



码上看报

码上订报

24小时服务热线：0536-5253221
2022年5月20日 星期五 责编/王凯旋 美编/温琪

菜博会 | 9

2022 潍坊寿光首届预制菜全产业链博览会线上开幕 四项团体标准正式发布

5月18日,2022潍坊寿光首届预制菜全产业链博览会(线上)在菜博会八号馆开幕。本届预制菜博览会时间为5月18日至5月30日,组委会在菜博会八号馆设置直播台,每天进行直播,并深入企业实地“探店”,展示寿光预制菜产业领军产品全明星阵容。潍坊市发改委工会主席、潍坊市预制菜产业发展工作专班成员张春禹在开幕式上致辞;寿光市领导李鹏、武治强、王霞、鞠洪刚等参加开幕式,寿光市委副书记、市长李鹏致辞。预制菜企业代表农发集团做了表态发言。博览会结束后,将根据各参展企业直播效果、增粉数量等指标进行综合评比,对评选出的“最受欢迎预制菜品牌”“最具潜力预制菜品牌”“最佳预制菜服务商”等奖项进行颁奖。会上,由全国蔬菜质量标准中心牵头制定的《“寿光蔬菜”区域公用品牌管理规范》《寿光蔬菜全程品质管控通用技术要求》《预制菜良好操作规范 鲜切蔬菜》《预制菜质量要求 鲜切蔬菜》四项团体标准正式发布。

中国农业科学院农业质量标准与检测技术研究所所长、农业农村部农产品质量标准研究中心主任、全国蔬菜质量标准中心顾问钱永忠通过视频致《“寿光蔬菜”区域公用品牌管理规范》《寿光蔬菜全程品质管控通用技术要求》团体标准发布辞。实施农业品牌战略、创建农产品品牌不仅能提升农业行业整体形象,更能增强农产品的市场竞争力,实现农业增效、农民增收,甚至推动一个地区的发展。为发挥标准引领作用,推动寿光蔬菜品牌提升和实现“寿光蔬菜”区域公用品牌有标可依,此次由全国蔬菜质量标准中心牵头,联合寿光市农业农村局、寿光市市场监督管理



博览会直播现场

局、山东省寿光蔬菜产业控股集团有限公司制定的《“寿光蔬菜”区域公用品牌管理规范》《寿光蔬菜全程品质管控通用技术要求》两项团体标准是基于《“寿光蔬菜”区域公用品牌使用管理办法》和实际应用验证资料的基础上编制完成的。

《“寿光蔬菜”区域公用品牌管理规范》规定了“寿光蔬菜”区域公用品牌的品牌主体、准入准出、标识管理、监督保护,适用于寿光市行政区域范围内“寿光蔬菜”区域公用品牌管理。《寿光蔬菜全程品质管控通用技术要求》规定了寿光蔬菜生产的产品质量管理、管理体系和过程控制技术要求,适用于寿光蔬菜生产的全程品质管控。两项团体标准于2022年4月由寿光蔬菜瓜果产业协会批准发布,5月1日起正式实施,标准的发布实施为“寿光蔬菜”区域公用品牌

建设和使用管理提供了标准支撑,特别是在寿光市高标准建设预制菜绿色优质原料基地的大背景下,全国蔬菜质量标准中心抓住率先开展设施蔬菜全产业链标准研制和蔬菜品质评价的优势,以标准化助力潍坊打造“中华预制菜产业第一城”。此次“寿光蔬菜”区域公用品牌的完善提升,将是全链条提升蔬菜产业的实践探索,也会为农产品区域公用品牌的打造提供示范和样板。

中国农业科学院蔬菜花卉所质量安全与检测技术研究室主任、农业农村部蔬菜品质监督检验测试中心(北京)常务副主任、全国蔬菜感官与营养品质研发中心主任徐东辉通过视频致《预制菜良好操作规范 鲜切蔬菜》《预制菜质量要求 鲜切蔬菜》团体标准发布辞。寿光作为“中国蔬菜之乡”,抢抓预制菜市场黄金机遇期,把发展预制菜产

业作为产业强市的重点,此次依托部省共建的全国蔬菜质量标准中心,联合山东省寿光蔬菜产业控股集团、潍坊市产品质量检验所、寿光蔬菜产业集团食品有限公司、齐鲁工业大学、山东农业大学、中华全国供销合作总社济南果品研究院等单位,在大量、翔实的试验数据和实际应用验证资料的基础上共同编制了《预制菜良好操作规范 鲜切蔬菜》《预制菜质量要求 鲜切蔬菜》团体标准,经过专家评审、立项、征求意见、审查等阶段,2022年4月由潍坊市蔬菜协会批准发布。两项团体标准主要对鲜切蔬菜类预制菜加工安全控制的总体要求、原材料安全控制、加工工艺关键控制点要求、污染控制、质量追溯、质量要求、检验规则等方面进行了规范。本次发布的预制菜团体标准,引用和参考了多个国家标准和规范,是山东省首批蔬菜类预制菜团体标准。通过团体标准的制定和应用,可以有效解决预制菜生产企业在发展过程中面临的痛点,在明确鲜切蔬菜类预制菜定义和边界、规范预制菜行业发展,提升预制菜产品品质和食品安全水平等方面发挥积极作用。

全国蔬菜质量标准中心将持续发挥“国字号”平台作用,依托专家委员会和国家蔬菜质量标准化创新联盟,加大预制菜标准的培训和宣贯力度,扎实推进预制菜团体标准的落地实施,将标准作为预制菜生产的重要参考依据,指导生产控制并保证产品质量安全。同时,加快研制发布蔬菜类预制菜相关标准,建立蔬菜类预制菜标准体系,提升标准实施水平,全力推动预制菜产业向标准化、品牌化发展,以标准引领预制菜行业高质量发展。

本报记者 王凯旋

逛菜博 探美景 寻亮点⑦

九号馆:中国种 中国“芯” 国产种子大舞台

种子是农业的“芯片”,今年中央一号文件强调大力推进种源等农业关键核心技术攻关、全面实施种业振兴行动方案、推进种业领域国家重大创新平台建设等,为种业提供了持续、全面、强有力的政策支持和方向指引。第二十三届中国(寿光)国际蔬菜科技博览会的九号馆,也称为学院馆,占地面积10000平方米,是学院自主知识产权蔬菜新品种及国内外最具推广价值蔬菜新品种种植展示馆,也是潍坊科技学院贾思勰农学院产学研实践基地,实地展示了设施蔬菜规模化种植、标准化生产全过程,充分展现了蔬菜品种的优良特性;为菜农提供品种选择的平台,给种子商提供良种推广的商机;搭建了现代种业科技新成果展示及交流合作平台,有效推动蔬菜种业高质量发展;是现代最为实用的良种良法配套技术集成展览馆。

走进九号馆,映入眼帘的就是一片生机盎然、万物萌发的景象。具有我国自主知识产权的优良蔬菜品种在这里唱起了主角。据潍坊科技学院贾思勰农学院教师孙虎介绍,该馆主要展示了学院自主研发的蔬菜新品种以及国内外各种类型的优良蔬菜新品种212个。其中,国产品种占到八成,

有167个,包括丝瓜、苦瓜、辣椒、番茄、黄瓜等多个品类。

茄子是我国南北方广泛种植的一种蔬菜,含碳水化合物、蛋白质、脂肪、多种维生素以及钙、磷、铁等矿物质元素,具有较高的营养价值。近年来,学院茄果类育种团队通过对茄子育种资源的搜集、评价与利用,根据市场需求的变化,加强生态育种和抗病育种,选育出适宜不同栽培类型和消费习惯的茄子系列品种。在学院自主研发的茄子新品种展示区共展示了11个最新育成的茄子杂交一代新品种。如“潍科圆茄1号”“潍科长茄5号”等的植株长势健壮,果实颜色鲜亮。

近年来,学院瓜类育种团队针对当前和今后西瓜生产发展需要,广泛收集国内外西瓜种质资源,应用杂交、回交、自交、化学诱变、基因编辑等技术手段,对种质资源进行创新研究,创制出一批优质、抗病、早熟、耐裂、丰产、配合力高的优异种质,同时开展西瓜杂种优势利用研究,对引进和创制的优异资源进行进一步的纯化和改良,选育出一批优异的西瓜杂交组合。其中,潍科系列西瓜新品种展示区共展示了15个学院近年选育的西瓜杂种。



在九号馆,通过设施蔬菜标准化种植流程,展现了我国部分自主研发蔬菜品种的优良特性,打造现代实用良种良法配套技术集成展览大舞台,为广大菜农和种子商搭建现代种业成果展示及交流合作平台。

在无土栽培区,各类樱桃番茄株高三四米,红、黄、绿等颜色各异的果实点缀其间,十分惹眼。椰糠栽培区共15行,1000平方米,展示了“龙珠5号”“金皇后”“黄金海岸”、“潍科”系列樱桃番茄、“蜜红88”等28个国内外樱桃番茄新品种。而岩棉栽培是目前农业生产上最先进的一种无土栽培模式。目前在荷兰、以色列等欧美国家普遍用作无



土栽培的基质,岩棉基质具有良好的保水、保肥、透气和固定作物根系的作用,该模式为发挥作物的最大生产潜力提供了无限可能。

在农业废弃物栽培模式展示区,同样生长的番茄,但下面的基质却不同。这些基质是利用农业生产中产生的玉米秸秆、花生壳、稻壳、菌渣等废弃物,经过堆制发酵和适当处理后与工业废料炉渣和河沙等材料配成的。利用这些农业废弃物来种植蔬菜,不但能显著提高蔬菜产量和品质,而且还能节省投入,降低环境污染,解决设施蔬菜生产当中的基质价格昂贵短缺、土壤次生盐渍化等问题。

本报记者 王凯旋