

布局新赛道,增新品延链条

海垦“产椰链”向产业高地延伸



■ 海南日报全媒体记者 邓钰

“我们的NFC鲜榨椰子水,采用5秒VTIS超瞬时杀菌技术,像把海南的清新滋味装进了瓶里……”日前,“海垦云仓”抖音直播间开播,来自海南农垦果蔬产业集团有限公司(以下简称海垦果蔬集团)的NFC椰子水产品组合一上架,就被抢购一空。

这几年,椰子作为健康的饮食原料,一直活跃在大众视野。随着生椰拿铁、椰青美式的爆火,“椰饮”赛道开启。椰子产品不再局限于传统的椰子粉、椰子糖和椰子汁等老三样,而是以更清新、更天然的风味融入咖啡、茶饮、鲜食,甚至健身餐之中,出现在人们的餐桌上。

随着椰子赛道的持续扩容,近两年,根植自身优势,海南农垦多家企业从种植新品种、研发新产品、探索新渠道等全链条出发,全力打造“产椰链”,让椰子从田间地头迈向产业高地。

要天然要清新 椰制品有了新KPI

过去,提起椰子制品,仿佛浓郁的热带风情便扑面而来。甜甜的椰子糖、脆甜的椰子角和醇厚的椰子汁构成了椰子的味蕾形象。

然而,这两年椰子作为茶饮原料突然爆火的原因却是与过去厚重、甜蜜的形象大相径庭。市场对椰子制品提出了新的KPI——必须要天然要清新。

“得益于市场对健康饮品的需求日

益提升,椰子类产品的需求直线提升。”

省农产品加工企业协会相关人员介绍,随着生椰拿铁、椰青美式等椰子咖啡的火热,椰子以其特别风味,作为饮品原料的价值被市场认可,逐步发展成为茶饮店、咖啡店饮品的“黄金搭档”。

一方面,椰子的风味天然、百搭,不论是和咖啡、纯茶等咖啡因饮料搭配,还是和西瓜、提子等水果组合,都能产

生清新爽口的风味。

另一方面,尤其是随着保鲜技术的提升,过去一直少被开发的椰子水产品,作为天然的电解质饮料而迅速走红。

对于“要天然要清新”椰子滋味的追求,海南企业有了新的诠释。早在两三年前,海垦果蔬集团便积极布局椰子赛道,和科研院校加快产品研发步伐,力求推出更保鲜、更健康的深加工产品。

更丰富更有趣 椰家族添了新成员

近两年,“椰子家族”产品持续扩容,除了在咖啡和茶饮品牌涌现出的新品,椰乳、椰子水等包装产品也不断上新。

去年在海口举行的中国(海南)国际热带农产品冬季交易会上,海垦果蔬集团携旗下椰子水以及椰汁产品亮相,受到现场嘉宾好评。

“虽然不乏竞争者,但是我们认为椰饮市场仍是一个向上增长的市场,市场空间依旧很大。”该集团相关负责人在现场接受海南日报全媒体记者采访时表示,面对庞大的消费市场,椰饮产品仍有广阔的市场需求。

近年来,海垦果蔬集团持续重点推广旗下NFC椰子水,加快了各类销售渠道的铺设,也得到了市场的认可。

“清甜爽口,很适合我这样健身的人喝。”打开海垦NFC椰子水的购买评论区,消费者的好评众多。

海垦果蔬集团相关负责人表示,椰子水作为一种天然的电解质,随着消费者的健康意识越来越高,椰子水饮品在市场的普及度也随之水涨船高,未来会是一个持续走高的发展态势。

实际上,作为中国椰子重要产区,经过几十年的发展,海南椰子产业已形成完整的产业链。在海南,一颗椰子从

更开放更多元 产业链迎来新发展

近年来乘着海南自贸港建设的东风,海南企业在加大科技研发力量的同时,积极布局国际版图。

今年1月,海南省椰子产业协会种植专业委员会成立,海南天然橡胶产业集团股份有限公司作为会长单位,与省内多家椰子科研院所加强协同,推进椰子全产业链建设,拓展产业增值增效空间,并计划

与东南亚椰子主产国开展贸易合作,积极谋划全球布局 and 强化资源掌控。

海南椰子产业走上了更开放更多元的发展道路。

业内人士分析,针对海南椰子企业原材料和消费市场“两头在外”的情况,一方面可加强与共建“一带一路”国家的经济技术交流合作,争取在椰子良种

椰衣、椰壳、椰子水到椰肉全都能进行加工,可达到“零浪费”,而且对于椰子的加工利用还在持续研发。

海垦果蔬集团也尝试研发椰子冰激凌等新品,构建起早餐、下午茶、运动补给等全场景渗透能力。

“我们在渠道建设和市场认可上还需不断努力。”海垦果蔬集团相关负责人表示。

有业内人士认为,椰子产业早已跳脱区域,形成全国性竞争。海南许多企业缺乏品牌建设的相关知识,不仅要在产品研发上发力,更要在设计品牌形象、贴近市场需求方面继续奋起直追。

培育、栽培技术、加工利用等领域深入合作,另一方面,可鼓励企业“走出去”,到东南亚、非洲、拉丁美洲发展椰子种植基地和椰子初级加工基地,为国内加工业提供原料保障。

增新品、延链条,在这场“产椰链”的建设中,海南农垦企业正迈步向前。

(本报海口9月11日讯)

海垦集团入选“司南奖”奖项

本报讯(海南日报全媒体记者邓钰)近日,2025中国司库建设标杆企业大奖“司南奖”评选获奖名单公布,海南省农垦投资控股集团有限公司入选其中“年度地方企业司库建设标杆企业”奖项。

“司南奖”是业内首个聚焦在司库及司库建设的大型活动和评选,自今年6月启动以来,吸引包括中央企业、地方国有企业、大中型民营企业、银行机构、科技厂商等170多家不同类型机构参与。

在近3个月时间内,经过企业自评材料的申报、专家评审环节后,“司南奖”评选结果最新出炉。由多位业内独立专家组成评委会,对入围名单的“行业领先、产品创新、用户体验、团队执行、品牌营销”五个维度进行综合考评及点评后,最终产生15个奖项类别名单。

据了解,该集团司库系统于2024年12月面向全垦区上线,包括智能账户、智能结算、融资管理等各主要模块,将进一步加强企业资金集中管理,提高资金运营效率,防范资金风险,全面提升财务管理精益化、集约化、智能化水平。

金鼎第三空间茶体验馆 三亚首店开业

本报讯(海南日报全媒体记者邓钰)近日,金鼎第三空间茶体验馆三亚首店在三亚市吉阳区开业。作为海南农垦旗下“海南老字号”高端茶品牌“金鼎”茶产品的体验空间,将进一步提升海南农垦茶品牌形象,擦亮品牌价值。

该馆是海南省农垦投资控股集团有限公司与海南省海宾酒店管理集团有限公司的合作项目。今年7月,双方在海口签约建立长期稳定的战略合作关系。该馆将成为双方整合各自平台、渠道和资源,开发具有海南特色的产品矩阵的首个试水项目,将持续擦亮海南雨林大叶茶形象。

该体验馆设置品茗区、茶文化交流区等多个功能区域,集中展示来自海南雨林大叶茶核心种植区域的茶叶高端产品,供茶叶爱好者品茗和深入了解海南茶文化。

近年来,海南农垦企业积极走出去,加强对外合作,协同发力做好“茶文章”。同时,大力推进茶产业绿色化、优质化、特色化、品牌化工作,推动质量兴茶、品牌兴茶,持续做强做优茶经济。“金鼎”牌多款茶产品在省内外众多茶叶赛事中屡获佳绩,产品质量和品牌价值不断彰显。

海垦新增一博士后创新实践基地

本报讯(海南日报全媒体记者邓钰)日前,海南省委人才发展局公布2025年度海南省博士后创新实践基地设站单位名单,全省共有10家单位批准设立博士后创新实践基地,海南农垦系统的海南南繁种业集团有限公司入选。

博士后创新实践基地是指暂时不完全具备博士后科研工作站设站条件的研发型事业单位、企业,以及高新技术开发区等区域性单位,经省委人才发展局批准可以招收博士后的省级博士后工作平台。

该集团充分整合海南农垦优质种业资源,已初步构建起以生物育种为引领,涵盖热带特色农业、智慧养殖、生态循环等领域的现代农业体系,加快构建“育繁推服”一体化南繁种业全产业链。此次获评将为企业深化产学研协同、突破关键种业技术奠定坚实基础。

牛岭农场公司发展千亩榴莲蜜产业

本报椰林9月11日电(海南日报全媒体记者邓钰)9月11日,位于陵水黎族自治县的海南农垦牛岭农场公司的榴莲蜜种植基地里,工人们忙着除草、施肥加强田间管理。

近年来,该公司将榴莲蜜种植作为主导产业,推进海南农垦“一场一品”专项工作,累计投资2829万余元,于2024年在烟园生产基地多个生产队陆续栽种了1002亩榴莲蜜,通过数字化、标准化种植的示范引领,着力打造千亩榴莲蜜标准化种植基地示范区。

该公司种植品种为“香蜜1号”榴莲蜜。该品种种植约三四年可开花坐果,单果重量约为2至3公斤,口感清甜宜人,丰产期平均每株留果约50个。

海垦企业试点 绿肥还田循环种植技术

本报石碌9月11日电(海南日报全媒体记者邓钰 通讯员符曼婷)9月11日,昌江黎族自治县十月田镇,垦地融合现代农业产业园(核心示范区)内,集中连片的水稻铺青叠翠。

面对土壤退化、农田生态失衡等问题,“绿肥还田”循环种植技术被关注。今年5月以来,海垦(昌江)垦地融合开发有限公司在此选择200亩稻田,试点“绿肥还田”循环种植技术,采取水稻秸秆还田方式改善土壤结构,农休期种植田菁、柃木等绿肥植物并将其还田,随后衔接种植西瓜、玉米、南瓜等短期经济作物,形成“稻—绿肥—瓜菜—稻”轮作模式,并采用水肥一体化、增施有机肥等农药化肥减量方式,在提高地力的同时,进一步降低生产成本。

该公司相关负责人介绍,希望通过在昌江的试点,探索形成可复制、可推广的集绿色防控、绿肥循环种植技术、水肥一体化、秸秆还田肥料化为一体的农药化肥减量增效的集成技术体系。



垦地合作安居项目加快建设

保亭黎族苗族自治县保城镇,垦地合作的安居房项目海垦·安悦阳光项目建设如火如荼,多批次工程齐头并进。

文/海南日报全媒体记者 邓钰 图/海报集团全媒体中心记者 蒙美顺

海垦企业与科研院所推进甘薯高产优质新种质创制与新品种培育

科企合力,培育甘薯“三好生”

■ 海南日报全媒体记者 邓钰

好吃、好种还要有好营养,甘薯在田间地头里努力进步。

9月11日,三亚市崖州区,海南农垦甘薯育种基地里,一垄垄鲜嫩的甘薯苗破土而出,密密匝匝缠绕在一起。和本地常种的甘薯不同,这些从各地精选的甘薯种质资源都各有千秋。

甘薯是人们餐桌上最常见的食材之一。随着健康饮食需求的提升,人们对甘薯提出了新的要求,要更好吃,口感甜糯是舌尖的必须项;还要更好种,产量高还得抗性强;还要更有营养,富含花青素、胡萝卜素等营养物质。

正是消费者这样的高要求,种植特优质鲜食型甘薯的比例逐年增加。

海南甘薯产业历史悠久,光热和土地条件都十分适合甘薯种植,也出现过不少走俏市场的好品种。然而在面对当下市场需求时,显得有些跟不上脚步。

“这两年,瞄准市场新需求,我们在积极培育‘三好’甘薯。”海南南繁种业集团有限公司旗下海南省农垦科学院集团有限公司(以下简称海垦科学院)蔬菜育种组技术人员杨秀坤介绍,该企业与多个科研院所合作开展甘薯高产优质新种质创制与新品种培育工作,满足市场对鲜食甘薯的需求。

为什么要培育“三好”甘薯新品

种?

在前期调研中,研发团队发现本地甘薯品种存在老化单一,种苗质量参差不齐且供应不足的现象,不仅如此,种苗脱毒技术待提升,有病毒和病虫害,难以满足消费者日益品质化、个性化和多元化的需求。

综合来看,需要培育一个适合本地生长环境,且高产、无丝、甜糯并具有特殊营养价值,还要具备稳产、优质、耐病虫害、适合机械化生产的新品种。

这样的“三好生”从哪里找?最直接的方法——利用现有的高品质甘薯种质资源培育出新品种。

“要推出甘薯高产优质新种质创

制与新品种培育,种质资源是种业发展的根基,更是产业发展的基础。”海垦科学院相关负责人介绍,第一步就是“攒”种质资源。

为此,海垦科学院不仅与广东省农业科学院作物研究所深入合作,共同申报科研项目,因地制宜引进符合海南环境的产量、品质、抗逆性等综合性状优良的苗头品系,还积极参与海南三亚南繁甘薯科技小院建设,和中国农业大学三亚研究院等多个共建单位共同收集全国甘薯优秀种质资源200多份,收获甘薯杂交种子1万多颗,储备了一批优质特色地方品种资源。

随着种质资源的储备,选种、育种

计划也在紧锣密鼓开展。目前,海垦科学院已经组织多个联合科研团队在三亚、昌江、文昌等多地设置试验基地,并同步探索新品种良种良法集成示范技术。

“我们将以种质资源创新为根基,加速培育海南‘当家’品种,深化科企协同,推动科研成果从实验室快速走向田间地头。”海垦科学院相关负责人表示,将在该甘薯新品种选育过程中,政企研发力逐步探索形成“科研育种—规模种植—市场消费”的良性循环。在拓宽农民增收渠道的同时,为乡村全面振兴筑牢产业根基,让“小甘薯”真正成长为富民强村的“大产业”。

(本报三亚9月11日电)