

## 海垦集团与汇源集团 合作推进农业现代化转型

本报讯(海南日报全媒体记者邓钰)近日,海南省农垦投资控股集团有限公司与北京汇源食品饮料集团有限公司在海口签署战略合作协议。双方将充分发挥各自在热带农业资源、全产业链布局、技术积累及渠道网络等方面的优势开展深度合作,共同推动海南热带特色高效农业转型升级与高质量发展。

双方还将通过智慧农业、AI 农服、零农残技术等创新手段,推动海南种植产业转型升级,助力农民增收和农产品品牌建设。在此基础上,双方将强化农旅融合,依托海南丰富的热带特色农业种植资源,共同打造热带特色农场体验式旅游与康养小镇群,推动农业与旅游、康养产业联动发展。

此外,双方将依托汇源全国线上线下销售渠道及新型冷库网络,共同解决农产品季节性销售难题,并推广海垦旗下的和牛、黑猪、无抗富硒鸡蛋、深海金鲷鱼、咖啡等核心产品,还将深化品牌共建,通过品牌联合、渠道共建、资源共享,实现品牌效益良性发展。

## 海垦猪业公司牵手 龙泉集团共闯市场

本报讯(海南日报全媒体记者邓钰 通讯员赵文淦 黄润涛)日前,海南农垦草畜猪业有限公司(以下简称海垦猪业公司)与海南餐饮老字号龙泉集团再度“牵手”,结成“产业搭档”,共同宣布将在食材供应、产品研发、品牌共创等领域展开全方位深度合作,围绕“海南鲜品”的产业协同发展,打通从养殖到餐饮、从原料到成品的产业协同链条。

海垦猪业公司正式成为龙泉集团全品类门店的猪肉食材核心供应商,其明星产品优质本土黑猪肉,将直达龙泉旗下各餐厅的后厨。龙泉旗下高端餐饮门店同步推出了“优质黑猪蒜香排骨”“香煎优质黑猪五花肉”等特色新菜,并在其标志性产品“龙泉粽子”中,全面采用“海垦黑猪”优质黑猪肉作为核心原料,迎接即将到来的2026年端午佳节。

## 海垦企业打造 792亩现代化黄皮基地

本报那大4月23日电(海南日报全媒体记者邓钰 通讯员郑鹏)“黄皮之乡”再添新绿,4月23日,儋州市大成镇,海南农垦八一总场公司西培天角潭黄皮种植基地,工人们正加紧建设两排管护房,推土机、挖掘机在广阔地块上轰鸣作业,土地平整工作有序推进。

该项目作为天角潭水利枢纽工程垦区移民安置的核心产业配套项目,于2025年12月30日开工,第一期规划面积约792亩,总投资约2703万元,目前地块的土地平整进入收尾阶段,挖掘机开挖种苗土坑,将建设排水系统和水肥一体化设施,于5月初种植黄皮树苗。

大成镇素有“黄皮之乡”的美誉,当地黄皮产业持续延伸产业链条,已从传统鲜果销售向美食体验、文化传播与休闲旅游拓展。该项目将充分融入当地规划,并将完善联农带农机制,推行“公司+基地+移民户”的合作模式,帮助并鼓励职工群众掌握生产技术。

## 澄迈红光优质肉牛 核心育种场竣工

本报讯(海南日报全媒体记者邓钰)近日,澄迈县福山镇,由海南农垦草畜产业集团有限公司联合海南农垦西达农场公司共同建设的海南澄迈红光优质肉牛核心育种场竣工,可实现年存栏育肥肉牛1700头、年出栏肉牛816头,年产牛粪1.24万吨,实现绿色循环养殖。

该项目占地168亩,总投资1.12亿元。目前,已建成2.88万平方米标准化牛舍、4026平方米饲料综合间、2000平方米粪污处理中心,以及两栋综合办公用房等工程,硬件设施均达到现代化养殖标准。目前,该项目各项收尾工作正有序推进,工作人员正调试自动化饲喂设备和智慧养殖管理系统,并加快消杀场地环境,做好肉牛引种的前期工作。

该项目是海南农垦与澄迈县的垦地融合项目,以现代化设备、智慧化管理为支撑,构建标准化养殖体系,打造海南本土高端肉牛品牌,并带动职工及周边农户就业增收。

## 海垦建工中标保亭热带 百果园产业融合新项目

本报讯(海南日报全媒体记者邓钰 通讯员郑宜之)近日,海南省农垦建工集团有限公司联合海垦市政公司成功中标热带百果园产业融合基地项目,中标金额约4539万元,在推动热带特色高效农业产业升级、促进农旅融合发展方面迈出坚实一步。

热带百果园产业融合基地项目位于保亭黎族苗族自治县,建设地总面积达2478.49亩,规划为四个功能区域,将打造集种质资源保护、科研试验、成果展示、冷链加工于一体的综合性热带农业产业基地。

该项目建成后,将有力提高海南热带水果种质资源保护与利用水平,加快新品种引进和本地化培育,补齐从种苗繁育到冷链加工的产业链条。

# 从卖原料到卖体验,从数量大转向品质优…… 热带农产品玩出“跨界”新风尚

海南日报全媒体记者 邓钰

拿起透明的香水瓶,轻按喷头,清冽的茶香弥漫,仿佛置身晨雾缭绕的海南茶园中……日前,海南农垦热作产业集团有限公司(以下简称海垦热作)与香水品牌“浮迹”推出白沙澄雾联名礼盒,使用了白沙绿茶、红茶作为萃取原料的同名香水受到市场关注。这瓶30毫升的香水,售价600余元,而萃取所要用的茶叶原料,如果按传统方式“论斤卖”,可能只值几十元。从“喝”到“喷”,一片茶叶完成了一次身份跨越。

类似的故事,正在海南的热带农产品中批量上演。近年来,海南农垦各企业积极与科研机构、企业合作,推动农产品跨界转型,通过深加工、品牌化、场景化手段,让田间土货摇身一变成为日常消费品,实现“一叶多用”“一味多品”,打开消费新空间。

### 从卖原料到卖体验

茶叶跨界的契机,来源于一次主动“搭讪”。

“茶市场越来越‘卷’,我们尝试找出条新路子。”拿起一瓶“白沙澄雾”香水,海垦热作旗下海南农垦白沙茶业股份有限公司总经理许亮回忆,去年,“浮迹”研发团队在白沙采风,寻找合适的香水原料,“我们得知后,便主动联系,提供海垦白沙红茶、绿茶作为样品。”

去年8月,“白沙澄雾”香水一经推出,便受到市场欢迎,也让一众老茶人看到了市场的新风向——市场在变,茶不再局限于杯中那抹红或绿,而是走进食品、化妆品、快销品等诸多领域,实现从卖原料到卖体验的跨界融合。

这两年,海垦热作加强科技创新和研发联动,让优质热带作物进入嗅觉经济、体验消费的新场域。

“我们还和香皂品牌‘中华’联合推出白沙茶香皂,将白沙绿茶和椰子、海盐等融入其中,让茶香沁入人们的生活。”许亮说,不论是茶香香水让人“穿”上茶香,还是茶香香皂让人“洗”进茶园,消费者愿意为“茶香”“自然”“治愈”这些抽象概念买单,本质上是体验付费。

“海南诸多热带作物十分适合用作香化原料,我们希望通过挖掘在地风味,打造独具一格的香化精品。”“浮迹”创始人杨浩认为,农产品跨界融合不仅是产品形态的创新,更是产业生态与价值逻辑的重构。

今年,海垦热作与“浮迹”签约合作,将聚焦优质热带作物资源与香化产业的深度融合,依托海垦产业基础、原料优势,结合浮迹香化的品牌运营、市场渠道能力,共同开发特色香化产品,推动海南热作产业链向高附加值领域延伸。

### 从数量大到品质优

如果说,茶叶跨界是从“喝”到“闻”的体验跃升,那么海南黑猪的故事,则演绎从“多”到“精”的品质抉择。

海南黑猪是本地特有的优质猪种,皮厚肉紧、脂肪分布均匀,极具肉香。然而很长一段时间里,黑猪养殖散、规模小,多数以活猪或白条肉的形式外销。养黑猪的农户靠的是“多生多卖”,走的是一条“量大取胜”的老路。

转折点出现在深加工。海南农垦草畜猪业有限公司(以下简称海垦猪业公司)打造“海垦黑猪”品牌,实现从“卖猪”向“卖食品”转变,补齐生猪龙头企业精深加工短板,持续提升产品附加值,让黑猪在市场上以优取胜。

今年,海垦猪业公司开发出“黑猪肉包子”,选用无抗模式养殖的海南黑猪肉作为馅料,手工包制后立即速冻锁鲜。

“蒸熟咬开,肉汁充盈、香而不腻,与普通猪肉包子的口感形成明显差异。”消费者李明试吃后,毫不犹豫买下一盒。

海垦猪业相关负责人透露,虽然这款黑猪肉包子的售价比普通包子高许多,但一经推出,求购率居高不下——消费者愿意为“更好吃”买单。

2025年7月,农业农村部等10部门联合印发《促进农产品消费实施方案》,明确提出优化绿色优质产品供给,满足多层次消费需求,开发新型加工产品。

这与海垦猪业公司的探索不谋而合。黑猪包子颠覆了“以量取胜”的旧逻辑。过去,养殖户关心“一窝生了多少头”;现在,企业关心“一头猪能做出多少种精品”。

农产品从“量大”转向“质强”,实现与市场同步提升,不仅需要量的规模积累,更需要在质上实现突破。

“不再追求规模的无限扩张,而是通过精细化加工和品牌化运营,把一头黑猪的价值挖掘到极致。”该负责人表示,海垦猪业公司把优质黑猪裹进粽子里,包进椰子饭里,让它们从大宗商品变成了一种生活方式。

### 从展风味到创风尚

从冰箱里取出一盒速冻芒果,咬一口清凉绵密,又不失芒果果肉的清新甜蜜。这是海南芒果的一种全新形态。

“半小时内把芒果核心温度冻到-18℃,这‘速冻魔法’能让海南热带水果保持新鲜。”海南海垦冷链发展有限公司董事长张克介绍,依托该公司自有冷链加工项目和技术支撑,可实现热带果品的速冻保鲜。

芒果是海南产量最大的热带水果之一,但鲜果销售长期面临两大痛点,上市期集中在每年12月到次年5月,量大价低;同时保鲜期短,运输损耗大。

传统的解决方式是做成芒果干、芒果汁,但这些产品已经难以激发新的消费热情。采用极速冷冻技术制作的速冻芒果,解冻后依然能保持近乎鲜果的质地和风味。

但速冻芒果的意义远不止“延长销售期”。它正在创造一种新的饮食风尚,年轻人不再满足于“啃水果”,还可以“玩水果”,既可以直接将速冻芒果当冰淇淋吃,也可以打成芒果冰沙、芒果奶昔,甚至加入酸奶碗,吃芒果变得方便又有趣。

不仅是芒果,各类冷冻水果的使用范围和应用场景更广了。比如,去年爆火的冻杨梅、冻草莓等,既可以当作休闲零食,也可以作为水果冰块放在饮料里调味。冷冻水果正呈现出“百果争香”的局面。

“我们加强技术研发,为不同品类水果寻找合适的冷冻参数和时间,推出了一系列速冻水果产品。”张克透露,这些产品不仅受到C端客户欢迎,也能供应给茶饮、餐饮企业。

从“田间地头”迈向“市场潮头”的进阶之路,未来,将有更多“垦”字号产品打破边界,活力“出圈”。

(本报牙叉4月23日电)



“浮迹”香水产品图。AI绘图/陈海冰



“金钻凤梨”套种丰收

近日,在海口市琼山区三门坡镇,海南农垦红明农场公司的荔枝套种基地,饱满的“金钻17号”凤梨迎来丰收,预计亩产可达6000斤以上。采摘后的凤梨经分拣打包,销往浙江、山东等省外市场。

该基地通过“荔枝+凤梨”立体套种模式,有效提高了土地利用效率,并减少了管理成本。

文/海南日报全媒体记者 邓钰  
图/海报集团全媒体中心记者 刘家宋

## 海垦企业探索“净菜”加工产业 一根胡萝卜的“变形记”

海南日报全媒体记者 邓钰

想没想过,一根胡萝卜可以变得这么“体面”?

4月23日,在三亚市海棠区的一家神奇工厂里,一根根沾着泥的新鲜胡萝卜,经过去杂、清洗、切割、杀菌、包装等工序,变身成为开袋即煮的标准化“净菜”,踏上前往餐桌的旅程。

这家工厂由海南海垦冷链发展有限公司(以下简称海垦冷链)运营,最近正式投入运行。它的任务很简单:专门做好三亚及周边地区的蔬菜供应、配送,以及“净菜”的一站式加工。

在业界,“净菜”是指原菜(毛菜)

经过初加工后,达到无可食部分、无枯黄叶、无泥沙、无杂物等基本要素,烹饪食用前基本不产生废弃物的产地初加工产品。

“依托‘净菜’工厂,机关单位、大型赛事的食堂面临的采购耗时、清洗繁琐、人力成本高等问题将迎刃而解。”海垦冷链总经理马德新表示,“净菜”开袋即煮,能大幅减少后厨食材处理时间,同时降低水耗、垃圾处理等隐性成本。

做好“净菜”,首先要种出好蔬菜。“我们对毛菜的品质要求极高,必须选用绿色、安全的新鲜蔬菜。”马德新介绍,依托海南农垦的组织化优势,该公司与多个保供蔬菜基地建立了直

采合作,从源头确保食材的安全放心。

工厂厂长刘峰峰介绍,每一批毛菜送来后,必须先过初检关,由专职检测人员抽样自检合格后,还要再过第三方快检这一关。合格产品贴上绿色合格标签,才能入厂加工。

对于“净菜”而言,“净”不仅是物理上的清洗,更是安全上的把关。

走进工厂,没有传统厨房的满地菜叶与泥水。一筐筐胡萝卜在恒温15℃的十万级洁净车间里清洗、削皮,再由切菜机精准切成粗细均匀的丝、片、块;绿叶菜经自动化清洗后,愈发翠绿欲滴。

工人们身着连体洁净服,戴着手

套和口罩复秤食材,从切配、分拣到包装的全流程,严格把控每一包“净菜”的统一安全标准。

对于保障大型赛事的重要“净菜”产品,加工完成后,必须经三亚市市场监督管理局驻点人员、工厂、检测机构等共同签字确认,才能出库运往目的地,确保每一包“净菜”都有“安全通行证”。

“我们打通了从蔬菜采购、加工到配送的全链条。”刘峰峰介绍,经工厂加工后的“净菜”,通过标准化分拣、严格质检与全程冷链运输,实现每日直达配送。

随着餐饮行业规模化、标准化发

展,供应链优化已是必然趋势。

三亚市农业农村局相关负责人表示,海垦冷链速冻工厂通过“蔬菜配送+‘净菜’加工”一体化服务,精准解决了食堂食材供应的痛点,更通过标准化、规范化的加工流程,助力餐饮业供应链升级。

酒香也怕巷子深。有了好菜和严格检测,企业也在思考如何让“海垦净菜”叫好又叫座的发展举措。

“我们还想着带着品牌向外闯。”马德新透露,该公司已带着“海垦速冻果蔬产品”参与多个大型展会,并正借助海南自贸港政策,着力打通出口渠道。

(本报三亚4月23日电)