



全国蔬菜感官与营养品质研发中心 正式获得自愿性产品认证机构资质

2022年7月20日，全国蔬菜感官与营养品质研发中心正式获得自愿性产品认证机构资质，机构批准号：CNCA-R-2022-1070。

全国蔬菜质量标准中心借助全国蔬菜感官与营养品质研发中

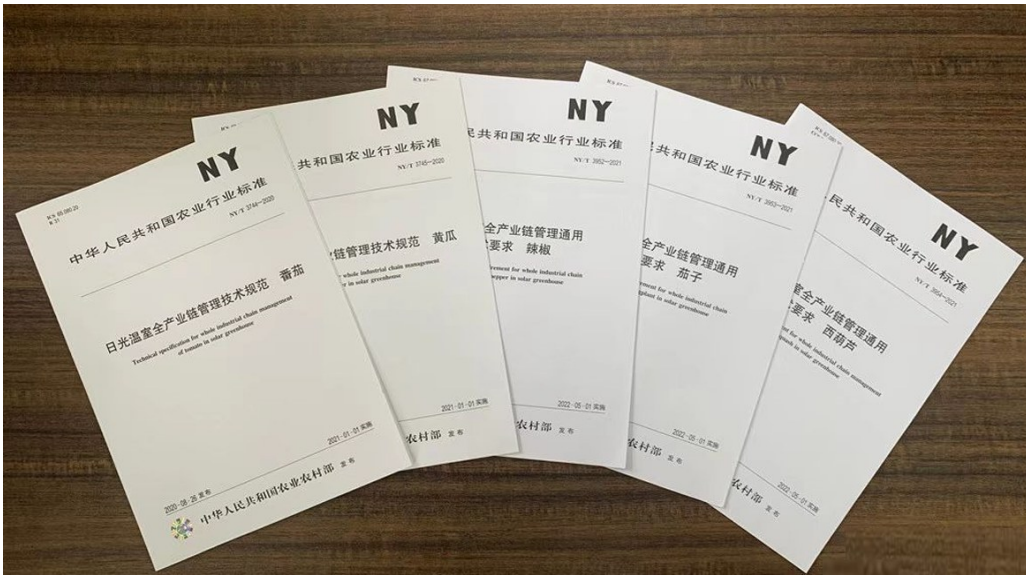
心，以番茄、黄瓜两种蔬菜为突破口，率先从感官评价和营养品质两方面探索研制蔬菜品质分级标准。目前已累计完成75种番茄和25种黄瓜的消费者喜好度测试，《番茄感官品质评价导则》作

为蔬菜领域感官评价标准已发布；合作完成20种番茄和10种黄瓜营养品质指标检测，以期筛选并构建番茄、黄瓜核心评价指标体系。

下一步，全国蔬菜感官与营养

品质研发中心将以品质标准和品质认证作为有力抓手，在全国范围率先开展品质蔬菜认证工作，以科学、独立、权威的认证工作推动品质蔬菜实现优质优价，有力助推全国蔬菜产业高质量发展。

业链行业标准，并获农业农村部发布实施。
全国蔬菜质量标准中心已经制定5项蔬菜全产



打造蔬菜全产业链标准 推动“寿光标准”落地见效

近年来，山东省潍坊市寿光坚持把设施蔬菜全产业链标准研制作为突破口，全面总结设施蔬菜生产管理经验，在全国率先启动日光温室蔬菜全产业链标准研制，并按照“探索建立蔬菜生产的‘寿光标准’，进而形成国家标准、世界标准”的要求，让标准落地见效。

在全国蔬菜质量标准中心，标准科负责人夏海波正在对相关企业、高校、科研院所等20多家意见征求单位发回的《农业社会化服务温室建设服务规范》的反馈表进行逐条分析研判。

全国蔬菜质量标准中心标准科负责人夏海波说：“我们对标准的科学性、适用性在全国范围内征求意见，让标准被大多数人所接受，对标准后期使用有一个很好的推动作用。”

据了解，全产业链标准包括从产地环境到温室建设，从种苗选择到种植技术，从采后初加工到餐桌的各环节。目前，全国蔬菜质量标准中心主持起草的《日光温室全产业链管理技术规范》（番茄、黄瓜）和《日光温室全产业链管理通用技术要求》（辣椒、茄子、西葫芦）5项农业行业标准获农业农村部发布并实施。有了标准化产业链，寿光从“一棵菜”发力，让越来越多的蔬菜园区实现“工厂化”运营。

现如今，依托寿光蔬菜产业发展优势，以蔬菜全产业链标准为突破口，全面总结设施蔬菜生产管理经验，全国蔬菜质量标准中心先后完成了16项国家、行业标准和110项山东省地方标准立项，建设形成了14大类、182个品类的蔬菜标准数据库，牵头制订了《粤港澳大湾区蔬菜生产基地良好农业操作规范番茄》等6项团体标准，完成了农业农村部《日光温室蔬菜全产业链标准梳理和标准体系框架构建》等一系列项目。标准中心在制定标准的同时，更重要的是把系列标准推广应用，为此，寿光在全力抓好蔬菜标准集成的基础上，打造现代农业标准输出中心，让标准落地生效。

全国蔬菜质量标准中心推广科科长李兰娟说：“在标准的推广路径上，我们以寿光为起点，逐步向潍坊市、山东省及外省辐射。目前，已在山东、江西、内蒙等7个省（市区）培育认定了50家试验示范基地，蔬菜标准化面积已达7.6万亩，起到了很好的示范带动作用。”

今年，全国蔬菜质量标准中心在前端严抓基地标准化管理的同时，后端重点放在了基地服务上，开发的“全国蔬菜质量标准中心试验示范基地优质蔬菜产销对接平台”即将上线运行，平台不但可以实现生产基地与高端蔬菜采购商互连直通，还能实现个体消费者线上下单基地直配，让标准化好蔬菜走向更多人群、更高市场。

寿光市融媒体中心记者 杨晓强 胡莎莎

用数据重新定义一棵好蔬菜 寿光蔬菜从种子到餐桌全产业链都有标准体系可依

大棚蔬菜生产进入歇茬季后，山东省潍坊市寿光稻田镇崔岭西村菜农崔新建闲下来，好好盘算了一下上一茬的收入。“原来种普通番茄，总是想用大水大肥，提高产量。去年按照合作社的新标准，控水控肥，增加昼夜温差，种出来的口感型小番茄卖到40元/公斤。最后一算账，一个大棚多收入了三四万元。”崔新建所说的新标准，正是2021年在全国蔬菜质量标准中心指导下，由村里的众旺果蔬专业合作社制定出的口感番茄种植企业标准。去年合作社新发展20多个大棚的口感番茄，全部按照这个标准种植。

传统的农业生产，大多数依靠农民自身积累的经验。2018年7月，全国蔬菜质量标准中心在寿光市揭牌成立。该中心由农业农村部 and 山东省人民政府联合建立，是国内唯一的蔬菜质量标准方面的国家级平台。如今，在蔬菜之乡寿光，越来越多的种菜老把式也开始按照标准、数据来种菜。

全国蔬菜质量标准中心落地寿光后，随即成立了由方智远、李天来、邹学校、赵春江4名院士领衔，67名专家组成的专家委员会，引进落户全国蔬菜标准化技术委员会、全国绿色食品科技成果转化试验站等权威科研院所和平台，从

设施蔬菜种苗繁育、种植加工、分类等级、社会化服务等方面开展标准破冰行动。

据全国蔬菜质量标准中心标准科负责人、高级农艺师夏海波介绍，之前国内外蔬菜标准比较分散，查询起来也非常不便。中心成立后，先后收集整理了2369条国际标准化组织（ISO）、欧美日韩等国家以及国内农业农村部等部门发布的蔬菜标准文本，探索建设全国唯一的蔬菜质量标准查询服务平台，形成14大类182个品类蔬菜标准数据库。

目前，全国蔬菜质量标准中心在日光温室基础设施、蔬菜种子种苗、蔬菜栽培技术、贮藏保鲜技术、物流运输技术、智慧农业技术应用和生产服务体系等7个方面，构建起覆盖蔬菜产前、产中、产后全产业链标准体系，这也为开展全产业链标准研制奠定了数据基础。

传统的蔬菜品质评判，主观性较大，也缺少统一标准。全国蔬菜质量标准中心成立后，建立起国内唯一的蔬菜品质感官评价与分析实验室，通过具体的理化指标和科学的感官评价对蔬菜进行分级，让好蔬菜标准有了具体数据支撑。

全国蔬菜质量标准中心认证

科负责人高珏晓介绍，目前已经完成57个品种的口感番茄品质鉴定，在销售时，这些番茄可以像食品一样，把类胡萝卜素、可溶性糖、维生素等各种营养元素，标记得一清二楚，消费者在选购时一目了然。

4年来，全国蔬菜质量标准中心突出抓好平台搭建、标准制定、难题破解三大重点，以集成改革创新填补蔬菜全产业链标准空白，把更多“寿光标准”“潍坊标准”打造成为“国家标准”“世界标准”。

全国蔬菜质量标准中心已经全面集成研发了126项国家、行业和地方标准，其中番茄、黄瓜、辣椒、茄子、西葫芦5项全产业链行业标准获农业农村部发布实施。

寿光是全国冬暖式蔬菜大棚的发源地，也是全国最大的蔬菜集散中心、价格形成中心、标准集成中心、种业研发中心。目前，寿光蔬菜产业从前端种子种苗、到中端种植、再到后端产后运输、预制菜加工，都有具体标准可以参考，实现了“一粒种子”到“一桌好菜”的全产业链行业标准。寿光也由传统的种菜卖菜向输出技术标准和蔬菜生产集成解决方案转型，服务带动全国蔬菜产业高质量发展，以全产业链标准把牢蔬菜行业“话语权”。

文章来源：大众报业·农村大众