



果蔬会昨天在国际博览中心开幕

设置八大主题展区,好吃、好逛又好玩,吸引众多市民观展打卡



YMG全媒体记者 钟嘉琳 赖皓阳 摄影报道

时值金秋,硕果飘香。昨日,由山东省人民政府和商务部联合主办,烟台市人民政府和山东省商务厅共同承办的第二十一届中国国际果蔬·食品博览会在烟台国际博览中心开幕。本届博览会以“绿色 健康 未来”为主题,一系列产品展示、技术交流和丰富多彩的经贸及文化活动精彩亮相,好吃、好逛又好玩,吸引众多市民观展打卡。

缤纷果蔬,好看又好吃

本届果蔬会分为A、B、C三个展馆,围绕果蔬、食品等行业热点趋势,结合烟台果蔬、食品行业发展特色,设置了八大主题展区,展览展示面积近2万平方米。

各展区有哪些趣味体验?有多少个“打卡点”?

走进烟台国际博览中心展示区,首先映入眼帘的是一座2米多高的缤纷果蔬摆台,红彤彤的苹果、西红柿,翠绿的葡萄、芹菜,黄澄澄的柿子、南瓜,尽情绽放丰收的喜悦感,带给人强烈的视觉冲击,增添展会热闹气氛。

位于B馆的栖霞展区,一处名为“苹果大家庭”的创意展台集结了红富士、印度青、黄金维纳斯、金帅等备受市民喜爱的苹果品种,以及苹果脆片、苹果醋、苹果酒等特色苹果加工品,赏心悦目的同时带给人甜蜜的味

蕾享受。“我们这次还带来了许多新品种,比如这个‘阳光娃娃雪苹果’,引用了深井弱碱性矿物质水灌溉,果实在漫天飞雪的冬季采收,口感清香甘甜,果肉细腻酥脆,吸引很多消费者来咨询购买。”展区工作人员告诉记者。

“这么漂亮的紫色大萝卜,还是头一回见!”位于A馆的“鑫丰向”果蔬展区,潍坊展商曲伟华带来了“紫贵妃冰淇淋萝卜”特色品种,吸引了众人目光。“这是我们公司主打的‘网红产品’,产自云南高山地,味甜还脆,营养价值也很高。”曲伟华说。

在招远展区,齐山蜜薯的展位前围满了人。“早就听说这个品种了,做烤地瓜特别甜,我今天过来看看,准备买一箱回去。”家住高新区的市民邹元霞在展区逛了一上午,苹果脆片、莱阳梨膏、海阳绿茶,光农产品就买了五六样。



展会“科技范儿”十足

除了鲜美果蔬,本届果蔬会产品展示范围还涵盖了栽培、种植、灌溉、采收、保鲜、加工、储藏、包装、温室工程、自动化控制、先进技术和机械等全产业链。各参展企业“各显神通”,带给观展市民全新体验。

“第一次近距离看到这么大的无人机,感觉很新鲜、很震撼!”位于A馆的大

疆农业无人机展区,许多市民围在几台大型农业无人机周围拍照留念。“这台T50农业无人机采用的是共轴双旋翼动力系统和分体式抗扭固定结构,强度更高。同时,搭载了双重雾化喷洒系统、前后相控阵雷达和双目视觉系统,可以带来更稳定的作业保障与更优质的作业效果。”现场,展区工作人员正在向参观者详细介绍公

司产品的性能和优势,令人耳目一新。

果蔬产品的保鲜也用上了“黑科技”。在保鲜包装展区,名为“核孔膜自发式气调果蔬保鲜箱”的新产品让人眼前一亮。“不同于其他气调保鲜包装技术,这是一种全新的纯物理保鲜技术,目前已获得35项专利,可将果蔬的保鲜期、储运期延长3-5倍。”

乡镇果农组团“取经”

果蔬会是果业的盛会,也是果农的盛典。此次展会为参展商提供了洽谈交流的平台,也为果农们提供了参观学习的机会,许多乡镇组织果农组团前来“取经”。

“来了30多个人,主要是推介我们村的青香蕉苹果,再就是跟兄弟区市学习交

流一下。”福山区门楼街道绍瑞口村党支部书记徐善康是果农团的“领队”,这次带来了4个品种的苹果,都是村里的特色产品。徐善康说,门楼绍瑞口的青香蕉品种,过去是“皇家贡品”,不仅历史悠久,而且品质优良,但近些年,青香蕉苹果的市

场占有率下降明显。“青香蕉苹果有特有的香蕉风味,不用上色,是最天然、最具自然风味的苹果,我们有义务也有责任把苹果推广传承下去。”徐善康说,“想借着果蔬会的平台给我们村的苹果提提人气,让更多人知道、了解我们的好苹果。”

专家纵论技术升级助力烟台特色果蔬产品新发展——让世界爱上烟台果蔬

本报讯(YMG全媒体记者 赖皓阳)昨日,第二十一届中国国际果蔬·食品博览会开幕,一场“技术交流会”吸引了诸多目光。烟台特色果蔬产业技术交流会上,来自农业领域的专家学者聚焦“技术升级助力烟台特色果蔬产品新发展”主题,就果蔬种植、加工、供应链等方面,深入研究探讨、建言献策,促进烟台特色农产品全方位发展,进一步提升烟台果蔬的知名度和影响力,让世界爱上烟台果蔬。

烟台拥有烟台苹果、烟台大樱桃、莱阳梨等获得国家地理标志证明商标的区域传统优势品牌,特色果蔬资源丰富。如何把这些烟台优品更好地推向全球,让更多人品尝到烟台果蔬的味道?北京农学院孙运金博士认为,仓储保鲜、冷链物流是农产品贸易流通的关键要素,如何提高质量和运行效率,保障消费者吃上安全、健康、新鲜的农产品,需要科技创新,用技术和装备弥补短板。孙运金提到“低温等离子体杀菌技术”,用物理原理杀菌的方法,不需要加入化学物质,对农产品不产生污染。通过消杀微生物和分解乙烯等方式,延长保鲜期并降解农药残留。其优越的杀菌效果,能够有效地杀灭农产品表面的细菌、病毒、真菌等,保证了食用时的质量安全和口感。

说起烟台特色果蔬,不能不提红富士苹果。干旱缺水是影响苹果高产优质的关键因素,研究干旱地区的节水灌溉技术是苹果产业可持续发展的关键。博士后生态农业科技研发(山东)总经理李效轩阐述了灌溉方法对富士苹果品质的影响,为烟台富士苹果种植“支招”。“有研究表明,通过测试红富士苹果果实含水量、果实硬度、可溶性固形物、矿物质含量等指标,65%-70%的土壤含水量可以作为生产中最适土壤含水量。”李效轩表示,保持土壤含水量的稳定供应是生产高档苹果的关键之一,生长季土壤含水量稳定在田间最大持水量的60%-80%,地表下5-10厘米处的土壤手握可成团,一触即散为宜。对于果树可采取隔行交替灌溉方式,从树冠外沿投影处沿树行两侧各挖1条深约15-20厘米、宽20-30厘米的排灌沟,灌水时沿苹果树一侧的沟灌足水,在下次灌水时再灌另一侧沟,实行交替灌溉。两次灌水之间对苹果根系实行干湿交替,整个果园按顺序间隔一条灌水沟供水。

技术升级赋能新发展,产业转型迎新风口。今年6月,市农业农村局下发《烟台市食品产业链“链长制”实施方案》,提出推动果蔬品种改良和推广,加强鲜食和深加工等项目建设,推进果蔬处理和精深加工,支持建设一批苹果深加工企业,提高果蔬加工和综合利用水平,研发特色食品,推动果蔬全产业链提升。

借势果蔬会东风,烟台果蔬产业迎着朝阳蓬勃发展,走向世界。