



# 果蔬会展销火爆 参展商收获满满 “明年果蔬会，我们还参展”

文/YMG全媒体记者 王瑶  
图/YMG全媒体记者 唐克 金海善  
昨天是第二十二届国际果蔬·食品博览会第三天，一大早记者来到C馆，一位卖农产品的参展商正收拾摊位，他们的货已提前出清：“果蔬会太火爆了，我们收获满满。”



## 她发现新商机

位于C馆的招远齐山蜜薯联合社展位吸引了不少市民，蜜薯干、烟薯25、长寿菜颇受欢迎。对于这次展会，招远齐山蜜薯联合社经理刘淑芳表示十分满意。

刘淑芳告诉记者，最大的收获是发现了新商机，“我们带了两种新产品——蜜薯汁和薯叶面，想通过这次展会检验市场的接受程度。没想到，两种产品大受欢迎，第一天就卖光了。”

刘淑芳说，原计划将蜜薯汁赠送给客户。没想到客户尝过后，想多买几瓶给家人尝尝。蜜薯汁成为最先卖空的产品。而展示用的12包薯叶面也被买走了。“薯叶面是用菜薯加面粉制成的，此

次只想展示，可市民的购买意愿强，本来数量就不多，不一会儿就卖完了。”

一场展会两个商机，刘淑芳说，真是没想到，这是意外之喜。展会结束后，他们要抓紧解决蜜薯汁的存储问题，加快推进薯叶面的包装设计，尽早将两种新产品推向市场。

## 她刷新了业绩

“这次展会卖得真好，刷新了我们的业绩。”烟台千百度育苗基地的负责人罗艳喜笑颜开地总结这次展会。

展会前两天，3000棵软枣猕猴桃树苗销售一空，罗艳只好连夜挖了200棵蓝莓苗。“不挖的话今天就没得卖了。你看，今天刚开始不久，这200棵

也卖得差不多了。”罗艳说。

除了苗木，罗艳的展位上还有桑叶茶、桑葚干、桑葚酒以及百合花等众多产品。“我们基地做桑葚类产品已经十分成熟，所有的产品都是用我们自己的原材料制成的。”罗艳说，“因为我自己的爱好，这次还准备了百合花，有红、

白、蓝、粉等颜色，这次展会被询问得也很频繁。”

除了现场售卖，罗艳还新添了好几个订单。“这次展会我加了很多微信，有几个客户已经初步达成合作意向。展会结束后，他们会到我们基地现场洽谈。这些都是大订单。”罗艳说。

## 他拿下新订单

从C馆走到B馆，一排排无人机吸引了记者的视线，这些机器都是六好农业集团的专业农机。

“我们这次展出的主要包括大疆730、T25、T60等50多台机器。我们的业务主要包括两部分：提供飞手培训服务，为胶东半岛地区提供果树飞防服务。”六好农业集团工作人员马太福说。

马太福告诉记者，自中国农业大学的马勇教授提出果树飞防概念后，这一行业发展迅速。2021年，六好农业集团落户蓬莱。截至目前，他们已经为10万亩果树提供了飞防服务。“随着务农人员老龄化的加剧，果树飞防会越来越普遍。”马太福说，“我们现在已经有近70个飞手，他们遍布胶东半岛各地，可以随

时就近为客户服务。”

说起这次展会，马太福十分满意。“这次展会最大的特点是人流量比以往大，前来咨询的人非常多。仅昨天，就有4人确定要参加培训。展会期间确定了10个果树飞防服务订单，服务区域包括莱阳、蓬莱、福山等区市。”马太福说，“下次有展会，我们一定还要来参加。”

## 好苹果这样评

尝味道、试硬度、看横径……好苹果的评选并不简单。

15日，第二十二届国际果蔬·食品博览会暨农资种苗展销会开幕，2024中国好苹果大赛全国总决赛举行，9支代表队的170份苹果经过层层选拔进入总决赛，比品种、赛技术。

好苹果需要经过层层筛选。在大赛组委会成员的全程监督下，工作人员对所有参赛苹果的客观硬性指标进行了测量打分。“首先，所有苹果需要进行农残检测，若检测不合格将被取消参赛资格。”中国好苹果大赛评委会执行主任，烟台市农业技术推广中心果茶站站长、高级农艺师田利光说，“其次，从果形指数、硬度、糖度三方面进行打分。”

在总决赛现场，现场打分也在热热闹闹地进行。空气中弥漫着苹果清甜的香气，咬苹果的清脆声成为一曲灵动的乐曲。评委们分组站在编好号码的170份苹果面前，低下头仔细观察苹果外形，站起身细细品尝苹果味道，再写下分数，不时还要相互交谈上几句。

“现场品尝主要从着色面积、果面光洁度、口感香味、汁液脆度四个方面进行打分。”田利光说。

林瑞强的富硒瑞香红等6份苹果获富硒苹果组优胜奖，沂源中庄的金龟二代等39份苹果获果农条纹富士组金奖，姜福显的众德等8份苹果获果农全红富士组金奖，苏海东的木美土里等5份苹果获果农特色品种组金奖……

除此之外，优秀助农品牌、中国好苹果大赛优新品种奖、十佳明星果园、十佳苹果品牌等奖项也“花落各家”。

YMG全媒体记者 王瑶



YMG全媒体记者 唐克 摄

## 艺术面包“吸睛”

可颂、法棍、冰滴咖啡……走到山东城市服务职业学院展位，花样美食映入眼帘，诱人的香气在空气中交织。

在山东城市服务职业学院烘焙展区，运动主题的艺术面包凭借精美外观和创意设计吸引大批市民驻足观看。“真好看，真艺术，面包还能做出这么多造型，太了不起了。”芝罘区赵女士在展位旁连连称赞。

“这款艺术面包融合了射箭、自行车等体育赛事项目，算是为烟台近日获评的‘奥运冠军之城’献礼。”山东城市服务职业学院西餐学院中西面点工艺专业教师赵小璇介绍，该艺术面包是采用糖浆面团经过擀压、雕刻、喷涂、烘烤等技艺制作，通过艾素糖进行拼接粘贴而成的可食用艺术品，它们不仅仅是食品，更是视觉艺术的展现。

YMG全媒体记者 王宏伟

