

协同发展看京津冀

首届京津冀农产品品质提升创新发展研讨会举办

本报讯 李丽颖 为深入贯彻落实京津冀协同发展战略,促进农产品质量安全领域合作交流,推动京津冀农产品品质提升科技创新水平,近日,“首届京津冀农产品品质提升创新发展研讨会暨第七届农产品质量安全青年论坛”在北京举办。会上,北京市农林科学院、天津市农业科学院、河北省农林科学院的相关负责人共同揭牌,宣布京津冀农产品品质提升创新发展联盟正式成立。

开幕式由北京市农林科学院质标所所长邱静主持。北京市农林科学院院长燕继晔在欢迎辞中表示,希望新成立的“京津冀农产品品质提升创新发展联盟”能成为汇聚区域创新力量、深化校企合作的关键平台。北京市农业农村局副局长陈连武、天津市农业农村委副主任王志林、河北省农业农村厅二级巡视员杨耀辉分别

致辞。农业农村部质量监管司副司长方晓华在讲话中表示,结合国家“十五五”规划对健康营养农产品供给的新要求,鼓励京津冀各方加强资源整合与协同创新,为提升农产品品质贡献科技力量。

论坛学术环节,中国工程院院士、中国农科院蔬菜花卉研究所所长张友军,北京市农林科学院蔬菜研究所研究员许勇,中国农科院北京畜牧兽医研究所所长张军民分别聚焦“蔬菜品质提升技术”“西甜瓜分子智能设计育种”及“功能鸡蛋开发与应用”等研究方向,分享了团队的创新突破与未来展望。来自中国农业大学和北京工商大学的国家优青,以及来自北京、天津、河北质标所等单位的12位青年骨干分别围绕食品安全检测、农产品风味物质挖掘、品质评价与提升、分等分级标准、农产品质量安全风险评估等

主题介绍了最新研究进展。

论坛在学术报告的基础上,开展了实地调研、特色农产品风味品质感知等环节,让与会代表近距离了解优质农产品品种选育过程、感知京津冀特色农产品的独特风味和品质特征。论坛的成功举办,不仅强化了京津冀地区农产品质量安全领域的产学研结合,促进了青年科研人员的思想碰撞,更通过成立创新联盟,为“十五五”期间凝聚智慧、协同攻关农产品品质提升关键技术构建了坚实的合作平台。

本次会议由京津冀农产品质量安全联合实验室主办,京津冀三地农科院相关研究所、农业科技创新联盟及北京农产品质量安全学会共同承办。会议吸引了来自京津冀地区科研院所、高等院校、科技企业、生产主体及行业协会的280余名代表参会。

天津宝坻区把“小蒜头”做成“大产业”

本报讯 林单丹 六月蒜飘香,田间收获忙。近日,在天津市宝坻区林亭口镇智能数字乡村产业园内,一场名为“‘蒜’冠群芳 联农共富”的丰收庆典正在热闹上演。

这是宝坻区连续第三年举办的大蒜丰收季活动。与往年单纯的产销对接不同,今年,这里不仅有泥土的芬芳和丰收的喜悦,更上演了一场关于“联农共富”的机制创新——55个强村富民公司代表与四季葆丰农业科技有限公司共同按下电子签约键,标志着宝坻大蒜从“多种多收”迈向了“抱团发展”的新阶段。

在天津大力推进乡村振兴的背景下,这枚小小的“国家地标”正通过一颗颗紫红饱满的蒜瓣,讲述着“藏宝于坻”的产业新故事。

活动现场,热烈的不仅是气温,更是蒜农们的心气儿。“过去我们是‘蒜你愁’,现在是‘蒜你真牛!’”林亭口镇种蒜大户尹义站在展台前,看着自家产出的“六瓣红”被装进精美的礼盒发往全国各地,笑得合不拢嘴。让尹义和乡亲们底气十足的,是本次丰收季发布的“金蒜盘”联农共富机制。

“我们要破解的,就是农产品‘多了贱、少了贵’的怪圈。”四季葆丰农业科技有限公司董事长刘少涛在解读机制时表示,通过“公司+强村富民公司+农户”的模式,宝坻正在构建“集中归集、统一收购、品牌运营”的流通新路径。

这并非一句空话。数据显示,依托智能数字乡村产业园的冷库仓储中心,宝坻大蒜的保鲜期已延长至10个月,物理保鲜技术将损耗控制在3%以内。这意味着,当市面上普通大蒜早已干瘪发芽时,产自林亭口的鲜蒜依然能保持“切开带露”的脆嫩,抢占春节高端市场的“空窗期”。

在活动设置的私域电商选品区和直播带货区,几十位本土网红主播正对着镜头热情吆喝。这背后,是宝坻大蒜产业向“数字化”转型的坚定步伐。

“蒜”出精彩——这是今年丰收季专门为电商达人设立的奖项。依托沸点会等私域渠道和顺丰速运的物流加持,曾经深藏闺中的“六瓣红”正在打破地理边界。

“通过直播带货和社区团购,我们线上销售的占比预计还能再提三成。”宝坻大蒜协会相关负责人赵爱表示。为了迎合年轻消费者的需求,现场展出的蒜蓉辣酱、糖醋蒜等“轻食化”预制产品,同样受到了选品官的青睐。这种转变,源于宝坻区近年来对“数商兴农”的深耕。政府搭台、企业唱戏、网红助力,一颗大蒜串联起了生产端与消费端,让小农户精准对接上了大市场。

在当天的巡展中,林亭口镇党委书记梁鸿志拿起一头大蒜,向客商展示其特有的品质。潮白河冲积平原中段,土壤呈弱碱性的潮褐土区,构成了这一地理位置的核心生态特质;加上三十年的提纯复壮技术,赋予了宝坻大蒜“蒜氨酸含量高达148.20ug/g”的独特风味密码。为了守住这份“蒜香”,宝坻区不仅建立了从种植到储运的全程标准化体系,更通过“农机地头展”等黑科技手段,实现了北斗导航播种,让种蒜这一延续千年的苦差事变得轻松高效。

宝坻区委副书记李喜军在宣布开幕时强调:“我们要把‘小蒜头’做成‘大产业’,让宝坻大蒜不仅是调味品,更是富民强村的硬支撑。”

如今的宝坻,正通过一颗大蒜,书写着“藏宝于坻、塑产业新位”的乡村振兴答卷。正如活动现场那条“和美乡村”的歌舞所寓意的那样:产业兴旺,正是这方水土上最动人的乐章。

沧州全链条提升旱碱麦附加值

本报讯 戴绍志 “旱碱麦,收割喽!”近日,沧州渤海新区黄骅市旧城镇后仙庄村,一望无际的麦田翻滚着金浪,随着农机手张恒一声吆喝,该村村北300亩旱碱麦田开始收割。

“你瞧这‘捷麦19’,穗大粒饱,今年又是个丰收年。”负责托管这片麦田的黄骅市成志种植专业合作社负责人王秀德高兴地说,他们准备了8吨微生物菌肥,等收完这季小麦,就通过旋耕施肥一体机一次性完成旋耕、玉米播种、施肥作业,让玉米也住进“营养房”。

沧州有408.58万亩盐碱耕地。近年来,该市积极发挥科技创新的关键作用,坚持“以种适地”和“以地适种”相结合,加强适宜盐碱地作物品种开发推广,积极发展深加工,提升旱碱麦附加值,让昔日贫瘠的碱嘎巴地“长出富民增收的金疙瘩”。

在沧州中捷产业园区农科所,育种专家张卫军正带着团队对新一批旱碱麦品系进行数据比对。在他身后,480多份耐盐碱材料整齐排列并

编号,像一座微型“基因库”。

“我们还要再筛选一批更加抗旱耐盐碱的品种,为农业生产提供优良种子。”他说。

一粒良种,激活一方产业。沧州坚持以科技创新为引领,搭建起国家盐碱地综合利用技术创新中心旱碱麦特色产业创新基地、中国科学院南皮生态农业试验站等国家级科研平台,建立了“育种—种植—推广—加工”的全链条技术体系。目前,全市已培育出“捷麦19”“泊麦7”等8个旱碱麦良种,建成繁育基地10.22万亩,年繁种能力3.76万吨。

在南皮县,中国科学院南皮生态农业试验站站长孙宏勇带领团队,利用常规盐池、梯度盐池进行全生育期耐盐鉴定,精准筛选出适宜不同含盐量土壤的小麦新品种。其中选育的“小偃155”,耐盐等级达一级标准,抗旱指数1.214,已在环渤海地区大面积推广。

有了良种赋能增产,还需良法提质增效。沧州在加强育种攻关的同时,还同步推进盐碱耕地治理改良技术。目前,沧州已探索出明沟排盐、台田模式、暗管排盐等多种盐碱地综合治理技术体系。

在黄骅市的国家级盐碱地综合利用试点项目区,“渗管深灌排盐系统”的新技术正在进行验证。沧州银龙塑业有限公司负责人王振锐介绍,通过铺设地下渗排管网,利用淡水或雨水进行压盐淋洗,土壤含盐量可从10%降到3%以下,旱碱麦将年均增产三成。

盐碱地管理技术同样也在迭代。缩行增密、镇压保墒、重施

有机肥、春季追施水溶肥……沧州市农林科学院科研团队总结出的一个个良法被广泛推广。

盐碱地育种和技术推广上新了,如何让盐碱地上的好产品卖出好价钱?沧州坚持向产品深加工要效益、向品牌要价值。

在中国农业科学院农产品加工与营养健康研究院(沧州)的实验室,科研人员正对旱碱麦样本进行成分分析。依托这一科研平台,目前已研发出高纤代餐粉、全麦面包、萌芽茶、旱碱麦啤酒等上百个高附加值产品,其中十多款已上市销售。

在沧州渤海新区黄骅市,面花被做成了“舌尖上的艺术品”。当地的河北银海农业科技有限公司与科研院所合作攻关面花保鲜,将面花常温保质期延长至一周。“目前,我们已有20多个系列100多种旱碱麦单品,生产的面花馒头、旱碱麦挂面、旱碱麦千层馒头等三款旱碱麦加工产品荣获绿色食品证书。”该公司总经理王文达说。

盐碱地农产品的品牌建设也在同步发力。“沧州旱碱麦”已成功获批省级区域公用品牌,构建起涵盖11个区域公用品牌、13个领军企业品牌、20个特色产品品牌的“三位一体”品牌体系。目前,全市培育市级以上盐碱地农产品加工龙头企业29家,旱碱麦年加工能力突破100万吨,26个旱碱麦产品通过绿色食品认证。

“截至去年年底,全市盐碱地农特产品全链条产值达141亿元。”沧州市农业农村局副局长李明说,他们将在稳步扩大旱碱麦种植面积的基础上,持续深耕良种选育、配套良法、链条延伸,推动粮、经、饲、渔多元发展,真正让盐碱地成为新粮仓。

