



# 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、食品等行业发展热点趋势,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,尽情绽放丰收的喜庆感,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。“我们这次还带来了很多新品种,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、先进设备和机械等全产业链。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

## 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好苹果推广传承下去。”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。”

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好苹果推广传承下去。”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重要因素,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,在下一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率,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。