



产量大摘期短  
多数自然落果

## 杨梅深加工 大有可为

宁波是杨梅之乡,全市杨梅种植面积达32万亩。但杨梅鲜果保存期短,采摘期也只有半个月,多数梅果无法消化从而烂在枝头。如何进一步增加梅农效益?大力发展深加工是一条不错的路子。

近日,记者走访发现,宁波有不少杨梅深加工企业,酿酒、榨汁、罐头等产品很有特色。

### 1 产量大摘期短 多数自然落果

慈溪横河镇是著名的杨梅主产区,这里杨梅种植面积大、产量高、品质好。可梅农孙师傅告诉记者,其实多数露天杨梅都来不及采摘,杨梅成熟后短期销不掉,就自然落果。

“我总共有一百亩杨梅岭,但现在主要经营其中的30亩大棚杨梅,那些露天杨梅基本上都是烂在枝头,根本来不及消化。”孙师傅告诉记者,每到杨梅季,他甚至免费让别人上山采摘,因为不采摘最后也是掉光。

杨梅每年6月中旬成熟,不超过半个月,采摘期就结束了。“杨梅鲜果市场就这么大,好的品质杨梅卖掉后,剩下的价格相对较低,可能销售收入还抵不上采摘成本。”梅农郭师傅说,“每年我们就是在和采摘期抢时间,全年收入就靠这半个月了!”

在余姚、慈溪杨梅主产区,因为种植面积太大,鲜果多数来不及采摘,烂枝头自然落果已是习以为常。但从市场角度来说,如果鲜果能够有更多的用途,比如进入深加工市场,显然会大大拓展销路,为梅农带来更大的经济效益。

宁波也有一些专注做杨梅深加工的农企,他们都说深加工市场前景好。



杨梅汁加工流水线。

### 2 酿酒、榨汁市场前景看好

位于鄞州东吴镇的宁波九头山上农业科技公司的工人们刚刚忙完杨梅原料的打浆,偌大的仓库里,放好原料的酿酒缸成排摆放,满满当当。

“今年我们采摘了15万公斤杨梅用于酿酒,采果榨汁等工序已经结束,现在就等着自然发酵五六个月后,蒸馏出白酒来。”公司负责人应启跃告诉记者,该公司承包了500亩杨梅山,除了一部分鲜售采摘,剩下的就进行酿酒。如今杨梅果酒酿造工艺已经十分成熟,公司还拿到了杨梅酿造酒生产许可证,生产的香飘梅、天膳系列果酒已进入市场。

“我们的产品主供婚礼酒市场,很多还销到北京等地,深受客户喜欢。”应启跃说,质量是品牌的保障,刚酿出来的酒要放上三年后,经检验合格再上市,这样酿出来的酒品质才好。如今公司储存的果酒已有近15万公斤。

除了酿造杨梅酒,还有榨汁加工。在慈溪崇寿镇的宁波远慈梅食品科技公司,记者看到该公司今年已经生产了大量的杨梅原汁产品,袋装、瓶装都有。“我们的产品主供酒店,公司生产的杨梅汁不放防腐剂,保鲜方式就是零下18℃冷冻。”该公司董事长叶远平说,之前他已在浙江兰溪、江西办了公司,杨梅汁市场供不应求,目前整个公司年生产杨梅汁原料近6000吨,也为慈溪梅农解决了不少销路问题。

### 3 深加工产能跟不上市场需求

杨梅产业基础好,产量大,但宁波,大规模的深加工企业屈指可数。

据介绍,杨梅汁的市场可以说是刚刚起步,市场需求很大,产业前景很好。现在越来越多的人追求生活品质,喜欢喝原汁饮料,顾客到饭店如果点饮料,没有添加剂的水果榨汁饮料肯定更受欢迎。因此杨梅汁的市场需求很大,产品订单不断,甚至因为企业规模有限,产量跟不上。

叶远平说,他们在慈溪的公司目前场地是租的,产能供不应求。他也正向当地政府审批土地,打算进一步扩大建厂。

杨梅酿酒市场前景也不错,“我们从葡萄酒市场可见果酒市场的潜力,杨梅酿造果酒现在在生产厂家很少,而其特有的风味,已经慢慢地被客户接受,市场前景很好。”应启跃说,杨梅作为宁波特产,其深加工产品在礼品市场非常受欢迎。现在很多客户大批采购作为婚礼用酒,很有特色。

然而,根据宁波市农业农村局相关数据显示,目前全市市级农产品生产加工龙头企业为275家,其中经营杨梅深加工的数量很少,综合来看深加工企业规模还不是很大,还有很大的市场发展空间。

我市农产品深加工发展滞后有市场因素,也存在技术短板。业内人士表示,目前我市市面上深加工农产品品种相对单一,且工艺较简单,创新产品少,品牌化程度不高,竞争力不强。加大新产品、新技术研发力度,是提高产品附加值、提升其市场占有率的一个重要途径。

### 4 科技赋能农产品深加工大有可为

为了进一步做好宁波的农产品深加工,近年来,宁波市农科院农产品加工研究所开展了大量科研工作。比如引进HPP超高压果蔬汁加工技术,开发了杨梅汁、水蜜桃汁等多种新型果蔬汁产品,克服了传统高温杀菌对其风味、营养的损耗,在保持“原汁原味”的基础上实现商业无菌。目前他们正与圆蓝食品科技公司等企业开展合作,相关产品将逐步实现科技成果转化。

“我们一直以来比较关注农产品品种的选育和栽培,但农产品加工业是实现产业转型升级的重要抓手。近年来,从国家到地方都出台了支持农产品加工业发展的政策。”市农科院农产品加工研究所负责人朱麟说,比如宁波市委、市政府出台的《高质量推进“4566”乡村产业振兴行动方案》,这第一个“6”就是支持农产品初加工、精深加工、综合利用加工等6个现代加工流通产业的发展。杨梅的深加工就有传统技术装备升级、新产品开发、副产物综合利用等多方面问题需要突破,需要不断投入技术力量。

宁波市农业农村局相关负责人表示,近年来,我市也在农产品精深加工上加快步伐,通过科技创新、更新工艺,从技术服务和政策扶持上下功夫,为农产品加工业的发展创造良好的环境。不断提高农产品加工业的核心竞争力和主要农产品的加工增值率,提高农产品精深加工水平。

记者 陈善君



杨梅酿造酒。