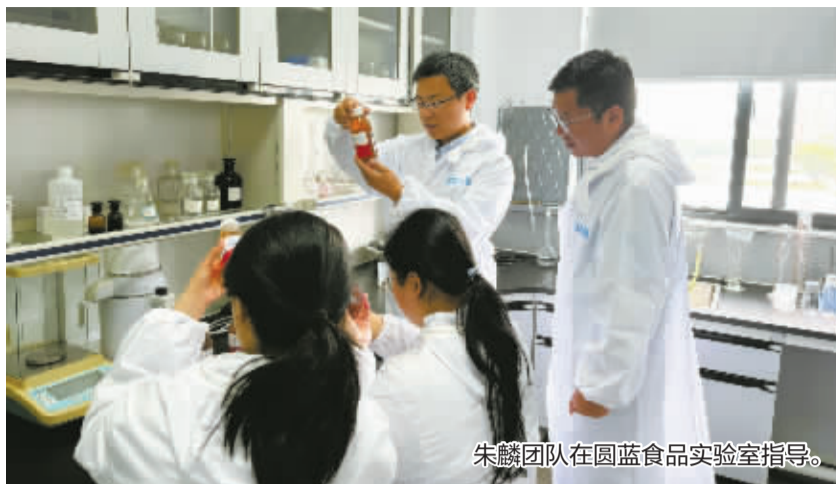


一颗奉化水蜜桃 的“七十二变”

每年5月，奉化水蜜桃疏果季，果农为保大果摘除大量幼桃，这些青翠小果只能烂掉。年年浪费令人心疼，宁波圆蓝食品尝试深加工却总变色发黑。近两年，企业对接宁波农科院朱麟团队，研发出“翡翠幼桃”，让昔日废弃幼桃成为市场抢手货。



朱麟团队在圆蓝食品实验室指导。

1 蜜桃“深加工”处处有门道

圆蓝食品扎根奉化多年，原本主打蓝莓系列产品，看着本地奉化水蜜桃名气大、底子好，企业加入了水蜜桃深加工赛道，想借此拉长产业链、带动农户增收。可真正上手才发现，桃子加工看着简单，实则难题一堆。

“果酒容易沉淀、桃浆容易褐变，最难搞的就是幼桃护色。”张勇告诉记者，企业最初的想法很简单，把疏果幼桃利用起来，做成特色罐头小零食，既能盘活农业废料，又能给企业添新品、让果农多增收。

就在企业一筹莫展之际，科技特派员朱麟带领宁波市农科院特色农产品精准保鲜团队进驻圆蓝食品，直奔生产车间、紧盯加工环节，对着幼桃变色难题现场把脉、

对症下药。

“企业有需求，我们就攻技术。”朱麟直言，科技特派员下沉一线，不是走过场，而是要帮企业解决打实的生产难题。

团队以尚海涛博士为核心，专门针对幼桃加工护色护绿难题，量身研发天然护色新工艺，不靠添加剂、不靠色素，纯靠技术改良破解褐变难题。曾经一做就发黑的幼桃，终于稳住了鲜亮翠绿的品相。

“技术一打通，产品立马不一样，消费者愿意买，市场销路一下子就打开了。”张勇说，仅这一款翡翠幼桃新品，一年就能给企业带来一两百万元的新增收益，而果农们把疏下来的幼桃卖给企业，也获得了相应的增收。

2 一颗幼桃背后的“共富”商机

解决了幼桃护色难题，朱麟团队的科技帮扶没有止步。围绕水蜜桃保鲜贮藏、原料储运、加工提质、果酒提质等全链条环节，团队持续跟进，点对点破解生产堵点。

通过新技术应用，朱麟团队成功将奉化水蜜桃保鲜贮藏时间延长至20天，采后不褐变、不絮化，品质稳稳在线，水蜜桃深加工产品供应期限大大延长。

靠着科技持续赋能，圆蓝食品彻底转型，从单一蓝莓加工企业，成长为集水蜜桃果汁、果酒、果脯、幼桃罐头、桃浆基料于一体的全品类深加工企业，真正把奉化水蜜桃玩出了“七十二变”。

如今，圆蓝食品的3条自动化生产线满负荷运转，年果蔬汁产能超500万瓶，年产值稳步突破3000万元。公司还投入1.2亿元建设省级农产品加工科创园，二期五幢生产大

楼加快推进，后续还将联合团队研发草莓汁、橘子汁、向日葵花粉饮料等新品，发展势头持续向好。

技术落地、企业增收，最终受益的还是奉化本地桃农。以前因疏果而被浪费的幼桃，如今有企业上门收购，每亩桃林都能多一笔额外收入。小农户稳稳嵌入产业链，不用愁销路、不用怕浪费，种桃收益实实在在多了起来。

从一颗小小幼桃的变废为宝，到整个水蜜桃产业的提档升级，朱麟团队和圆蓝食品把科研成果落在车间地头，把增收实惠送到农户手中。

“把实验室技术变成田间地头的生产力，让奉化好桃真正成为老百姓的共富果。”朱麟表示，科技特派员的初心，就是扎根乡村、服务产业，让乡村振兴路、共富路，越走越稳、越走越宽。

记者 施文 通讯员 宣科 文/摄



文明健康 有你有我 公益广告

垃圾分类 我就是 影响力

作为年轻一代，保护环境是一堂必修课，
我正在积极参与垃圾分类，
用实际行动力挺垃圾分类。

程倩

宁波大学学生

