



码上看报



码上订报

四个苹果『卖』出千万元的背后

在山东农业大学的一间会议室里,果香充盈着整个房间。众人打量着摆在桌上的一堆堆苹果。这些苹果又大又圆、光滑红润,宛如宝石,除此之外,似乎也没有太多新奇之处。

然而,当苹果被一分为二时,原本应是白色的果肉却呈现出漂亮的红色,就像果皮上的红色浸润到了果肉中一样。

这是由国家苹果工程

技术研究中心主办的“省力营养好吃特色多样化苹果新品种品鉴会”现场。那些“从里红到外”的苹果便是此次品鉴会的主角——“美红6号”和“美红7号”。

“这两个品种是我们用近20年时间培育的‘幸福美满’4个高类黄酮红肉苹果新品种的新成员。”作为研发带头人,国家苹果工程技术研究中心主任、山东农业大学教授陈学森的语气中满是骄傲。

“难得的好品种”

陈学森口中的“幸福美满”,指的是“幸红”“福红”“美红”“满红”4个红肉苹果新品种。这些品种的共同特点便是“从里红到外”。

把苹果肉“染”成红色,仅仅是为了好看吗?

“当然不是。”陈学森告诉记者,苹果皮之所以呈现红色,是因为富含花青苷,这是一种天然的抗氧化剂,对人体健康大有裨益。然而,由于花青苷在果肉中并不存在,人们在吃苹果时又往往会削皮,使得这种物质很难被人体吸收。

红肉苹果的出现弥补了这样的遗憾。

“以我们培育的‘美红6号’和‘美红7号’为例,每1000克果肉中的花青苷含量可以达到30毫克。”陈学森说,“在这点上,我们实现了‘从0到1’的突破。”

除了富含花青苷外,红

肉苹果果肉中的维生素C含量可以达到普通苹果果肉的3倍。“提到富含维生素C的水果,人们往往想到猕猴桃。但猕猴桃在我国的种植数量远不及苹果,同时,苹果也是我国名副其实的‘大众水果’。”陈学森说。

除了营养价值外,红肉苹果更为人津津乐道的则是它的味道。

在此次品鉴会上,“品鉴官”们从外形、口感、肉质、果香等方面对这些苹果新品种进行品鉴。大家纷纷表示,新品种在保留营养的同时,还酸甜可口,破解了传统红肉苹果口感酸涩的难题。

对于“幸福美满”红肉苹果新品种,中国工程院院士束怀瑞如此评价:“红肉苹果在国际上很少见,这些品种易着色、免套袋、耐贮藏、酸甜可口、富含花青苷和维生素C,是难得的好品种。”

千里之外的基因

这个“难得的好品种”是如何得来的?

最初的源来自距离山东千里之外的新疆天山脚下。在那里,有一片已有2000多年历史的野果林。其中,仅野苹果林的面积就达到10万多亩,野苹果的品种也达到了84个。

红肉苹果的最早基因就隐藏在这片野果林中。

如何让野苹果的优良基因发挥作用,使苹果既好吃又有营养?带着这个问题,陈学森将新疆红肉苹果花粉带回山东,与红富士等苹果品种进行了杂交,并于2007年4月将第一代杂交实生苗定植到泰安横岭果树育种基地。

功夫不负有心人。2019年,陈学森团队成功选育出的“幸福美满”4个红肉苹果新品种获得植物新品种权,填补了国内红肉苹果品种空白。相关技术成果获得2020年度国家技术发明奖二等奖和2023年度全国创新

争先奖。

在很多人眼中,天天围着果树转的陈学森不像是大学教授,更像是一位“老农民”。不过就在2024年,这位“老农民”却干出了一件很多大学教授都干不出的事情——他把4个苹果“卖”出了千万元的天价。

2022年9月,一家名为尚泽果业的企业结识了陈学森。双方在推广“幸福美满”红肉苹果方面一拍即合。前者出价1600万元,获得了“幸福美满”4个红肉苹果品种的苗木繁育经营权及苹果酒加工技术。

目前,该公司已在内蒙古建立了2万余亩寒地苹果示范园,下一步还将在东北建立红肉苹果新品种示范基地和苗木繁育基地,开展规模化繁育生产。

(据《中国科学报》)



甜樱桃新品种——明5—5

明5—5是以“萨米脱”为母本、“13—33”为父本选育的甜樱桃新品种,由中国农业科学院郑州果树研究所李明教授经过15年精心培育而成。

品种特性

果实特征:明5—5的果实近圆形,平均单果重约16克,直径32毫米以上。果实可溶性固形物含量高达20%以上,糖酸比达40:1,是目前糖酸比最高的樱桃栽培品种之一。其口感脆甜、汁水足、硬度好、品质极佳。

外观与商品性:果实外观圆润,大小整齐,商品率高。明5—5成熟期与布鲁克斯同期,树势强健、成枝力强和容易整形。

种植表现

产量与收益:明5—5樱桃的亩产量可达1500斤至2000斤,亩均收入高达7万多元。

适应性:明5—5樱桃适宜在多种土壤和气候条件下生长,但最好选择土质疏松、透气良好、保水力强的壤土、沙壤土和砾质土壤上栽培。同时,它也需要充足的阳光和适量的水分。

荣誉与认证

获奖情况:明5—5樱桃在第九



届国际樱桃大会樱桃擂台赛中荣获一等奖,充分展示了其优异的品质和口感。

品种权保护:2024年,明5—5樱桃获得了农业农村部“植物新品种保护”授权,为新品种的健康有序发展提供了有力保障。

市场前景

随着人们对高品质水果需求的不断增加,明5—5樱桃以其浓甜微酸、风味清甜、果肉硬脆等特点,瞄准高端市场,有着广阔的发展前景和市场竞争能力。目前,已有多家企业获得明5—5樱桃苗木的生产经营许可授权,并在全国范围内进行推广。

(据《果农之友》)

科技锁“鲜”
延长黄桃保存周期

要问上海地产农产品的最大特色是什么,那一定是优质和新鲜。经过高标准种植和精细化管理长出来的果品,一定要鲜食才不辜负其优异的口感和品质。但由于不易保存,消费者很容易错过最佳赏味期。

如何锁住农产品之“鲜”?上海市农业科技创新项目《鲜食玉米和黄桃采后升值技术及产品开发》以上海地产黄桃为切入点,开展系统化采后保鲜和升值技术研究,延长黄桃的保鲜期,并深耕相关加工工艺研究,为市场提供更多更优质的黄桃加工产品。

近年来随着良种化和标准化、规模化栽培技术的推广,黄桃的产量、品质均得到很大程度的提高,由于它们的品质和营养特点,加工产品市场需求巨大,升值潜力显著。“上海有足够的产业支撑和科研能力,对黄桃进行深度开发,以提高综合效益,提升附加值。”项目负责人表示,二者亟需新技术集成研究和突破,解决产业发展瓶颈。

项目中,科研人员采用气调、微

冻、臭氧等保鲜方法对黄桃进行保鲜加工处理,着重探讨不同的贮藏环境条件下对黄桃保鲜品质的影响,研发针对性综合保鲜技术,成功将黄桃保存期延长到40天,损耗率低于10%,并完成了《黄桃采后冷链流通保鲜操作技术规范》。同时为种植基地提供技术培训,帮助种植户掌握冷库管理、采收与采购时间的优化、储藏保鲜技术、温湿度控制以及杀菌防腐措施等多个方面的技术关键点,为黄桃的采后保鲜提供技术支持,让科研成果落到实际生产中开花结果。

除了鲜食,黄桃还有哪些“打开方式”?

黄桃果肉风味特色明显,项目组便以黄桃干燥脱水技术研究为基础,通过护色技术、超微粉碎技术或喷雾干燥、杀菌灭酶技术等进行风味黄桃果粉产品开发。针对果粉贮藏期间品质劣变、变色、变质问题,研究不同贮藏条件对果粉营养品质、外观品质等影响,确定最佳贮藏条件。

(据《东方城乡报》)