

海星集团赴京考察交流

本报讯（海南日报全媒体记者邓钰 通讯员李钟顺）日前，海南省农垦投资控股集团有限公司（以下简称海星集团）组织考察队伍，赴北京考察交流，参观和拜访多家科研机构、龙头企业，学习先进经验，深化交流合作，实现共赢发展。

在为期3天的交流活动中，海星集团考察组拜访科研院所以及农业科技、金融行业等领域的优质企业，围绕农机农事服务、智能设备研发、农业AI基地建设和金融服务等话题展开深入交流，谋划深化交流合作机会。

在交流中，海星集团相关负责人透露，该集团将以科技创新推动海南农垦产业转型升级，希望和相关企业、科研院所交流，依托各自优势资源，在智能割胶装备、智慧收胶平台、胶刀改进以及果蔬加工、畜禽肉类加工、工程建设等领域探索展开合作，实现科技成果有效转化。

此外，海星集团还在此次考察交流中，与多家金融企业交流，表示将进一步依托金融力量，尤其在基金投资、债券发行、信用评估等方面着力，持续推动天然橡胶产业高质量发展。

海星好生活超市 供应6种惠民平价蔬菜

本报讯（海南日报全媒体记者邓钰 通讯员伍权）8月24日起，海南农垦果蔬产业集团有限公司（以下简称海星果蔬）在旗下5家海星好生活超市启动“惠民菜”活动，设立惠民平价专区，首批供应紫茄子、黄心菜、土豆、地瓜叶等6种本地消费量较高的蔬菜。

近期，受连续多雨天气影响，蔬菜供应不稳定，市场波动较大。海星果蔬及时响应，积极组织多方货源，依托自有商超，采取平价直供商超的模式销售6种惠民蔬菜，降低中间环节成本，进一步做好平价菜保供惠民工作。

海星好生活东院门店工作人员介绍，该店“惠民菜”采取集采直供模式供应，在把控菜品质量的同时，减少菜品损耗，有力确保了价格的稳定。此外，该店还以低于市场价10%的价格销售带肉排骨等生猪产品。

据悉，海星果蔬旗下海南农垦金福农产品经销有限公司今年已与13个市县菜篮子公司合作开展业务，目前每天蔬菜供应量约为10万斤。

首届“垦BA”男子五人篮球赛开赛

本报讯（海南日报全媒体记者邓钰 通讯员林雅慧）8月24日，2024年首届“垦BA”男子五人篮球赛在海口开赛，25支海南农垦企业篮球队汇聚琼岛，展开激烈对决。

当天，海口赛区开幕式揭开比拼序幕。比赛中，球员们默契配合，敏捷的运球、巧妙的传球、漂亮的投篮，不时博得现场观众的阵阵喝彩。

本届“垦BA”男子五人篮球赛为期一个月，分为初赛和决赛两个阶段进行。其中，初赛阶段在海口片区、海南橡胶以及东、南、中、西等6个片区同步进行，共选拔8支队伍进入决赛。决赛将分为两个小组进行，小组前两名出线，交叉淘汰，最终决出前四名，计划于9月22日决出总冠军。

本届赛事由海星集团工会主办、海星集团团委协办，贯彻中国农林水利气象工会“暖边绿境”关爱职工专项行动的具体举措，旨在打造促进企业团结、增强职工凝聚力和向心力的良好平台。

海星一基地 入选省级专家服务基地

本报讯（海南日报全媒体记者邓钰）近日，省委人才发展局公布第二批省级专家服务基地名单，全省共10家单位入选，海南农垦热作产业集团专家服务基地位列其中。

海南省专家服务基地是由省委人才发展局按照一定条件和程序认定，依托各类企业、行业协会、科研院所、重点园区、经济开发区等载体设立的重要平台，旨在创新高层次人才流动机制，组织专家对接基层需求，引导专家服务基层经济社会发展。

近年来，海南农垦热作产业集团有限公司立足以科技创新打造核心竞争力，自2021年9月起与海南大学共建协同创新实验室，共同研发茶叶、咖啡、胡椒、茶饮等加工技术创新及新产品，组织以“咖啡”“茶饮”等为主题的创新大赛，遴选优秀作品作为新产品开发对象。该平台为省级专家服务基地的建设提供良好载体。

与此同时，该集团在与科研院所、高层次人才合作期间，制定高级技术顾问制度，以制度为依托，从制度上为专家深入基层提供必要的工作、生活和服务保障，为他们更好发挥作用创造条件。

海星企业540余亩 约210万斤木薯集中上市

本报那大8月28日电（海南日报全媒体记者邓钰 通讯员虞丽）8月28日，儋州市大成镇，海南橡胶西培分公司木薯基地，木薯集中上市，工人采摘运送。

去年，海南橡胶西培分公司在推进“非粮化”“非农业”整治工作中，选中“华南9号”黄金可食用木薯整改复耕540.66亩土地。该品种具有淀粉含量高、纤维含量少、清香可口等特性。

种植过程中，海南橡胶西培分公司与种植户合作，加强木薯水肥管理，促进木薯稳产高产，并成立专班，做好周边养殖户宣传教育工作，确保复耕工作顺利有序推进。今年，该木薯基地预计亩产4000斤，总产量在210万斤左右。



位于澄迈县福山镇的海南农垦300万只蛋鸡全产业链项目，工作人员在挑选鸡蛋。（资料图）

近日，琼中黎族苗族自治县黎母山镇，海南农垦母山咖啡有限公司的生产车间里机器有序运转。

“链”上精深加工后，一粒粒咖啡豆能有“七十二变”，挂耳咖啡、速溶咖啡、冻干咖啡，令人目不暇接，不仅让产业更进一步，更带动农户持续增收。

这样的场景，在海南农垦并不鲜见。在海南农垦的不同车间中，人们能看到，山间的茶叶，经过精深加工注入瓶中，成为方便携带的即饮茶；新鲜的猪肉，在车间经过道工序，制为开袋即食的黑猪赤烧；田间的青胡椒，经过腌制等工序，从调料摇身一变成成为可口的下饭菜。

农产品精深加工一头连着农业、农村，一头连着工业、市场，是乡村振兴的重要支撑。近年来，海南省农垦投资控股集团有限公司（以下简称海星集团）坚持“农垦姓农”，带领旗下企业将延伸农产品精深加工链条作为农业提质升级的一大引擎，全力做好“农头工尾”“粮头食尾”增值大文章，提升农产品附加值，促进农业现代化高质量发展。

海南农垦企业做强农产品精深加工 土特产『链』上新食尚

海南日报全媒体记者 邓钰

精深加工 土特产变『潮流单品』

位于海口琼山区的海南农垦胡椒生产车间，标准化生产线等设施一应俱全。来自田间地头的胡椒粒，经过研磨萃取、净化杀菌等多道工序和严密检测后，变成辛香扑鼻的胡椒制品。

“我们目前有黑胡椒、海盐胡椒、白胡椒等系列产品，还成功研发出胡椒酱、腌渍胡椒鲜果、胡椒饼干和胡椒根等一系列衍生食品，丰富了胡椒的产品线。”海口东昌胡椒有限公司相关负责人介绍，在精深加工加持下，一粒粒胡椒从过去装在麻袋里兜售的大宗贸易品，成为舌尖精品。

小胡椒“链”上精深加工，不仅成为网络爆款，创下了抖音直播间年售近900万元的佳绩，还实现“出海”，近期签下2.5吨新加坡订单。

这并非孤例。开发“土特产”多种功能、深挖农业多元价值，海南农垦用深加工这把“金钥匙”打开了农产品的市场大门，让一款款“土特产”成为火热潮流。

作为我省农业龙头企业，海星集团旗下拥有丰富的农业资源，建起一系列规模化、标准化的生产基地。

“我们将明确方向，充分打造热带作物、热带水果、禽畜产品等集群。”海星集团相关负责人表示，海南农垦将结合现代农业建设和农业品牌创建，建设结构合理、链条完整、布局优化、主体活跃、利益联结紧密的海南农垦食品产业集群。

从多年前的卖“土字号”农产品，到近年来全链条、新业态加快发展，海南农垦农业特色产业从发展产品向发展产业转变，从追求数量向追求质量转变，从发展一产向一、二、三产融合发展转变，唱响增收“四季歌”。

推农向食 全链带动发展势头

在谈到食品产业发展存在的问题时，业内人士提出，现有农食加工企业存在产品同质化、加工效率低、产业附加值低的现状，并建议企业在谋划未来发展时，应做到“推农向食”。

围绕产业禀赋“推农向食”，本质是做好“粮头食尾”“畜头肉尾”“农头工尾”的增值文章。

“推农向食”就是通过农副产品食品化与普通食品功能化的提升过程，摆脱“粮去壳、菜去帮、果去皮、禽变肉”的简单加工，充分挖掘农食产品的特色、消费行为与利用方式，提高产品附加值，提升全产业链经济价值总量。

“我们希望打好‘旅游牌’，挖掘消费场景，解决加工产品同质化问题。”海南农垦茶业股份有限公司相关负责人介绍，今年，该公司围绕市场需求，针对年轻化消费群体和旅游消费场景，推出椰香系列果茶产品，产品融合了海南特色椰子风味，制成椰香绿茶和椰香红茶两款产品，填补市场缺乏热带风味果茶产品的空白。

无独有偶。针对伴手礼消费需求，海星猪业公司围绕“开袋即食”的使用场景，以本地黑猪为原料，成功推出了黑猪赤烧等特色新品，丰富产品供给，满足了消费者的多样化需求。

海南农垦各相关企业还将在保障产品质量的基础上，不断创新产品形态与消费方式，适应不同消费层次、群体、场景的需求。通过消费者需求的升级，倒逼相关企业向营养健康转型，提高产业的整体水平和效益。

科技赋能 增强产业发展后劲

产业链条向哪里延伸，精深加工如何破题，科技是关键变量。做好“头部”农产品的特色化增值空间和“尾部”精深加工增值文章，需向科技借力。

科研院所和高校是农业加工链中创新链的一环，有助于农产品整体价值链的打造。

8月18日，在澄迈县福山镇，海南农垦300万只蛋鸡全产业链（一期）项目里，一条从蛋鸡养殖到鸡蛋包装全覆盖的自动化、智能化流水线高速运转。

以科技赋能，增强产业发展后劲。海南农垦海津益佳牧业有限公司与海南大学等相关科研院所紧密合作，与省内外产业链上下游科研院所和相关企业协同创新，研发出“叶黄素鸡蛋”和“藻源虾青素鸡蛋”。

农产品从“田间”到“车间”，再到“舌尖”，科技的身影无处不在。海南农垦各企业坚持科技赋能、挖潜增效，激发农产品科技创新活力。

在海星好生活超市里，“海星福猪”系列产品种类齐全，从传统的猪肉白条，到狮子头、蒜香排骨等方便快捷的预制菜，再到应季推出的“海星福粽”，紧跟市场需求，不断上新。

“产品为王。只有紧跟市场需求，不断推陈出新，才能持久抓住消费者的心。”海星福猪贸易公司相关负责人介绍，目前，公司已构建起多元化产品矩阵，不仅推出多种类鲜肉产品，还创新开发20余款深加工产品，拓展“新赛道”，成功研发黑猪椰子饭和腊肠腊肉等多款新品，极大地丰富了消费者的餐桌选择。今年截至7月底，“海星福猪”系列产品销售额已突破200万元。

科技赋能让延链补链强链效果凸显，企业竞争力也得以增强，还带动农民共富、品牌效应凸显、市场前景广阔等一系列良性连锁反应。

产业“链”得牢，一批批海南农垦特色农产品在延链补链强链的助力下，走向更广阔的舞台，强了产业，富了百姓。（本报营根8月28日电）



8月6日，位于琼中湾岭镇的海星乌石茶业公司合作生产车间，工人监督茶叶生产。海南日报全媒体记者 袁琛 摄



6月27日，在海星热作产业集团旗下海口东昌胡椒公司，工人加工胡椒产品。海南日报全媒体记者 袁琛 摄



位于琼中黎母山镇的海南农垦母山咖啡厂，工作人员在烘焙咖啡。（资料图）

海南橡胶新一代电动割胶刀投入测试

仅重500克，续航时间可达8小时

本报金江8月28日电（海南日报全媒体记者邓钰）“比起普通胶刀，这把电动割胶刀用起来省力多了。”8月28日，澄迈县金江镇54岁的胶农李小燕高兴地展示手中的胶刀。

她手中的胶刀，是海南天然橡胶产业集团股份有限公司（以下简称海南橡胶）今年推出的电动割胶刀。它轻巧便携，重量仅有500克，便于随身携带，续航时间达到7至8

小时，能够充分满足胶工作业需求，集轻便省力、易于操作、灵敏度高、不伤胶树等优点于一身。

近年来，机械化、自动化采胶被业界认为是实现天然橡胶产业可持续发展的有效措施之一。

海南橡胶坚持科技赋能，积极推进割胶自动化发展，积极推进割胶智能化发展。2023年10月，海南橡胶旗下海南海胶智造科技有限公司（以下简称海胶智造公司）的研发

团队在全省范围内进行了历时1个多月的调研。他们根据胶工胶农的割胶习惯和生产需要，对市面上现有的电动割胶刀产品进行深度优化与创新升级，成功研发出新一代电动割胶刀，并于今年开割季投入测试。

“根据胶工的使用习惯，我们研制电动割胶刀时，十分注重提升易用性。”海胶智造公司研发人员陈恩浩介绍，这款电动割胶刀操作简单，十分容易上手，能够熟练使用传统

胶刀的胶工，练习1至2天就能熟练使用。

当前，研发团队已在海南橡胶部分基地分公司和周边农村开展电动割胶刀测试实验。初步数据显示，在满电情况下，这款电动割胶刀，可连续割1000多株橡胶树，受到了诸多胶工的好评。

“这款电动割胶刀不仅省力，对于高龄、树皮厚的胶树割胶效果会更好，也不容易重刀。”海南橡胶红

光分公司红艳片区总辅导员陈良东表示，以割完400株橡胶树计算，这款电动割胶刀与传统胶刀相比，节约半小时左右的时间，割胶的身体疲劳感也大幅降低。

此外，这款电动割胶刀还具有便于维护等特点，日常不需要磨刀，仅需更换刀片便可继续使用。海南橡胶已为这款胶刀申请专利，将继续在胶林一线推广试验，收集反馈意见，并进一步完善胶刀功能。