

关注2026年热带水果产业发展大会

专家学者齐聚琼海，热议——

热带水果产业发展抢抓“海南机遇”

“热带水果产业合作联盟”
在琼成立

本报嘉积3月24日电（海南日报全媒体记者王子豪）2026年热带水果产业发展大会于3月23日至26日在琼海市大路镇世界热带水果之窗举行。在会上，大会组委会正式发起成立“热带水果产业合作联盟”，标志着热带水果产业在汇聚全球智慧、链接产销两端、共谋产业未来方面迈出了关键步伐。

会上，先正达集团中国熊指指南创始人、CEO毛峰宣读了《关于发起成立热带水果产业合作联盟的倡议书》。随后，中国工程院院士、中国农业大学教授张福锁，广西农业科学院园艺研究所所长李鸿莉，国际有机俱乐部秘书长潘海军，深圳百果园实业（集团）股份有限公司董事长余惠勇等8位政产学研界代表作为共同发起方，上台签署联盟倡议书。

倡议明确了联盟未来发展的四大核心愿景。在共建“智慧高地”方面，联盟将把琼海“世界热带水果之窗”作为永久联络处和活动举办地，定期举办国际高峰论坛、新品品鉴会和产销对接会，碰撞智慧火花，打造热带水果产业“大脑”。在共筑“品质基石”方面，联盟致力于联合科研机构与企业从源头把控，推行绿色防控与标准化种植，建立严格的团体标准与质量追溯体系，讲好“海南鲜果”“博鳌好物”故事，让每一颗海南水果都成为高品质的代名词。

立足自贸港，面向全球市场。在共拓“全球市场”的发展规划里，联盟将充分发挥“一线放开、二线管住”及“零关税”政策红利，有效降低农资成本，提升加工增值能力。同时，积极对接国内外头部连锁渠道，借助博鳌亚洲论坛的国际影响力，搭建“基地直连餐桌”产销直通车，大力拓展东南亚、中东及欧美市场。此外，为共促“农旅融合”，联盟将深化“农业+文旅”新业态，鼓励发展果园观光、采摘体验、科普研学等模式，推动单纯的种植业向集生产、生活、生态于一体的综合产业转型，实现从“卖水果”向“卖风景、卖体验”的跨越。

独木不成林，百川聚江海。联盟发起方呼吁更多专家学者与企业家携手加入，以“世界热带水果之窗”为媒，凝聚行业共识，共同绘就热带水果产业高质量发展的宏伟蓝图，让全球消费者共享这份来自热带的甜蜜。

以歌为媒、以食会友
琼海以文艺汇演、非遗展演、特色晚宴招待各地宾客

本报嘉积3月24日电（海南日报全媒体记者林博新）3月24日，在结束一天的议程后，2026年热带水果产业发展大会“琼海之夜”在热带水果之窗的湖畔边开启，音乐、美食、美景相伴。作为2026年热带水果产业发展大会的重要配套环节，本次琼海之夜以文艺汇演、非遗展演与特色晚宴相融，让与会嘉宾在交流之余，沉浸式感受琼海的文化魅力与热带水果产业的独特风采。

白天的头脑风暴与产业对话刚刚落幕，暮色便为这片充满生机的土地换上了另一种表情。晚上7时，水上舞台流光溢彩。开场歌舞《请到天涯海角来》热情洋溢，点燃现场氛围；男女声对唱《我的琼海好美》深情讴歌城市风光，红色娘子军选段舞蹈传承红色基因，尽显人文底蕴。本土歌手阿依子黎一曲《一路向南》（奔格内），用歌声发出自贸港邀约。

当晚震撼的当属非遗打铁花表演，滚烫铁水凌空挥洒，化作漫天金雨，火树银花照亮湖畔，气势恢宏。随后，飞天凤凰、瀑布烟花、无敌风火轮轮番上演，光影与湖水交融，勾勒出梦幻夜景，掌声此起彼伏。老芭茶乐队带来《海南加油歌》《酷酷的海南》，搭配动感打铁花，尽显海南活力与豪情。

如果说舞台表演是视觉盛宴，那么水果主题晚宴便是舌尖上的惊喜。晚宴紧扣热带水果特色，将琼海物产与烹饪技艺完美融合。手指柠檬汁清爽沁脾，火龙果炒蛋色泽鲜亮、嫩滑可口，焖菠萝蜜软糯香甜，黄金木瓜温润清甜，白果豆腐细腻入味。“水果联合国”荟萃各色鲜果，腊肉炒海南椰子芯咸香交织椰香，环球百果香鱼鲜美入味，果香浓郁。每一道菜品都以水果为食材，既展现海南食材丰饶，又呼应大会“开放合作·创新融合”主题，让嘉宾在味蕾间品味热带果乡的独特魅力。

本次“琼海之夜”晚宴作为2026年热带水果产业发展大会配套活动，以文艺为媒、美食为桥、光影为韵，既舒缓了会议节奏，又向世界展示了海南热带水果产业的活力与琼海开放包容的城市形象。璀璨烟火与四溢果香交织，为2026年热带水果产业发展大会留下了绚烂的精彩篇章。

文艺汇演现场。
海南日报全媒体记者 林博新 摄

2026年热带水果产业发展大会热带水果展上，嘉宾、客商品鉴特色水果。 本组图片均由海南日报全媒体记者 邱肖帅 摄



嘉宾与特色水果合影。

断创新热带水果产业新生态，共创国际交流合作新标杆。”

铸引擎：打好科技“攻坚战”

科技是第一生产力，热带水果产业的腾飞，离不开“最强大脑”的硬核支撑。在研发专题分享环节，多位顶尖学者直击产业痛点，开出了“科技良方”。

“什么是‘121’思路？‘1’就是一个目标——高质量、高价值；‘2’是两个内容——必须做绿色技术、绿色投入品；最后一个‘1’是标准——把产

品标准做起来。”中国工程院院士、中国农业大学教授张福锁介绍，“我们的想法是把‘全球南方’的年轻人请到海南来培养，让他们带着技术和标准回国种植。海南将成为热带高效农业技术、标准与人才培养的‘小科场’，‘全球南方’200亿亩土地则是世界的‘大农场’。”

在水果单品赛道，与会专家同样给出了深度剖析。海南大学国际商学院教授王芳通过详实的数据，剖析了高水平开放背景下我国香蕉产业的挑战，“国内香蕉产业目前面临价格波动大、成本高企等短板，去年上

半年香蕉成本利润率高达49.8%，到了下半年却变成-12.6%。”在她看来，依托自贸港政策优势，有望助推香蕉产业实现提质升级，进一步提升产品国际竞争力。

荔枝是热区农业的主导产业之一，如何在海南打造世界荔枝产业新高地？广西农业科学院园艺研究所所长李鸿莉给出了“海南方案”。“海南荔枝拥有‘时间优势’（最早上市）和自贸港‘政策优势’。”她建议，构建“一核两翼”的空间布局——以海口为交易集散中心，东西两翼错位发展，将海南打造成为世界荔枝的交易大厅。

蹚新路：绘就农业新图景

品牌与市场的双向发力，如何为产业腾飞插上“双翼”？产业专题分享环节，来自行业一线的“大咖”倾囊相授，碰撞出了一场沾泥土、带露水、接地气的思想火花。

“海南热带水果产业最大的差异化优势，就是‘人无我有’。”深圳百果园实业（集团）股份有限公司董事长余惠勇认为，海南应当聚焦大单品做强（如凤梨、蜜瓜），扶持一批品类龙头企业。“世界热带水果之窗里的700多种水果是一座宝库，希望能够聚合关键要素，加快孵化这些极具潜力的新品种。”

而在终端零售市场，如何跳出“低

价内卷”的泥潭？湖州牛优果品牌创始人吴建丰用他在三亚开设精品水果店的亲身经历给出了答案。针对旅游城市水果消费中常见的“信任危机”，他的团队坚持用优质的本地新奇特水果打动消费者。不仅如此，他们还将“公域流量”转化为“私域留存”，把一次性的游客生意，做成了长久相伴的全国大市场。

“我们不仅做种植研发和一产种植，还把果园变成了国家4A级旅游景区。”海南盛大现代农业开发有限公司董事长王俏介绍，如今的“世界热带水果之窗”已经深度整合了种苗培育、示范种植、果品加工、文创IP以及科普研学等多种业态。“目前，景区的年客流量可达百万人次，实现了从单纯的‘卖水果’，向‘卖风景、卖体验、卖生活方式’的跨越。”

随着夜幕降临，这场融汇了宏观政策、前沿科技与市场实战的思想盛宴令与会嘉宾意犹未尽。会上，与会各方达成共识：在水果经济的大潮中，海南自贸港正凭借得天独厚的禀赋、日益开放的政策优势以及日趋完善的产业生态，加速成为全球热带水果创新发展的前沿阵地。

万泉河水奔流不息，热带果业的巨轮已然扬帆。随着各项创新成果与合作共识的落地生根，一幅立足海南、链接全球的热带水果产业宏伟蓝图，正在琼州大地上徐徐展开。

（本报嘉积3月24日电）

观点

四川大学教授丁显平：
深耕生物科技
挖掘海南热带水果产业新价值

海南日报全媒体记者 林博新

“热带水果不仅是美味鲜果，更是珍贵的生物资源宝库，通过生物技术深开发，能实现从‘按斤卖’到‘按克卖’的价值跨越。”3月24日，四川大学教授丁显平在博鳌亚洲论坛2026年年会分会——“绿色经济：热带水果产业发展新动能和新趋势”主题分享会上，聚焦热带水果生物科技研发，为海南热带水果产业挖掘新价值。

他表示，海南坐拥丰富热带生物资源，仍需充分挖掘其药用、保健价值，提升产业附加值。

“海南自贸港封关运作后，具备打造世界级热带生物科研平台的绝佳条件。”丁显平建议，联合政府、企业、科研机构，共建热带生物资源重点实验室，开展热带水果全基因组研究、功能成分提取、生物制品研发，建立从种质保护、成分鉴定到产品开发的全链条技术体系。

丁显平表示，愿与海南深化合作，将生物技术成果落地转化，推动热带水果与医疗旅游、大健康产业深度融合。他呼吁，以科技赋能热带水果深加工，开发功能性食品、生物制剂、高端有机肥等产品，延伸产业链、提升价值链，让海南热带水果产业走出绿色高效、高附加值的创新发展之路。（本报嘉积3月24日电）

广西农业科学院园艺研究所所长李鸿莉：
依托国家力量
海南打造世界荔枝产业新高地

海南日报全媒体记者 林博新

3月24日，在博鳌亚洲论坛2026年年会分会——“绿色经济：热带水果产业发展新动能和新趋势”主题分享会上，广西农业科学院园艺研究所所长、国家荔枝龙眼产业技术体系首席科学家李鸿莉在分享中表示，海南凭借早熟优势、自贸港政策与区位优势，具备打造世界荔枝产业新高地的核心条件。

李鸿莉指出，我国荔枝种植面积、产量占全球60%以上，海南作为全国最早熟产区，抢占3月至4月特早熟市场空窗期，拥有极强价格话语权，是中国荔枝走向世界的最佳门户。但当前海南荔枝面临品种结构单一、极端气候影响、产业链偏短等挑战，亟需全链条升级。

“种业振兴是根基，全链融合是关键。”李鸿莉介绍，国家荔枝龙眼产业技术体系通过品种创新，将鲜果供应期延长至3月至9月。她建议海南构建“一早、一中、一特”品种矩阵，推动早熟品种再提前10天至15天，将优质品种占比提升至60%以上，挖掘特异种质满足多元消费需求。

在全产业链打造上，李鸿莉提出海南要实施三大工程：推进老果园更新改造，提升种植效益；建设社会化服务体系，提供精准技术服务；构建“公用品牌+区域品牌+企业品牌”矩阵，提升品牌溢价。同时补齐冷链物流短板，研发深加工产品，推动农文旅融合，实现从“卖鲜果”到“卖体验”转变。（本报嘉积3月24日电）

百果园董事长余惠勇：
水果品牌的本质
是顾客对美好味道的记忆

海南日报全媒体记者 林博新

“水果品牌的本质是什么？是顾客对美好味道的记忆。”3月24日，在博鳌亚洲论坛2026年年会分会——“绿色经济：热带水果产业发展新动能和新趋势”主题分享会上，深圳百果园董事长余惠勇一语道破了水果品牌化的核心逻辑。

余惠勇提出，“好吃”是检验水果的重要标准，因为它同时代表了营养、安全与生态。他强调，坚持做好水果，不仅能给消费者带来美味与健康，更能倒逼种植者敬畏自然、养护土壤，让世界更美好。

如何将“好吃”转化为稳定的品牌记忆？余惠勇认为，必须建立一套以市场为导向、覆盖全产业链的标准体系。“从顾客端的感受标准开始，倒推出销售、仓储、运输、包装、采摘直至种植标准，只有这样能确保每一次口感都一样。”他举例，全球品牌佳沛正是以“高营养密度”这一市场标准为导向，反向指导育种与种植。

作为中国果业零售的佼佼者，余惠勇对海南寄予厚望。他透露，百果园已在海南打造了多个品牌，市场反响热烈。“海南拥有世界热带水果之窗这样的资源宝库是巨大的机遇。”他建议，海南应聚焦热带水果，将大单品做强、小单品做大，扶持一批品类龙头企业，打造品类品牌，引领热带水果高质量发展。（本报嘉积3月24日电）