

# 海口椰彩食品推动设备、工艺、创新研发升级,订单量持续攀升 椰子产品出口到十多个国家和地区

H 奋力夺取一季度“开门红”

■ 海南日报全媒体记者 郭萃

1月15日上午,海口国家高新区狮子岭工业园内一片繁忙景象。海口椰彩食品有限公司的生产车间里,银色自动化生产线如长龙蜿蜒,一盒盒包装精美的厚椰乳在传送带上飞速流转,智能化器械精准完成灌装、贴盒工序,协作机器人灵活转动机械臂,将成箱产品稳稳码放整齐。

身着蓝色工装的工人们分工协作,或麻利装箱,或紧盯屏幕监测设备数据,堆叠成山的成品陆续被送上运输车辆,发往全国市场,更远销海外多个国家和地区。

这份蓬勃发展的势头,离不开企业在生产设备升级上的持续投入。作为深耕椰子加工饮品领域多年的本土老字号,椰彩食品去年投入近4000万元,专项用于新产线建设和旧产线升级改造。其中,400万元来自超长期特别国债项目的精准支持,不仅有效减轻了企业的投资压力,更让生产线得以快速跟上市场需求节奏。

“过去依赖人工多道工序,现在都由智能化设备完成,不仅生产效率大幅提升,产品品质也更稳定。”该公司副总经理兼厂长秦国斌介绍,升级后的产线具备更强柔性生产能力,可根据不同客户需求实时调整包装形态、

产量等参数。如今,企业年产能已达30万吨,为订单满负荷交付筑牢了坚实的硬件根基。

除了硬件升级,创新研发成为企业拓展市场的核心动力。“我们围绕椰子水、椰乳、椰浆等核心品类构建多元产品矩阵,陆续推出生椰酸乳、青椰苏打水等新风味,既保留了椰子的天然鲜香,又精准契合了当下健康饮品的消费趋势。”秦国斌表示,企业既为一线茶饮品牌提供定制化原料,也着力打造面向消费者的终端产品,吸引了更多产业链上下游合作伙伴,市场空间持续拓宽。

眼下,企业正在扩建研发中心,还引进了中试UHT超高温瞬时杀菌系统,通过与科研机构深度合作,不断拓展椰子产品的应用场景。从过

去单一的椰子汁,到如今广泛应用于咖啡、茶饮调制的专用原料,再到面向消费者的多元化终端产品,工艺的持续提升不仅让椰子水实现规模化生产,更推动椰子加工产业链的价值不断提升。

与此同时,海南自贸港的政策红利与海口国家高新区的精准服务,为企业发展注入了强劲动能。作为热带农产品,椰子进口享受零关税政策,叠加进出口便利化措施和相关税收优惠,有效降低了企业运营成本,让更多资金能够投入研发与升级中。而海口国家高新区提供的“保姆式”服务让企业发展无后顾之忧,从政策申报的技术性指导到审批流程的全程跟进,保障企业享受各项政策利好。

面对海南自贸港全岛封关运作新机遇,椰彩食品已提前布局,在设备、工艺、创新研发和管理体系上持续迭代升级。“封关后,海南将链接国内国际重要消费市场,本土品牌的关注度会进一步提高,这对产品销售和创新研发都是重大利好。”秦国斌坦言。

多重利好叠加下,企业订单量持续攀升。2026年1月排期已全部满额,产品不仅覆盖广东、江浙沪等国内市场,还出口到十多个国家和地区,年产值实现约30%的稳步增长。

秦国斌表示,下一步企业将持续加大创新研发与产线升级投入,以更优质的产品、更广阔的市场布局,为一季度“开门红”贡献椰香力量。

(本报海口1月16日讯)

## 海南美食西班牙推广活动启动,以融合菜肴促文旅合作 海南风味飘香马德里

本报讯(海南日报全媒体记者 刘晓惠实习生周涵佳)山海之遥,隔不断风味的邀约。1月15日至1月24日,海南美食西班牙推广活动在西班牙首都马德里举办。糟粕醋的酸香、椰子鸡的清甜、兴隆咖啡的醇厚、山栏酒的甘冽……一阵阵海南风味飘香马德里。

活动期间,两家餐厅专门研发并推出一系列融合海南元素的特色菜品与酒水。例如,以糟粕醋为灵感创作的“海南糟粕醋荞麦面”“海南糟粕醋鱼”,以及极具海南风味的椰子鸡等主菜;酒水方面,创新推出“海南椰子咖啡酒”“海南椰子白兰地”等特色融合饮品。

“这些产品是基于西班牙本地食材与饮食习惯进行的再创作,力求在保留海南美食精髓的同时,符合当地消费者的口味偏好,让美食连接起两

地人民的情感共鸣。”Restaurante Lamian与Soy Kitchen两家知名餐厅,是本次推广活动的主要场所。两家餐厅均获得米其林指南推荐,在当地美食界享有盛誉。

海南与西班牙,不只是在舌尖上相遇。当前,两地一系列实打实的合作项目正在稳步推进,如联合国世界旅游组织官网已开设海南旅游资源推广专区;海南旅游巴塞罗那推广办事处进入筹建阶段;海口至西班牙马德里直飞航线正在筹备等。

“这些产品是基于西班牙本地食材与饮食习惯进行的再创作,力求在保留海南美食精髓的同时,符合当地消费者的口味偏好,让美食连接起两

地人民的情感共鸣。”Restaurante Lamian与Soy Kitchen两家知名餐厅,是本次推广活动的主要场所。两家餐厅均获得米其林指南推荐,在当地美食