

# 海星企业在全省建设“1+8+N”冷链物流体系,推动农产品1小时内进入全程冷链环节

## 冷链进田头 农户尝甜头

■ 海南日报全媒体记者 邓钰 通讯员 李林娟

连日来,东方市感城镇,满载蜜瓜、榴莲、蜜薯等新鲜农产品的货车繁忙进出海星冷链东方田头冷链项目,经过分拣包装、贮藏保鲜、分拨配送等流程后,以新鲜姿态运往全国各地。

日前,随着该项目与海星冷链三亚速冻工厂同步投产,海南农垦冷链物流体系建设进一步完善。

2024年以来,海南省农垦投资控股集团有限公司(以下简称海星集团)与中国国际海运集装箱(集团)股份有限公司(以下简称中集集团)深入合作,在海南全岛探索建设“1+8+N”冷链物流体系,将“仓储保鲜设施建到田间地头去”的浪潮开始在各地涌动,政府支持、企业发力、农户获益,农产品传统供销的格局正在改变。



位于三亚的芒果及热带果蔬全程冷链示范项目配套的芒果分拣线。(资料图)

### 田头锁鲜 鲜香品质不打折

关负责人介绍,尤其是碰到极端天气,运力紧张和出海困难进一步提升了农产品的损耗量。

解决这一难点,破局之道在于建设产地冷链系统,在生产源头即对产品进行预冷、分级、加工、包装和存储,确保鲜香品质不打折。

“常规的冷链仓储,建设投入大、运营成本高,且灵活性不足,极易受到农产品上市周期影响,导致空置期太长而难以维持。”海星商贸物流相

关负责人介绍。

此外,不成网、不配套、成本高等实际问题始终阻碍着产地冷库的发展。农产品一旦未能及时从产走上销,在缺少冷库的情况下,大量生鲜农产品还未走出田头,就可能面临腐烂的结局。

产地冷链必须建,但应该怎么建是个问题。

2023年5月,海星集团在推进“一场一品”专项工作时提出,要结合

产业实际需要在全岛分区分片合理集中建设产地冷藏保鲜设施,并提供产地冷链物流设施设备租赁等社会化服务,探索发展共享式“田头小站”等移动冷库,构建从田间到餐桌的冷链物流基础设施骨干网。

2024年,海星集团与中集集团合作,从思路、技术、人才和经营等全方位深入合作,在海南打造“1+8+N”冷链物流体系,包括1个大数据运营平台,8个农产品冷链集配中心和N个自

动化分拣线、移动组合冷库,推动农产品1小时内进入全程冷链环节。

“依托这一体系,能够针对性解决传统冷链仓储空置率高、投入大、不成网等难题,畅通农产品销售的‘最初一公里’。”海星商贸物流相关负责人解释,尤其是在田头部署N个自动化分拣线、移动组合冷库,配合专业技术参数,能够适应不同热带果蔬的预冷需求,让农产品在源头锁鲜销售。

### 体系建设 错峰供应不愁销

当年12月,海星冷链首个项目芒果及热带果蔬全程冷链示范项目(以下简称芒果冷链项目)投产运营,迈出了冷链体系建设的第一步。

该项目占地约70亩,建设加工车间近1万平方米、冷库近5000立方米,配备两条自动化分拣打包线,并接入大数据平台,可实现芒果日加工量约100吨,交易量600吨以上。

丰产季,农户一将芒果采摘下来,就直接送到该冷链项目,在智能

化分拣设备生产线上,经历分拣、预冷等环节,实现田头发货、全程低温。

“项目投产后,我们积极对接产地农户和合作社,开展芒果、蜜瓜、火龙果、百香果等农产品的初加工,并通过电商、批发市场、商超销售等,截至2025年11月,共初加工及交易农产品近8万吨。”海星冷链负责人张竞表示。

当地农户表示,该冷链项目不仅省去了巨大的人工成本,还通过自动化分拣把好鲜果质量关,把鲜果的保

鲜时限延长了近一个月,解决了芒果运输损耗大、货架期短的痛点。

产地冷链更大的作用,在于助力农产品价格稳定。

2025年2月20日,东方市八所镇斯文村的连片辣椒地里,在海星冷链收购团队的组织下,一茬茬新鲜的辣椒被及时采摘后打包装车,并通过海南农垦自营冷链系统收储运送,当地村民的辣椒被收购一空。

“2025年2月,面对辣椒销售不

畅的堵点,我们主动联系东方、琼海等地农户,收购或储存辣椒共计200万斤。”海星冷链相关负责人透露,该公司依托移动冷库等设施设备,延长辣椒保鲜期近一个月,让辣椒错峰上市,价格持续回升。

辣椒的市场“逆袭”并非孤例,通过增强农产品产地仓储保鲜、商品化处理和初加工能力,多地降低了损失,实现择期错峰销售,主体议价能力和产业抗风险能力显著增强。

### 多方发力 农业供销不断链

增强产业链供应链韧性。

目前,海星商贸物流积极与合作企业,加快冷链设施和配套技术的源头布局。从2025年10月开始,海星商贸物流与海南农垦乌石农场公司发力推动产业协同发展,针对绿橙销售期短、上市期拥挤等产业堵点,建设多套三联箱模块化组合冷库,不仅将有效降低物流损耗,还将

冷链的关键不仅在于“冷”,更需要解决“链”的连通问题。

业内人士认为,冷链体系的日益完善是农产品商品化意识的逐步前置。产地冷链设施建设的进步,也将延长产业链条,进一步带动机械化分级、清洗、包装等采后处理技术装备和技术的投入,从而提高产地商品化处理水平,促进多元流通业态发展,

## 海南自贸港全球市场黄瓜品种展示会及推介会在三亚举行

### 全球200多个黄瓜品种同台秀

■ 海南日报全媒体记者 邓钰 通讯员 李小鹏 陈永康

玲珑短小、毛绒多刺的黄瓜散发着浓郁香气;色如白玉、光滑无刺的黄瓜在阳光下闪着润泽的光;色泽亮绿、身形窈窕的黄瓜满布瓜藤……走进三亚市崖州区国家现代农业(种业)产业园,人们惊奇地发现,餐桌常客黄瓜也能千姿百态。

1月5日至9日,由海南南繁种业集团有限公司指导、海南省农垦科学院集团有限公司主办的海南自贸港全球市场黄瓜品种展示会及推介会在此举行,200多个全球黄瓜优质品种同台展示,让人们一站式、全方位感受黄瓜的多元“个性”。

“随着健康饮食风潮兴起,凭着低卡路里、高纤维的特性,黄瓜人气高涨。”海垦科学院集团相关负责人表示,黄瓜还能在鲜食、泡菜、饮品和速冻食品等使用场景广泛应用,不仅满足了市场需求,也让人们对黄瓜品种的需求不断分化。

追踪市场趋势,此次活动共展示欧美、日韩、东南亚以及国内等多个市场共200余个品种,包括鲜食、腌制、加工、菜用等10余个栽培类型。

走进产业园,嘉宾们发现应对不同地域的需求差异,小小的黄瓜早已摸索出破解之道。

比如,可鲜食、能烹炒的全能型选手才能赢得韩国消费者的青睐。

“韩国市场的黄瓜皮稍厚些,口感脆爽、风味清甜,却不过于甜腻,正好满足韩国市场鲜食与炒制兼顾的食用习惯。”海垦科学院蔬菜组负责人杨瑾介绍,该品种黄瓜口感均衡,且十分高产,可为海南本地育种提供借鉴。

而在俄罗斯,腌制酸黄瓜是人们“解锁”黄瓜风味的重要手段。

“这类加工型黄瓜颇具特色,果型更为玲珑短小,干物质含量较高、风味更浓,水分占比较低,腌制更为方便。”杨瑾解释,国内加工型黄瓜品种较少,对这一品种进行鉴定和利用,能填补国内加工型黄瓜品种的品类空白。

漫步产业园,参会的种业专家、种植大户、采购商用“火眼金睛”,寻找适应种植环境和市场需求的黄瓜“种子选手”。

第一步,看田间长势。“长得壮、结得多是好黄瓜的基础素质。”海南省种子总站副站长文彤明介绍,综合而言,黄瓜材料评选第一部分是结合



↑ 参会人员观察黄瓜长势。本组图片均由海报集团全媒体中心记者 蒙美顺 摄

品种的田间长势,考察品种丰产性、抗病性、坐果性、商品性、整齐度等。

第二步,看果实品质。此次活动中,主办方精选124个品种展开品鉴,嘉宾们一品尝后,从颜色、风味等维度,对同品种果实进行综合精细化评价。

“不同地域的黄瓜特色鲜明,能为本地黄瓜育种提供借鉴思路。”文彤明表示,各方希望通过活动,筛选出适配海南气候的高产、耐高温品

种,后续优先引进试种。“依托海南自贸港政策优势,优质品种完成手续后,可在本地规模化种植,为乡村振兴注入动力。”

“依托独特气候优势和优秀种植技术,全球品种得以在海南生根结果。”海南南繁种业集团副总经理汤华表示,该企业将利用海南自贸港政策优势,致力于打造国际种业贸易渠道,不仅要搭建“引进来”桥梁,更要打造“走出去”平台,持续丰富我国蔬



← 展会现场的白黄瓜。

菜品种结构、提升产业竞争力,打造核心竞争力。

下一步,海南南繁种业集团将持续推动品种推广、技术互通与贸易对接,打造“市场调研—科技育种—推广赋能”的全链路模式,聚焦细分市场培育特色品种,同时配套提供定制化种植技术指导,降低农户试种风险,推动优良品种从展示走向规模化种植,让种业创新推动乡村振兴。

(本报三亚1月8日电)

## 海星集团赴成都考察 对接重点企业

本报讯(海南日报全媒体记者邓钰 通讯员陈晖濤)1月5日至6日,海南省农垦投资控股集团有限公司(以下简称海星集团)派出调研队伍赴成都,先后拜访考察新希望集团、域上和美集团,聚焦深化战略合作、共享发展机遇,开展业务对接交流。

在新希望集团,海星集团先后参观美好食品加工厂、鲜生活物流仓库和品牌馆、党建馆等,详细了解企业的发展历程以及在农牧食品、冷链物流、品牌建设等领域取得的成绩,并明确将在战略合作基础上,不断深化合作层次,用好海南自贸港优惠政策,有效结合国企的资源优势与民企的技术优势,持续拓宽合作广度,努力实现“1+1>2”协同发展效应,共同打造自贸港“国企民企”合作新典范。

在域上和美集团旗下文旅项目,海星集团了解该企业在文旅演艺、城市更新、景区开发、视觉科技、乡村振兴等领域的丰富经验和突出成绩。双方围绕文旅融合、业态创新等方面展开探讨,并将加强沟通交流,共同探索文旅融合发展的创新路径,助力海南文旅产业提质升级。

## 海星三个鲜食玉米品种 通过中鲜玉联合体区域试验

本报讯(海南日报全媒体记者邓钰 通讯员陈永康)近日,中鲜玉(北京)鲜食玉米联合体公布东华北、黄淮海、东南、西南4大生态区甜、糯两类玉米共8个联合体区域试验结果。海南南繁种业集团有限公司选育的三个鲜食玉米品种通过中鲜玉联合体区域试验,为销往终端市场奠定基础。

具体而言,鲜食玉米品种“南滨甜628”顺利通过东南鲜食甜玉米组复试,获推荐报审资格;“粤甜659”通过东南鲜食甜玉米组初试,成功进入第二年复试;“南滨甜糯118”通过东南鲜食糯玉米组初试,成功进入第二年复试。

2025年该联合体试验共有参试品种142个品次,其中“南滨甜628”“南滨甜糯118”“粤甜659”分别经过多试点品尝鉴定、品质检测、抗病虫性鉴定等多轮严格筛选,最终在众多品种中脱颖而出。

据了解,中鲜玉(北京)鲜食玉米联合体是国内首批成立的玉米品种试验联合体。自2016年成立以来,已累计接收参试品种1171品次,审定通过品种231个,整体通过率约20%,其开展的试验标准与筛选的品种质量均处于行业前列。

## 海星农臆公司拓展 热带水果境外直采业务

### 首柜冷冻榴莲果肉顺利清关

本报讯(海南日报全媒体记者邓钰 通讯员李林娟)近日,海南农垦商贸物流产业集团有限公司旗下海南省海星农臆进出口贸易有限公司(以下简称海星农臆公司)自泰国直采的首柜冷冻榴莲果肉顺利靠泊洋浦港,完成清关手续。

该柜冷冻榴莲果肉净重27吨,从泰国林查班港(LaemChabang)启运,搭乘中远海运的巨轮,跨越千余海里,历时数日顺利抵达洋浦港。依托海关、边检、海事等多部门高效协同,该柜冷冻榴莲果肉在到港后高效完成查验、放行等全流程。这些冷冻榴莲果肉将走进海南企业的产品生产链,作为糕点原料或香浓干果,走向消费者舌尖。

下一步,该公司将用好海南自贸港政策优势,逐步打通“全球采购—国内分销—终端触达”的全链路闭环,构建以肉类、水产、水果为主力品类的进口农产品综合服务体系。

## 海星红华肉牛 快速育肥基地启动运营

本报临城1月8日电(海南日报全媒体记者邓钰)1月8日,临高县多文镇,海南农垦红华肉牛快速育肥基地启动运营,首批引入的牛只在专用隔离过渡舍分群观察,为下一步转入标准化育肥舍做好准备。

去年12月以来,海南农垦草畜产业集团有限公司派出科技团队赴我国西北、西南等肉牛产区,按照国家防疫要求,对每头牛进行重大疫病专项检查后,分批次引入优质育肥牛只等。

据了解,该集团将依托红华肉牛快速育肥基地,配套完善快速育肥技术体系,将单批育肥周期缩短30天至50天,构建起“短周期、高周转”现代化育肥模式,打造“北繁南育”跨区域合作模式。

## “母山咖啡”跻身2025 中国农业百强标志性品牌

本报讯(海南日报全媒体记者邓钰)近日,在2025第十一届中国农业品牌年度盛典上,海南农垦旗下“母山咖啡”入选“2025中国农业百强标志性品牌”,推动品牌从海南走向全国,进一步提升知名度和竞争力。

据了解,本届盛典邀请农业领域专家、协会领导及媒体代表组成评审团队,依据市场竞争力、品质保障力、创新驱动、品牌影响力、可持续发展力五大核心维度进行综合评估。

“母山咖啡”品牌历史悠久,近年来积极推动生产标准化与品类创新,逐渐成长为区域性优势品牌。未来,“母山咖啡”将以科技创新为引领,加大智慧农业种植力度,不断推进咖啡产业转型升级和提质增效,推动咖啡产业高质量发展。