。

(本报万城5月23日电)

记者手记

在“好吃”“好用”中感受科技奥妙

■ 本报记者 李璇

谈起科研,心中的印象从小便是高精尖、难以接近,且具有前瞻性、超越性,即便科研人员反复讲解,自己也未必能理解其中奥妙。但兴科公司研发的产品,将香饮所已有科研成果进行了日常化、趣味性、多元化的转化。

从香水、香膏等各类芳香产品,到巧克力、斑斓味蛋糕卷制成的多种美食,再到用自主培育作物研制的咖啡等饮品……科技成果融入日常的美食、生活用品当中,成为一种产品、形成一个产业,市场价值直观可见。

变化离不开背后科研工作者的接续努力。它既有香饮所几代科研工作者,克服种种困难,培育多种优良热带作物品种的努力;也有兴科公司研发团队,结合市场需求,进一步推动热带

作物变成各种爆款产品的用心。以百姓生活、市场需求、产业发展等为指引,科研成果以“好吃”“好用”的面貌,来到大众的面前,走进千家万户。

当我在生巧巧力的丝滑口感中沉醉时,在被斑斓味蛋糕卷的酥脆惊艳时,为现磨咖啡的香味动心时,我品出了这些产品共同的味道——“科技味”。

各类产品是科研成果的另一种表达。在市场的反馈中、在消费者的赞叹里,可以感受到这些科研成果中蕴藏着巨大的发展潜力和能量。兴科公司依托香饮所的科研优势,以科技赋能产业发展,既让独特的海南风味赢得了市场认可,也让新质生产力有了具象化的体现。

在香饮所体验过后,我忍不住购买了胡椒香水、生巧克力等产品邮寄给外地的朋友。我确信,这样的产品一定能够打动他们。

紧扣推进中国式现代化主题 进一步全面深化改革

◀ 上接 A01 版

习近平指出,人民对美好生活的向往就是我们的奋斗目标,抓改革、促发展,归根到底就是为了让人民过上更好的日子。要从人民的整体利益、根本利益、长远利益出发谋划和推进改革,走好新时代党的群众路线,注重从就业、增收、入学、就医、住房、办事、托幼养老以及生命财产安全等老百姓急难愁盼中找准改革的发力点和突破口,多推出一些民生所急、民心所向的改革举措,多办一些惠民生、暖民心、顺民意的实事,使改革能够让人民群众有更多获得感、幸福感、安全感。

习近平强调,改革有破有立,得其法则事半功倍,不得法则事倍功半甚至产生副作用。要坚持守正创新,改革无论怎么改,坚持党的全面领导、坚持马克思主义、坚持中国特色社会主义道路、坚持人民民主专政等根本的东西绝对不能动摇,同时要敢于创新,把该改的、能改的改好、改到位,看准了就坚定不移抓。改革要更加注重系统集成,坚持以全局观念和系统思维谋划推进,加强各项改革举措的协调配套,推动各领域各方面改革举措同向发力、形成合力,增强整体效能,防止和克服各行其是、相互掣肘的现象。改革要重谋划,更要重落实。要以钉钉子精神抓改革落实,既要积极主动,更要扎实稳健,明确优先序,把握时度效,尽力而为、量力而行,不能脱离实际。

李干杰、何立峰出席座谈会,中央和国家机关有关部门负责同志,山东省负责同志,国有企业、民营企业、外资企业、港澳台资企业、专精特新“小巨人”企业、个体工商户和专家学者代表等参加座谈会。

海南省见义勇为基金会 第八届会员代表大会 暨理事会第一次会议召开

◀ 上接 A01 版

会议强调,推动见义勇为工作创新发展,要在扩大见义勇为社会效益上下功夫,充分发挥表彰奖励的引领示范作用,推动形成好人好事层出不穷、善行义举就在身边的生动局面。要在大力弘扬见义勇为精神上下功夫,广泛宣传见义勇为的英雄事迹和崇高精神,引导全社会进一步形成见义勇为的价值共识。要在保障见义勇为人员权益上下功夫,完善权益保障、抚恤救助政策,认真落实《海南省见义勇为人员奖励和保障规定》,切实保障好他们的合法权益,旗帜鲜明地为见义勇为人员鼓劲撑腰。要在抓好各级见义勇为组织自身建设上下功夫,把见义勇为工作融入平安建设中谋划推进,发展壮大群防群治力量,营造见义勇为社会氛围,为平安海南、法治海南建设贡献力量。

会议选举产生了省见义勇为基金会第八届理事会领导成员。肖杰当选为理事会理事长。

公告

根据《党政领导干部选拔任用工作条例》及有关规定,现将拟任干部人选情况予以公示。

苏金明,男,汉族,1967年6月生,大学,工程硕士,中共党员,现任省地质局党组副书记、局长,拟任省直单位党组书记。

朱宁,女,汉族,1978年2月生,大学,理学硕士,中共党员,现任省市场监督管理局、省知识产权局党组成员,省市场监督管理局副局长,省药品监督管理局党组书记、局长,拟任省属事业单位正职。

张信芳,男,汉族,1970年3月生,在职研究生,工学博士,中共党员,现任省生态环境厅党组成员、副厅长,拟任省属事业单位正职。

王开俊,男,汉族,1971年12月生,中央党校研究生,法学硕士,中共党员,现任省委巡视工作领导小组办公室副主任、二级高级监察官,拟任省属事业单位正职。

吴明海,男,汉族,1969年6月生,在职大学,中共党员,现任省农业农村厅党组成员(正处级),拟任省直厅级单位正职。

冯基芳,男,黎族,1983年10月生,研究生,工学硕士,中共党员,现任省港航管理局党委书记、局长,拟任县(市)党委副书记,提名为县(市)人民政府县(市)长候选人。

欢迎广大干部群众反映拟任人选政治表现、道德品质、工作能力、廉政勤政等方面存在的问题。反映问题可以通过来信、来电、来访、网上举报等方式进行。举报人应实事求是地反映问题,提倡实名举报。我们将严格遵守党的纪律,履行保密义务。

公示期限:2024年5月24日至5月30日,共5个工作日。

联系电话:(0898)12380,65378954(传真)。

短信举报:18608912380。

联系地址:海南省海口市国兴大道69号海南广场1号楼308室省委组织部干部监督处(邮编:570203)。

举报网址:http://12380.hainan.gov.cn。

中共海南省委组织部 2024年5月23日

海南省重点城市空气质量日报

(2024年5月22日12时—5月23日11时)

Table with 4 columns: City Name, Air Quality Level, PM2.5 Concentration (micrograms per cubic meter), and PM10 Concentration (micrograms per cubic meter). Rows include Haikou, Sanya, and五指山市.

发布单位:海南省生态环境监测中心

文化中国行

琼海石壁镇挖掘传统文化资源,打造特色产业

五色饭到五色粽,苗家美食有了新滋味

■ 本报记者 陈子仪

5月23日清晨4时许,天还未亮,位于琼海市石壁镇南通村的南通苗妹子五色粽专业合作社厂房里,阵阵水汽,几口大锅咕咕冒着热泡。该合作社社长李艳和其他社员们正忙着将清洗过的三角枫、红蓝草、紫蓝草等植物放入沸水中。

“你看,煮沸后水的颜色就变了。”李艳揭开一口锅盖,一股淡淡的清香扑面而来。她告诉海南日报记者,这些水冷却后将用来浸泡糯米,为糯米上色。但这次做的不是苗族特色美食五色饭,而是五色粽。

“饭”和“粽”有何区别?南通村“两委”干部马振海介绍,南通村是一个位于大山中的苗村,每年农历三月初三,家家户户都会制作五色饭,“五色饭是苗族传统美食,在此基础上改良升级制作的五色粽,则是我们打造的特色产业。”

地处深山,南通村长期缺乏产业。2016年,村干部萌生了利用苗家五色饭的美名,打造五色粽产业的办法。不过,不少村民心里打鼓,用五色饭制作的五色粽好吃吗?能否挣钱?

“要想把五色粽做好,粽子的大小和外观、配料比例以及绳子绑法等都

有讲究。”马振海说,对于村民的疑虑,村里成立了南通苗妹子五色粽专业合作社,并且组织人员外出“取经”。“学成回来后,合作社开始投入五色粽的研发,在反复尝试后,终于找到大家都普遍认可的五色粽配方。”

功夫不负有心人。五色粽款式新颖,色彩鲜艳,上市首年就一炮打响,在各类农产品展销会上深受受欢迎。近年来,五色粽畅销北京、上海等多个城市。

走进南通苗妹子五色粽专业合作社生产车间,碧绿清香的粽叶、五彩斑斓的糯米、鲜香的蛋黄在桌上一字排开。南通村村民钟海珍从盆中取出多片粽叶,平铺摆上颜色不一的糯米、猪肉、蛋黄,用力将粽叶裹紧,再用白绳缠绕系紧,一个圆润的粽子就在钟海珍手中“诞生”了。

“五色饭变凉会变硬,做成粽子后很好地解决了这个问题。”李艳说,随着物质生活的丰富,苗村里的年轻人吃五色饭少了。同时,由于五色饭的制作工艺复杂,苗家人一般在重大节日才会制作。“五色饭做成了粽子后,再次让传统苗族食物走进年轻人的视野。传统美食文化也在产业发展中得以传承。”

近年来,石壁镇中心学校多次组织学生走进南通苗妹子五色粽专业

合作社,体验五色粽的制作,在取米、包叶、捆扎等工序中感受苗族饮食文化魅力。

傍晚,该合作社今年首批五色粽出炉。在李艳的招呼下,忙碌了一天的工人围坐一圈,品尝起这份美味。剥开粽子,多彩的、五味、软软的糯米与大块鲜肉映入眼帘。趁着热乎乎劲放到嘴里,温润柔软,清香可口。

入夜,一批批五色粽陆续“跳水”下锅,这个深山里的苗寨更加“热气腾腾”了。(本报嘉积5月23日电)

小名片

五色粽是苗族群众在五色饭基础上改良创新的粽子品种。当地人用三角枫、红蓝草、紫蓝草、黄姜等新鲜植物汁液染成黑、红、紫、黄色,加上本色(即白色)的糯米为原材料,辅以肉馅、咸蛋黄等馅料,接着用粽叶和芒叶包裹,再用麻绳捆住,放入锅内煮熟。与一般的粽子相比,苗家五色粽款式新颖、色彩鲜艳。



5月23日,南通苗妹子五色粽专业合作社厂房,工人正在包五色粽。 本报记者 陈子仪 摄

在五色饭基础上改良创新五色粽。 本报记者 陈子仪 摄