



# 院企携手产教融合 推进精准施肥共商产业未来

2021年4月20日-5月30日,第22届中国(寿光)国际蔬菜科技博览会在山东省寿光市举行。在此期间,全国蔬菜行业龙头企业、名优农资云集寿光,更有无数参会者纷至沓来。寿光作为全国重要的蔬菜集散中心、价格形成中心、信息交流中心和物流配送中心,也吸引着国内外农业科研机构、院校的目光。“会中会,展中展”,菜博会期间同步举办的一系列行业峰会、主题研讨会,也对蔬菜产业未来的发展具有深远意义。4月24日-4月25日,中国农业大学、上海农乐生物制品股份有限公司共同召开了2021年度国家大宗蔬菜产业技术体系暨寿光教授工作站学术交流及现场观摩研讨会。国家大宗蔬菜产业技术体系寿光综合试验站、中国农业大学、山东省农业科学院、青岛农业大学的专家、学者们与上海农乐的企业代表济济一堂,共同探讨寿光先进的蔬菜标准化种植模式和有机肥精准调控的水肥一体化灌溉技术。

会上,寿光教授工作站(中国农大-上海农乐)站长陈清教授介绍,之所以举办本次会议,一是为了加深

科研院校、企业、地方之间的交流,推动蔬菜产业技术体系进一步发展,促进科研成果转化,二是为了了解科研团队研究成果及落地情况,对加速寿光教授工作站的工作进程进行指导。陈清说:“寿光在我国蔬菜产业中有着独特的地位。一项项重大科研项目在这里启动,一系列农业领域的最新成果在这里落地,一批批行业龙头在这里扎根。每一次寿光之行,都能给我们的专家、科研团队以启发。”企业代表、寿光申威总经理李光桢说:“科研进步是现代农业发展的源头活水。以中国农业大学为代表的农业科研院所,几十年来为我国的农业发展做出了非常大的贡献。上海农乐作为行业内有实力、有担当的企业,愿意与广大农业科研院所一道,共同推动科研成果的转化、落地,为构建健康的行业环境与加快农业现代化尽一份微薄之力!”

在随后的“易农易乐”测土配肥站——精准施肥交流会上,来自中国农业大学园艺学院田永强副教授和青岛农业大学资源与环境学院梁斌副教授,分别针对设施菜田水肥管理及标准化种植做了详尽的报告。围绕着未

来我国农业现代化、绿色生态农业、可持续发展、药肥双减、果蔬提质等话题,与会代表们进行了深入的讨论。公司测土配肥站部长柴福广在会上介绍了“易农易乐”测土配肥站,引起了专家们的极大兴趣。

柴福广介绍,公司针对当前农业痛点,经过详细的实地考察、对比、试验,最终构建起了新的为农服务模式。新的模式是以教授工作站研发实验室为基础,以“测土配肥站”为载体,将完成农户与生产的无缝链接,真正实现精准施肥,从而推动“药肥双减”,生产出原产地、原生态的绿色农产品。

之后,专家团队参观了“易农易乐”寿光中心店的“测土配肥站”。“农户怎么才能知道自己棚室的土壤情况?”“如何针对不同的种植情况配肥?”“可操作性如何?”专家们抱着浓厚的兴趣,纷纷提出了自己的问题。工作人员介绍:“我们首先为农户取土化验,得到检验报告,按照报告中的土壤情况,结合生长阶段,了解农户用肥需求,并制定出有针对性的施肥方案。因此,通过配肥站,农户就可根据自己种植作物的情况,如不同生

长时期的养分需求、土壤土质现状等,按需配比,充分利用产品中的营养成分,以实现精准化施肥。依照“互联网+”农业模式设计的配肥站,也让农户可以线上购买,线下配肥。通过手机APP预充值下单、支付,也能让农资经销商头疼的赊欠问题得到解决。”与会专家认为,随着我国农业现代化的加快,果蔬品质的提升成为了当前和今后一段时期的重大课题。上海农乐以此为契机,创新经营理念,构建新型农资销售、服务模式,有助于减少化肥施用量,推动实现农业生产精准施肥,从而整体提升果蔬品质,以加快绿色、生态、可持续、标准化农业的发展。上海农乐充分利用自身优势,与寿光农业生产实际相结合,将来对于培育优质农产品,打造“寿光品牌”有重要意义。

参观结束后,参与寿光教授工作站工作的同学向专家团队汇报了研究工作进展。次日,专家与企业代表一同观摩了“黄淮海设施菜地肥料氮去向、损失过程与调控原理”、“设施蔬菜有机无机配施精准管理长期定位试验”等试验大棚。

本报记者 王凯旋

## “美味番茄”品质风味专题研讨会 5月10日相约寿光

全国蔬菜质量标准中心在第22届中国(寿光)国际蔬菜科技博览会(简称“菜博会”)期间将举办“2021最受消费者喜爱的十大鲜食番茄”评选活动。同期,邀请蔬菜和感官领域的专家学者、媒体和行业代表共同参与“美味番茄”品质风味专题研讨会,解析其中消费者的喜好维度,绘成“鲜食番茄”品质地图,解析“美味番茄”品质风味的奥秘,推动感官评价的落地、应用。

本次会议将于2021年5月10日在山东省寿光市蔬菜高科技示范园2号馆举行。会议主题即“‘美味番茄’品质风味专题研讨会”。会议由农业农村部农产品质量安全标准研究中心、农业农村部蔬菜品质监督检验测试中心(北京)及全国蔬菜质量标准中心、食品伙

伴网主办,全国蔬菜感官与营养品质研发中心、全国名特优新产品全程质量控制实验站、《北方蔬菜报》承办。会议向国内外番茄育种、育苗、销售企业,高校、科研院所等从事食品感官分析的研发技术人员;感官评测人员、品管品控人员、新产品开发人员;原辅料供应商、食品检测公司的技术负责人及相关技术人员,发出诚挚邀请。

本次研讨会期间,将举行“2021最受消费者喜爱的十大鲜食番茄”获奖名单发布及颁奖,并邀请中国农业科学院、中国标准化研究院、山东省农业科学院等科研院所的专家、学者,针对口感番茄、标准化技术、番茄口感评价等一系列主题进行报告。本次活动免费参与。

## “十大鲜食番茄”评选决赛 招募蔬菜感官评价志愿者

为推动蔬菜产业标准化、优质化、品牌化发展,更好地服务于消费者对蔬菜品质的需求和蔬菜品质评价,由农业农村部农产品质量安全标准研究中心、中国农业科学院蔬菜花卉研究所、全国蔬菜质量标准中心主办的“2021最受消费者喜爱的十大鲜食番茄”评选活

动决赛将于5月9日-10日在第22届中国(寿光)国际蔬菜科技博览会举办。现场将组织普通消费者对进入决赛的番茄品种进行感官评价,挑选出消费者最喜爱的番茄品种。现面向社会公开招募120名蔬菜感官评价志愿者,一起为“鲜食番茄”评选加油助力!

### 报名方式

1. 报名链接: <http://ctc.foodmate.net/show-2071-16.html>
2. 报名二维码:



### 报名联系人

王老师 18596077827  
曲老师 13210910866

### 电子邮箱

ganguan@foodmate.net

### 报名要求

- 1、喜爱生食番茄,经常食用鲜食番茄;
- 2、年龄、性别不限,身体健康,五官感觉灵敏,无过敏症;
- 3、对自己的感觉和产品的特性能够用语言进行描述和表达;
- 4、能够准时出席,保证测试的时间性和活动的完整性;
- 5、表达时能做到态度客观、不偏颇;
- 6、无不良嗜好。
- 7、有以下情形之一的人员,不得报名:
  - (1)戴假牙,色缺陷、光缺陷、敏锐缺陷、失嗅、味盲者、感官疲劳者;
  - (2)烟、酒、浓茶、咖啡依赖,强烈喜好化妆品等人员。

### 报名时间

2021年4月26日至5月5日

### 活动时间地点

活动时间:5月9日(周日)上午9:00-12:00

活动地点:寿光菜博会(寿光国际会展中心)2号馆内

### 报名方式

- 1、扫描下方二维码,进行报名登记。



- 2、扫描下方二维码进入“鲜食番茄评选大赛”志愿者群。



联系人:高珏晓,咨询电话:0536-5200712 13081663682

### 相关说明

(1)报名结束后,全国蔬菜质量标准中心将对报名人员进行筛选,符合报名条件人员另行通知。

(2)所有参与评价志愿者均有礼品赠送。