



加速迈向千亿级

寿光蔬菜产业

全链条提升农业核心竞争力

看似寻常最奇崛，成如容易却艰辛。补钙菜、降血压辣椒、高维C辣椒……在山东省寿光市丹河设施蔬菜标准化生产示范园里，一个个功能型蔬菜品种让人耳目一新。来自国内外的蔬菜最新品种和技术，都在这里展示。闻名全国的寿光农业，在新时代依然不断创新超越，书写不寻常的每一页。

寿光正成为蔬菜全产业链标准的制定中心。今年5月份，由全国蔬菜质量标准中心起草制定的辣椒、茄子、西葫芦“日光温室全产业链管理通用技术要求”，在全国范围内实施。这标志着继番茄、黄瓜之后，寿光又有3项全产业链标准成为“国家标准”。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。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行了“工厂化”理念运营，蔬菜产量和品质实现了跨越式突破。

在丹河设施蔬菜标准化生产示范园内，各类蔬菜琳琅满目，更令人称奇的是满满的“黑科技”。示范园内集成了国内外最高端的蔬菜种植技术，无土栽培、熊蜂授粉、生物防治、水肥一体化管控……蔬菜产品全部达到绿色AA级标准。在这里，可以全程见证一粒种子到一棵菜的生长历程。丹河设施蔬菜标准化生产示范园项目总体规划面积9348亩，总投资15亿元，规划建设国际种业博览会展示区、国际先进种植模式种植区、蔬菜全产业链标准化生产区、农业科技创新中心以及配套生产加工区。目前，属于科技创新中心的种质

资源保护中心已建厂投用，已收录番茄、黄瓜、辣椒等种植资源2.1万份，天敌昆虫繁育工厂主体工程已完成，投产后年可繁殖天敌昆虫7亿头。在各相关部门、镇街的精准对接帮扶下，所有配套项目将于2023年全面竣工，届时，这里将成为全国设施最高端、技术最领先、运营模式最科学的蔬菜全产业链标准化集成基地。

寿光市作为全国蔬菜集散中心、标准形成中心、价格形成中心、种业研发中心、信息交流中心和物流配送中心，聚力建设全国蔬菜产业综合服务基地，按照“做强两端、提升中间”的思路，全链条提升蔬菜产业。前端重点做标准研发、种子研发和技术集成创新，后端重点培育特色蔬菜品牌、打通高端销售渠道，中间以合作社、家庭农场为主体构建新型农业经营体系，抢占蔬菜全产业链“微笑曲线”的两端，全链条提升农业核心竞争力。

5月18日，2022潍坊寿光首届预制菜全产业链博览会（线上）开幕。博览会精心选定了40多家预制菜全产业链骨干企业，通过网络直播、专栏报道等形式，对品牌企业、优质产品进行全方位、全矩阵宣传推介，推动供需互通、链条互补，助推预制菜产业做大做强、集聚发展。

做好“预制菜”这篇文章，以蔬菜为龙头的农业持续发力。围绕全要素、全产业链创新探索，从一粒种子到一棵菜，从一棵菜到一桌美食，从一座蔬菜大棚到一座“蔬菜工厂”，寿光市将蔬菜这一传统产业，培育发展成现代化的高效产业链，让“寿光元素”在全国各地落地生根，让乡村振兴有“智”更有质。

寿光主动融入潍坊国家农综区建设，加速推动蔬菜产业“数字化”速度，全方位推动农业由“设施化”向“数字化”“智能化”转变。目前已建成投用现代农业高新技术试验示范基地、丹河设施蔬菜标准化生产示范园等一批数字农业园区，全部覆盖大型水肥一体机、智能温控、自动补光等新技术，蔬菜大棚变身成为“绿色车间”，蔬菜园区变身成为“绿色工厂”。寿光坚持以智慧化思维、科技化手段对农业产业链全方位重塑，量身定制“寿光蔬菜产业互联网平台”，研制推广了立体栽培、无土栽培、椰糠栽培等30多种新模式和大棚滴灌、臭氧抑菌、熊蜂授粉等300多项国内外新技术，先后有全国蔬菜质量标准中心等12家国字号农业研发平台落户寿光，有5项农业行业标准获农业农村部发布，农业物联网应用率达到80%，科技进步对农业增长的贡献率达到70%，高出全国10.8%。

聚焦品牌提升，延伸产业链条，寿光市加快构建“区域、企业、产品”三位一体的品牌发展体系，严格按照《“寿光蔬菜”区域公用品牌使用管理办法》，选定众旺、斟都、令欣等合作社进行单体品牌打造，建设“崔西一品”“斟灌彩椒”“蔡曦韭菜”等高品质蔬菜种植园区。大力发展净菜、预制菜产业，储备农业领域预制菜重点项目6个……寿光通过创新农业生产方式，以农业培养工业、带动三产服务业，构筑了“一二三”产业交叉融合的现代产业体系，在农业强起来、农村美起来、农民富起来的征程中勇毅前行。

寿光日报记者 桑宏香

好蔬菜的标准有了数据支撑

寿光以科学、权威的认证，推动蔬菜实现优质优价

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。近日，以蔬菜品质感官评价与分析实验室为主体成立的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。资质的获得，将进一步助推蔬菜产业高质量发展。

“全国蔬菜质量标准中心成立以来，一直按照‘生产有规程、安全有保障、质量有评价、产品有品牌、价格有导向’的功能定位，围绕制定修订标准、示范推广标准、培训普及标准、蔬菜品质认证和品牌培育等工作重点，

全力打造蔬菜全产业链标准集成和研发中心、蔬菜质量安全评估和预警中心、蔬菜品牌培育和品质认证中心、蔬菜信息交流和技术服务中心。”全国蔬菜质量标准中心相关负责人表示，全国蔬菜感官与营养品质研发中心获得认证机构资质后，按照《农业农村部、山东省人民政府关于建立全国蔬菜质量标准中心合作备忘录》中“建设四个中心”的要求，目前已全部完成。

据了解，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平台，以番茄、黄瓜为突破口，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，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；与中国农科院蔬菜花卉研究所合作开展的“蔬菜品质标准体系研制与构建”课题第一期正式启动；截止到8月份，已完成32种番茄营养品质测定和18种适合鲜食番茄的消费者喜好度测试和智能感官仪器分析，采购的蔬菜品质专用检测仪数据库正在建设和调试中。

“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发展提质增效。”全国蔬菜质量标准中心相关负责人说。

寿光日报记者 尹桂建