

# 北方蔬菜报

2021年1月8日 星期五 农历庚子年十一月廿五 本期16版

24小时服务热线: 0536-5253221

## 果真好吃

Delicious (38)

番茄在我国广泛种植,随着菜农种植水平的提升,以及消费者对番茄品质需求的提高,口感风味佳、营养丰富的鲜食番茄发展迅速,市场需求逐年加大,常作为应季水果销售。目前鲜食番茄品种多样,口感也各具特色,或香甜、或酸甜、或脆嫩、或沙软……本期“果真好吃”走进鲁盛农业集团蔬菜园区,给大家介绍一个可以吃出“四季味道”的番茄——鲁盛鲜食番茄,“四季”究竟是什么味道?赶紧和我们一起去看吧!



扫码看视频



## 熟度不同 美味不同

# 鲜食番茄 尽享“四季味道”



## “傻瓜式”栽培 有土无土 都能种

作为刚刚推广一年的新品种,可能有菜农会有疑问:“鲁盛鲜食番茄”好种吗?效益如何?销路又如何呢?

“鲁盛鲜食番茄”非常好管理,品种适应性强,适宜茬口广,无土栽培和有土栽培均能种植。”张国森说,园区3号棚和4号棚的“鲁盛鲜食番茄”采用有土栽培模式,这个品种抗病性强,特别是对叶霉病、灰霉病、灰叶斑病、根腐病等等具有很好的抗性,而且植株长势健壮不早衰,目前在河北、辽宁、江苏、宁夏、云南等全国大部分地区均有种植。同时果实硬度好,适宜远距离运输,深受北京、上海、广州等客商的青睐,收购价一直稳定在每公斤16元的价格,种植效益非常可观。

2号棚采用的是无土栽培的种植模式,基质选用的是鲁盛集团自己研发生产的基质,包含俄罗斯进口泥炭、蛭石、蚕沙、蚯蚓粪等,有机质含量达65%。“建议有条件的菜农或园区采用无土栽培模式,肥水好控制,植株养分平衡,利于果实中糖分的积累,从而提升口感,同时减少了土传病害及喜湿病害的发生,也降低了棚内湿度,病害发生几率低,降低了农药用量和使用频率,这样种出的番茄高产优质效益高。”

本报记者  
果志华 隋志丹

## “十年磨一剑”只为育出好品种

鲁盛农业集团蔬菜园区(以下简称园区)位于在山东省潍坊市寿光大西环现代农业产业园北侧。继寿光园区、江苏园区、江西园区之后,鲁盛集团于2020年在潍坊市潍城区望留街道北岭村又新建一处高标准园区,该园区规划合理,一座座现代化蔬菜大棚整齐划一。沿着笔直的小路,我们来到了新园区南侧的番茄种植区。

“我们的蔬菜园区2020年开始投入使用,其中的2号、3号、4号三个棚室全部种植的‘鲁盛鲜食番茄’。”园区种植负责人张国森介绍,“鲁盛鲜食番茄”是鲁盛农业集团自主研发的新品种,该品种历经育种工作者10年的筛选、试验、示范,2020年开始在全国大面积

推广种植。三个棚室的“鲁盛鲜食番茄”均采用越冬一大茬种植模式,但定植时间早晚不一,其中2号棚定植时间最早,于2020年9月中旬定植。2号棚实种面积2.5亩,一共定植了6000棵苗子。

在张国森的介绍和带领下,我们来到了2号棚。首先映入眼帘的是一排排长势健壮的番茄植株,操作行和走道收拾得干干净净。行走在操作行间,两侧的植株不但茎秆粗壮,枝繁叶茂(叶片大小中等),而且上面坐满了大小不一的果实,上部的果实刚刚坐住,只有樱桃番茄大小;中间的果实已长至鸡蛋大小,正处膨果期;而下部拳头大小的果实已经开始转色,红绿相间,煞是惹人喜爱。

## 好口感 时间“酝酿”的地道美味

在2号棚采访时,正巧遇工人们给刚刚采摘的番茄分装打包。“我们园区种植的‘鲁盛鲜食番茄’口感好,特别受欢迎,这些刚采摘下来的番茄已经以每公斤16元的批发价格全部提前预定了,这个品种的鲜食番茄从6成熟就可以采摘了,你们也摘几个尝尝,保证吃出不一样的味道。”张国森热情地说。

我们随手摘了几个不同熟度的番茄。虽然熟度不同,但果实的大小相对一致,平均单果重在100克左右,六七成熟的番茄带有青肩,随着果实的不断成熟,青肩逐渐变浅,直至完全成熟后消失,果实的颜色也由六七成熟时的浅红色或红绿相间,慢慢变为亮粉色,在尾部肥厚而舒展的翠绿萼片的衬托下,亮粉色的果实显得格外“耀眼”。

刚采摘的番茄“鲜气”十足,放在手中就能闻到番茄特有的香味,

那么,“鲁盛鲜食番茄”的味道究竟如何呢?大家早已按捺不住,纷纷拿起手中的番茄大快朵颐。这款鲜食番茄果皮薄而有韧性,果肉厚而多汁,一口咬下去,浓郁的番茄味和酸酸甜甜的口感让人回味无穷。“鲁盛鲜食番茄”平均糖度在9%以上,春天昼夜温差大时,口感能为浓郁,而且不同的熟度,可满足不同消费者的需求。”

总的来说,六七成熟的果实酸度稍高于甜度,此时番茄味儿浓郁,适合喜食偏酸口味的人群,口感就像醇香惬意的冬季,让人欲罢不能;七八成熟的果实酸甜比适宜,吃起来酸酸甜甜,适合大部分人群,口感像香韵浓情的春秋两季,让人陶醉其中;而八九成熟的果实甜度高于酸度,适合喜食偏甜口味的人群,口感好似沁人心脾的夏季,满足感油然而生。