

宁夏蜂产业“三链融合”成就绿色发展创新之路



在宁夏这片神奇的土地上,一只小小的蜜蜂正悄然成为连接地区发展与生态价值的“甜蜜纽带”。宁夏天然蜂产品科技开发有限责任公司以“小蜜蜂”撬动“大产业”,不仅是宁夏特色产业发展的缩影,更是一条生态优先、绿色发展的创新之路。

蜂产业具有独特的“三链融合”优势——能够自然衔接生态链、产业链与价值链。在生态链层面,蜜蜂作为自然界最重要的传粉者,对维护生物

多样性和农业稳产高产具有不可替代的作用。研究表明,全球约75%的主要农作物依赖于动物授粉,其中蜜蜂贡献了约80%的工作量。

宁夏天然蜂产品公司位于银川市望远工业园区,它备案在册的近六百家蜂场、9万群蜂群,在为农作物授粉方面创造了巨大的生态价值。在产业链层面,从养蜂、收购到精深加工,蜂产业形成了完整

的产业体系;在价值链层面,从初级蜂蜜到枸杞蜂王浆等保健食品,产品附加值呈几何级数增长。这种“三链融合”特性使蜂产业成为西部特色产业发展的理想选择,实现了“绿水青山”与“金山银山”的双向转化。

宁夏天然蜂产品公司推行“公司+蜂农+养蜂联合社”模式,构建了紧密的利益联结机制,直接带动1200多名养蜂人就业,间接促进上下游产业发展。这种模式破解了传统农业“小散

弱”的困境,实现了小农户与现代市场有机衔接。更为可贵的是,蜂产业具有“四不争”特点——不争地、不争水、不争肥、不争劳力,特别适合在宁夏这样的生态脆弱区发展。蜂农可以“追花夺蜜”,流动放蜂,既利用了自然资源,又保护了生态环境。公司近年来研发的枸杞蜂胶果粉等新产品,更是将宁夏枸杞这一“红色名片”与蜂产品有机结合,打造出具有地域特色的健康食品,实现了特色资源的价值倍增。

科技创新是该公司快速发展的核心驱动力。从符合GMP标准的生产车间到自治区级蜂产品检验检测中心,从国内先进的蜂蜜真空浓缩设备到枸杞活性成分稳定技术,公司构建了完善的研发体系,并且与本地高校科研机构的深度合作,不断推出枸杞蜂王浆、枸杞蜂胶等创新产品,其中两款产品已获批为国家保健食品。这种“产学研用”协同创新模式,为西部企业突破人才和技术瓶颈提供了可行路径。公司计划建设的智慧宁夏蜜蜂博物馆,更展现了“农业+旅游+文化”的跨界融合思维,将传统养蜂业升级为集生产、观光、科普于一体的新型业态。科技创新不仅提升了产品质量和附加值,更重塑了整个产业的价值生态。

同时,宁夏天然蜂产品公司还积极进行国际化探索与合作,年均出口额连续几年突破千万美元。公司充分利用宁夏作为中阿博览会永久举办地的优势,将蜂产品打造成为连接中西方健康消费市场的桥梁。蜂产品作为人类共通的健康食品,超越了文化差异和地域限制,具有天然的国际化基因。随着人们对天然、绿色、保健食品需求的增长,中国蜂产品在全球市场的前景广阔。

近些年来,宁夏天然蜂产品公司从基础设施建设的“硬投入”转向产业培育的“软实力”,从资源开发的“输血式”增长转向创新驱动的“造血式”发展。公司获得了“中国轻工业百强企业”“中国驰名商标”等荣誉。

特色产业在促进地区经济发展和人民增产增收方面具有重要意义。养蜂门槛相对较低,适合不同文化程度、不同年龄阶段的劳动者参与;产业链条长,能够吸纳多层次就业;产品形态多样,可以满足多元化市场需求。宁夏天然蜂产品公司的发展,带动当地上千人就业。同时,公司还积极展现社会担当,进行慈善捐赠,努力构建“企业发展——农民增收——生态改善——社会受益”的良性循环。

(王成秀 周盛乔 全四清)

北大荒丰缘集团融合创新发展 从黑土地走向世界



北大荒丰缘集团总部位于黑龙江省哈尔滨市,该集团以东北黑土资源为根基,加速农业产业化发展,正在构建“从田间到餐桌”的全产业链价值创新体系。

联合国粮农组织数据显示,全球地理标志产品溢价普遍达到20%—300%,但中国农产品在地理标志价值转化率上仅为欧盟国家的1/5。丰缘集团与九三食品、北大荒豆制品的“铁三角”合作,通过建立严格的产地标准,加工工艺和品质认证体系,将松花江流域的寒地黑土特性转化为不可复制的产

品竞争力。

这种区域协同创新正在产生裂变效应:在哈尔滨中央大街的体验店里,用丰缘高筋粉制作的俄式列巴能追溯至具体种植地块的土壤微量元素数据;齐齐哈尔的火锅店,标注“丰缘——北大荒”联合标识的腐竹成为消费者认知中的品质保证。据东北农业大学监测,这种产业联盟使合作农户亩均收益提升37%。

同时,丰缘集团与黑龙江省绿色食品科学院还共建了“寒地谷物研究中心”。黄豆皮膳食纤维小麦粉的突破性

进展,反应了农作物副产物高值化利用的重大进步——这种将大豆加工废弃物(豆皮)转化为膳食纤维添加剂的技术,既解决了豆制品企业的环保压力,又创造了新的增长点。

值得关注的是低GI小麦粉的研发,丰缘的科研团队通过品种选育与加工工艺创新,使传统小麦粉的血糖生成指数降低30%以上。

在东京银座的精品超市里,印有“HEILONGJIANG BLACK SOIL”标识的丰缘饺子粉售价是普通面粉的4倍;在深圳Ole'超市的体验区,消费者可以通过VR设备“游览”丰缘小麦的种植基地。这种品牌建设已超越传统营销范畴,形成“地理人文+科技创新+体验经

济”的三维价值输出模式。

丰缘还与《新闻夜航》栏目合作了“包饺子”活动,活动看似传统,实则构建了场景化品牌记忆点。数据显示,参与活动的家庭后续购买转化率高达72%,远高于常规促销的15%。

丰缘集团在长三角布局的冷链仓储体系,可使东北优质面粉在12小时内抵达上海烘焙工坊;与粤港澳大湾区餐饮集团的战略合作,则是在预制菜万亿赛道中抢占品质制高点。

而丰缘集团建设的“智慧麦田”系统,则通过卫星遥感、土壤传感器和区块链追溯技术,使每袋面粉都能讲述从种子到食物的完整故事。

(王成秀 周盛乔 全四清)



青谷酒庄描绘乡村振兴“醉美”画卷

在黑龙江双鸭山北纬45度的寒地黑土上,一座葡萄酒庄正以十五年如一日的生态坚守,书写着中国乡村振兴的绿色答卷。青谷酒庄不仅让阿穆尔葡萄在这片“被太阳亲吻的土地”上绽放异彩,更以独创的可持续发展模式和“生态优先、自然赋能”的理念打造出一条现代化农业产业链。

作为全球稀有的阿穆尔葡萄核心产区,青谷酒庄4000亩葡萄园镶嵌在小兴安岭余脉的生态屏障中。这里每株葡萄都享受着“厂”字形栽培带来的“阳光SPA”——通过主动降低50%种植密度,既延续了东北抗联时期“林间垦殖”的智慧,又创新实现了“单株营养面积达5平方米”的精细化管护。这种源自原产地保护的种植哲学,使葡萄果实花青素含量较常规种植有所提升。

每年春季,300吨渤海湾牡蛎壳经纳米级粉碎后,在微生物菌剂激活

下形成“天然生物反应堆”。中国农科院土壤研究所检测显示,经十年改良,园区土壤有机质含量达8.2%,较周边耕地高出42%,蚯蚓种群密度实现每平方米156条的生态奇观。

在酒庄建立的1.2万亩生态缓冲区内,野生梅花鹿种群从2015年的3头增至现今的27头,形成独特的“鹿——葡萄”共生系统。酒庄推出的“鹿标”系列产品,将每瓶售价的2%转化为生态基金,构建了“品质溢价——生态反哺”的可持续闭环。

在2024年柏林国际葡萄酒大赛上,太阳之印“典藏款”以93分成绩刷新亚洲冰酒评分纪录。这款融汇寒地阳光与黑土精华的佳酿,现已成为中国驻外使领馆特色外事礼品。更值得关注的是,酒庄打造的“种植标准+生态认证”体系,正通过中俄农业合作示范区向东北亚地区输出。

(王成秀 周盛乔 全四清)



贵州茶产业高质量发展 融入生态文明建设

暮春时节的贵州,茶山叠翠,溪水潺潺,贵州的春天因茶香而灵动。

在贵州麻江县的有机蓝莓基地,泓运稻农业科技有限公司董事长郑志祥运用传统制茶工艺,将蓝莓种植中废弃的叶片转化为高附加值产品,创造“一树双收”的循环经济增长点,其独创的“萎凋——揉捻——发酵”工艺链,攻克了蓝莓叶适制性难题。该公司坚持“零农药”种植标准,并且与贵州大学茶学院共建研发中心,完成7代工艺迭代。相关负责人介绍,这款创新茶品已带动当地建成3000亩原料基地,亩均收益提升120%。

而位于毕节市七星关区太极村的七万株古茶树,是时光留给贵州的绿色遗产。这些穿越千年的生命,曾默默伫立于乌蒙山脉,见证朝代更替、人世沧桑。令人感慨的是,真正让这些“活文物”焕发价值的,不是掠夺性的采摘,而是现代人对生态价值的重新发现。七星关区设立司法保护基地,签发保护令,将古茶树纳入了法治化保护轨道。

更耐人寻味的是,当地政府没有将古茶树封闭保护,而是通过建设加工厂、举办技能大赛。打造全产业链,让古茶树成为乡村振兴的“绿色银行”。村民们从“守着金饭碗讨饭”到“管茶树如理财”,这种生产关系的变革,正是生态文明时代“靠山吃山”新内涵的生动诠释。数据显示,太极古茶产值四年间从300万跃升至4000万,这种几何级增长背后,是传统农业向生态农业的价值跃迁。

近年来,贵州紧紧围绕茶文化、茶产业、茶科技“三茶”统筹主旋律,加强体系建设,构建茶产业高质量发展新格局,积极引导茶园从传统“粗放型”向绿色“高效型”转变。太极村通过文化节、技能大赛激活传统茶文化,又通过司法保护,产业链建设夯实产业基础;蓝莓茶依托科技创新开辟新赛道,又巧妙融入古茶文化节实现品牌赋能。这种文化为魂、产业为体、科技为翼的发展模式,构成了贵州茶业高质量发展的“金三角”。

(周盛乔 全四清 丁大俊)

贵州泓运稻农业科技有限公司 推出新产品蓝莓黄金茶



近日,贵州省泓运稻农业科技有限公司推出新产品蓝莓黄金茶。据介绍,蓝莓黄金茶不仅拥有传统红茶的营养价值和特性,而且富含花青素。

蓝莓是贵州省麻江县的支柱产业,泓运稻农业科技董事长郑志祥介绍,早在2013年,他就开始在麻江种植蓝莓。那里的气候、土壤和水资源得天独厚,为蓝莓的生长提供了绝佳的自然条件。同时,他坚持生产健康无公害的蓝莓产品,种植过程中坚决不使用农药,而是采用有机种植和天然农家肥。这些都为蓝莓黄金茶的诞生打下了坚实基础。

“我喝了几十年的茶,有时会用自家种的蓝莓叶泡水喝。”郑志祥说道,在长期的饮用过程中,他

意外地品出了茶的风味。在了解到蓝莓叶还含有丰富的花青素后,郑志祥便萌生了尝试用蓝莓叶制茶的想法,并对此充满热情,开始深入学习制茶技术。起初,他尝试了用绿茶的炒制方法制作,但多次试验后发现效果并不理想,茶味淡薄且口感苦涩。在随后的几年中,他不断学习和积累制茶知识,并经过无数次的试验,最终参考红茶的制作工艺,成功研发出了蓝莓黄金茶的制作方法。

“我们的蓝莓黄金茶口感清甜甘醇,兼有蓝莓果酸味;茶汤金黄,色泽明亮;茶香鲜甜,果香持久。”郑志祥表示,希望下一步能将蓝莓黄金茶带入市场,将其打造为一张贵州的特色名片。

(全文)