

海垦企业从品种推广、人才培养、产品开发
多维度发力推进咖啡产业发展

海南“罗豆”，连跨三级

■ 海南日报全媒体记者 邓钰

长桌上，杯测杯3只一组整齐排列，评委手持杯测勺，舀起咖啡液后快速啜吸——香醇的液体瞬间布满味蕾，坚果的醇厚、大麦茶的麦香、焦糖的甜感与热带水果的明亮酸质层层绽放。

这是日前在琼中黎族苗族自治县黎母山镇举办的首届海南罗布斯塔咖啡烘焙大赛琼中赛区杯测现场。在这场舌尖“大考”中，赛事主角——海南罗布斯塔咖啡豆，成为聚光灯下的焦点。

近年来，随着海南咖啡产业热潮持续升温，罗布斯塔作为本土优势种植品种，其价值愈发受到业界重视。如何借助海南自贸港政策优势，充分挖掘这一品种的潜力，打响海南咖啡品牌，已成为行业关注的核心命题。

在这一背景下，海南农垦热带农业产业集团有限公司（以下简称海垦热农）正着力加强政企研协同联动，从品种推广、人才培养、产品开发到产业模式探索等多维度发力，推动海南罗布斯塔价值再发现——让这粒曾经低调的“土著豆”，一步步走向更广阔的舞台。



母山咖啡产品。受访企业供图

海南是我国罗布斯塔咖啡主产区
种植咖啡的历史超过百年

自2025年2月1日起
咖啡生豆被列入

海南自贸港“零关税”原辅料清单

企业进口咖啡生豆可免征关税

进口环节增值税和消费税

AI绘图/陈海冰

从豆子到杯子
寻找海南“罗豆”新可能

滚筒匀速转动，高品质的海南罗布斯塔咖啡豆碰撞出细密脆响，如一场急促的鼓点……烘焙机前，烘焙师凝神屏息，紧盯屏幕上的温度曲线，在方寸之间展开一场关于风味的精准博弈。

“罗布斯塔——我们习惯叫它‘罗豆’，是海南主要种植的咖啡品种。”海南省咖啡行业协会秘书长符长明说，今年，该协会联合省内多家企业，共同发起首届海南罗布斯塔咖啡烘焙大赛。白沙、琼中、澄迈、万宁——四大产区各设赛区，年底汇聚总决赛。“我们希望通过比赛的形式，找出海南‘罗豆’的更多可能性。”

为何要让海南“罗豆”站上赛事舞台C位？海南是我国罗布斯塔咖啡主产区，种植咖啡的历史超过百年，且地处“咖啡带”，咖啡品质上乘，适宜走精品化路线。挖掘本地罗布斯塔咖啡种植、历史、文化和品牌资源对于我省咖啡产业建设至关重要。

“这些年，本土从业者从种植与加工上下了真功夫。”符长明说。日晒、水洗、蜜处理、厌氧发酵——海南“罗豆”的处理方式，从“单选题”变成了“多选题”。工艺每多一种，风味就多一个维度。莓果、花香、酒感……曾经属于阿拉比卡的风味描述，如今正在“罗豆”身上陆续出现。“风味层次越丰富，不同消费群体就越能找到自己喜欢的味道，市场空间也就越大。”符长明补充道。

在琼中赛区，组委会指定使用产区特色豆种——海南农垦“大丰一号”罗布斯塔（水洗/一级精选）。选手在规定烘焙机上完成烘焙，随后进入盲测环节。

“干香、湿香、风味、余韵、酸质、醇厚度、甜感、干净度、一致性、平衡性……”评委黄俊细数杯测表中的关键指标，对普通消费者来说或许陌生，却是行业评判咖啡品质的“教科书”。

不仅在于出风味，更在于育人才。“杯测大赛建立了一套相对统一的咖啡品质评价方法，为行业的标准化提供了可操作的路径。”海南省咖啡行业协会常务副会长药少华认为，一方面，可以在赛事中逐步摸索出产区的咖啡烘焙曲线，另一方面，选手们在同样的标准下评判咖啡的风味、酸质、醇厚度时，他们实际上是在共同构建行业的共识，“经过白沙、琼中两个赛区的实践，参赛者的处理水平和烘出豆子的品质显著提升。”

以行业赛为起点，办赛经验在积累，赛事机制在规范，加工工艺在提质，行业人才在成长。从豆子到杯子，海南罗布斯塔正在这条赛道上，悄然提速。

从田间到车间
解锁“罗豆”舌尖新风味

“快试试，这是我们改良优化的冷萃咖啡液。”日前，海垦母山咖啡文化大厅里，海南农垦母山咖啡有限公司（以下简称海垦母山咖啡公司）相关负责人拿起一条袋装母山冷萃咖啡液，撕开包装倒入矿泉水中，深褐色的液体在水面漾开，几秒间便融成一整瓶澄澈透亮的咖啡。

香气升腾，入口清润柔和，海南罗布斯塔特有的麦香与巧克力香在舌尖层层释放。

从产品创新入手，让海南罗布斯塔迈出从田间到舌尖的关键一步。

“我们聚焦消费场景，推出开袋即饮的冷萃咖啡液，让咖啡真正成为‘随时随地的好味道’。”该负责人透露，今年公司全面升级了速溶咖啡、冷萃咖啡液、烘焙豆等5条核心生产线，从原料处理到成品包装全链路进行技术迭代，力求提升产品品质，擦亮海南罗布斯塔咖啡品牌。

走进母山咖啡生产厂房，智能化的生产线有序运转。

车间里，速溶生产线匀速流转，散装物料经视觉引导自动整列归位，在线称重精准剔除偏差品，末端全自动封盒封箱码放整齐——从料到箱，一气呵成，几乎不见人影。

隔壁，挂耳生产线同样忙碌。柔性理料系统灵活应对多种包材，机械手稳稳抓取、精准排列，动态秤一闪而过，每一包净含量已记录在案，不合格品瞬间剔除。

再往前，浓缩液生产线安静许多——8小时低温冷萃悄然运转，无菌灌装、隔氧氮封，两道锁鲜工序将醇厚香气牢牢封印瓶中，等待开封一刻的全面释放。

“目前设备还在调试中，我们将反复调试参数，确保产品质量。”该负责人透露，例如，针对浓缩液风味流失的行业痛点，生产线通过8小时高压低温冷萃工艺，在避免高温苦涩味产生的同时，充分提取咖啡花果香气。

此外，该公司还引入咖啡风味锁鲜技术，后端强化巴氏杀菌流程，在保留活性风味物质的前提下确保微生物指标达标，延长产品货架期。

目前，海南农垦母山咖啡公司产品种类包含咖啡豆、咖啡粉、挂耳咖啡、速溶咖啡共计30余款，见证着海南罗布斯塔正在产品创新的驱动下，完成从“田间”到“舌尖”的美味跨越。

从货柜到货架
塑造咖啡品牌新面貌

近两年，海南自贸港政策红利逐步释放，让海南咖啡产业迎来发展新机。自2025年2月1日起，咖啡生豆被列入海南自贸港“零关税”原辅料清单。企业进口咖啡生豆可免征关税、进口环节增值税和消费税。

借助政策红利，该公司以咖啡豆贸易、原料仓储建设等形式，深化与国际产地合作，强化国际化供应链建设。

据统计，目前母山咖啡国际供应链涵盖了埃塞俄比亚、乌干达、巴布亚新几内亚等优质咖啡产区，已经完成100吨以上国际原产地采购。

有了好政策支持，企业还能以更低成本、更高效率开展研发工作，让诸多研发创意更早一步从设想变成现实。

“有了政策支持，企业采购国际研发物料的渠道更畅通、效率更高，能进一步丰富产品结构，降低研发成本。”海垦母山咖啡负责人介绍，今年，借助政策优势，该公司进口马达加斯加的香荚兰用于自产咖啡豆产品研发，“从进口的货柜到销售的货架，我们借助政策优势，让海南咖啡品牌展现新面貌。”

“我们希望从全产业链发力，让海南咖啡品牌在全球亮相。”海垦热农集团相关负责人表示，面对持续扩大的咖啡消费市场和海南自贸港不断显现的政策优势，该集团将与众多咖啡从业者深入合作，紧抓风口，协同推进全产业链建设，让资源、人才、资本在市场中有效配置，实现优质咖啡产品、品牌的持续产出与推广。

多重政策利好叠加，让海南咖啡产业积聚了强大的吸引力——海南罗布斯塔正在完成全链路跨越。

（本报营收7月30日电）

海垦集团工会举办
“蒲公英”夏令营研学活动

本报讯（海南日报全媒体记者邓钰 通讯员侯思旭）7月27日，海南省农垦投资控股集团有限公司工会举行2026年“海垦传薪火，少年探琼州”第十二期“蒲公英”研学夏令营活动，组织38名海垦少年前往海垦各产业园和省内外各文化研学基地，开展为期4天的研学之旅。

此次研学活动行程满满、内容丰富。在中国（海南）南海博物馆探寻海洋文明的深邃，在海南科技馆感受科技创新的脉动，走入七仙岭全球热带水果博览中心揭开热带果树的奥秘，走进东坡书院品味文脉传承的底蕴……活动中海垦少年将前往产业前沿和文化地标，在行走中了解知识，树立正确的人生观、世界观和价值观，加深对海垦以及海南的认同感与自豪感。

海垦企业携手央企
布局物流产业

本报讯（海南日报全媒体记者邓钰 通讯员黄栢玮）日前，海南农垦商贸物流产业集团有限公司与中国物流集团旗下控股子公司中企云商科技股份有限公司在海口举行座谈交流会，双方立足自身业务实际及资源禀赋，围绕海南自贸港建设背景下物流产业发展及物流项目合作开发等事项深入交流，为下一步深化央地合作奠定坚实基础。

座谈中，双方明确将结成合作伙伴，依托海南自贸港封关利好政策，充分发挥海南农垦土地资源优势和与中国物流集团运营及管理及物流资源等优势，计划携手在澄迈马村港开发物流项目，实现强强联合、优势互补。

双方将组建工作专班，建立常态化沟通对接机制，高效推进合作项目前期各项工作，尽快明确项目定位、功能布局、投资规模等核心内容；并将拓展合作广度，聚焦仓储网络共建共享、物流包装制造等领域探索更深层次的战略合作，充分发挥各自优势，共同布局物流产业。

银企共探
“金融+种业”新路径

本报讯（海南日报全媒体记者邓钰 通讯员陈雪宁）日前，海南南繁种业集团有限公司与中国进出口银行海南省分行在三亚座谈，双方围绕智慧农田升级、种业科技创新、农产品深加工及出口贸易等领域深入交流，明确在融资支持、跨境服务、机制保障等方面深化银企协同。

在融资需求方面，南繁种业集团在智慧农田升级、种业科技创新、农产品深加工及出口贸易等方面均有明确的融资需求，尤其在种业“走出去”方面，正积极探索与泰国等东盟国家的农业合作，在跨境投资、贸易融资等方面获得专业支持。

在服务赋能方面，进出口银行可充分发挥“融资+融智+融商”综合服务优势，为企业提供国别风险评估等增值服务。南繁种业集团的业务方向与进出口银行在科技研发贷款、外贸制造业贷款等重点支持领域高度契合。

海垦企业联动央企
共拓城市更新合作新空间

本报讯（海南日报全媒体记者邓钰 通讯员郑宜之）7月27日，中国铁建股份有限公司与海南省农垦建工集团有限公司、海南农垦实业集团有限公司在海口举行合作交流座谈会，围绕城市更新、土地资源开发、工程施工、设计咨询等领域进行深入交流，并就建立常态化对接机制、推动具体项目合作达成共识。

目前，全省垦区更新改造项目正有序推进，亟须汇聚各方力量，整合资本、技术与品牌资源，推动项目高质量落地。

座谈会上，海垦企业发出邀请，希望借助央企的资本运作、技术管理及品牌影响力等综合优势，以联合开发、管理输出、品牌授权等灵活多样的方式开展务实合作，共同探索“央地协同、优势互补”的发展新路径，实现资源共享、互利共赢。

2026海南保亭红毛丹
论坛举办

本报讯（海南日报全媒体记者邓钰 通讯员王曼萍 徐嘉孚）日前，2026海南保亭热带水果产业发展论坛暨红毛丹种质资源品鉴活动在七仙岭全球热带水果博览中心举办。

为期两天的议程兼具政策高度、科研深度与产业实用性。首日主旨报告环节，行业专家围绕品种认定、果园绿色防控、农业面源污染治理、果园废弃物资源化利用等议题展开分享，解读热带水果产业扶持政策，普及绿色种植技术。次日专题论坛聚焦榴莲、红毛丹、菠萝蜜、百香果等优稀水果育种成果，圆桌研讨环节围绕保亭红毛丹品牌打造、产业链延伸、产销渠道拓展等现实难题，政企研多方碰撞思路，凝聚产业发展共识。

活动期间，论坛同步打造特色鲜果品鉴专区、开设益农致富讲堂。品鉴专区集中展示1至30号红毛丹种质资源，同步陈列榴莲蜜、百香果、菠萝蜜冻干等多种特色热带珍稀果品及深加工产品。参会嘉宾近距离观摩种质果样，现场品鉴鲜果风味，直观感受不同红毛丹品种的口感差异与种质特色。

（本报保城7月30日电）

2026保亭国产树熟榴莲集市开集，探索联农带农新路径

一颗榴莲“牵”起万家甜

■ 海南日报全媒体记者 邓钰
通讯员 王曼萍 徐嘉孚

“这个果肉好饱满。”“皮很薄很好吃，没想到居然能吃到树熟榴莲”——此起彼伏的交谈声、惊叹声，在位于保亭黎族苗族自治县保城镇的七仙岭全球热带水果博览中心（以下简称果博中心）交织成一片热闹的交流声。

7月26日至8月31日，2026保亭国产树熟榴莲集市在果博中心火热举行，打造了集鲜果售卖、特色餐饮、文创打卡、直播电商、冷链配送和互动体验于一体的文旅场景，汇集多款优质国产树熟榴莲。

走进果博中心，浓郁的果香随风四溢，树熟榴莲齐齐亮相。市民游客从各地前来，有人举着手机拍照打卡，有人俯身细嗅果香，有人迫不及待现场开果品鉴。一口咬下，软糯绵密、香甜浓郁。

“专程从儋州过来打卡的。刚刚开的这几个果肉，皮都特别薄，居然是国产树熟榴莲，还蛮惊讶的。”游客郑喜斌的感叹，道出了不少人的心声。不少市民游客慕名前来打卡、品鉴选购，集市里“真香”现场持续上演。

集市上，不仅有果香，更有乡村振兴的好“钱”景。开集当天，海南省南繁热带作物研究院有限公司与保亭新星农场有限公司、海南双双榴恋休

闲农业有限公司、海南农垦技术团队共同签订“益农致富讲堂”四方框架合作协议，搭建产业赋能长效平台。

根据合作规划，各方将常态化开展榴莲种植技术、电商运营公益培训，年内计划培训农户500人次以上、培育本地带货主播20名，后续还将搭建农资集采服务体系，打造联农带农、农文旅融合的特色产业发展模式。

集市还创新采用“企业+农户”入股模式，以果品入股合作机制，吸纳本地榴莲种植户以自有果品作价入股，实施统一种植管护标准、统一品牌、统一渠道市场营销的全链条规范化运营。为切实保障农户收益权益，配套建立每日核算、每周付款的

结算机制，让农户及时共享产业发展红利，从果品源头夯实联农带农利益保障。

优先吸纳本地劳动力，是集市运营的又一亮点。分拣分级、包装仓储、文旅讲解、客户接待……一个个家门口的就业岗位，让周边村民忙起来，钱包鼓起来。按计划，本次活动将带动直接参与合作农户户均增收不低于1万元，辐射覆盖周边榴莲种植户不少于100户。一颗颗榴莲，正在成为村民增收致富的“黄金果”。

1958年，第一株榴莲幼苗在保亭落地试种。68载薪火相传，历经三代科研人攻坚、千余种植农户耕耘，如今保亭榴莲种植面积突破万

亩，4000亩果园进入丰产期，产业规模持续壮大，品质稳步升级。

集市不仅是卖果的“大卖场”，还是技术推广的“田间课堂”。现场专门开设技术交流区，农技专家手把手向种植户传授“榴莲采后熟关键技术”，帮助种植户从“种得好”迈向“卖得好”，打通从田间到舌尖的“最后一公里”。

本次集市将持续运营至8月31日。下一步，保亭将持续深耕榴莲特色产业，不断完善产业配套、提升种植标准化水平、拓宽品牌传播路径，为乡村振兴注入源源不断的“甜蜜力量”。

（本报保城7月30日电）