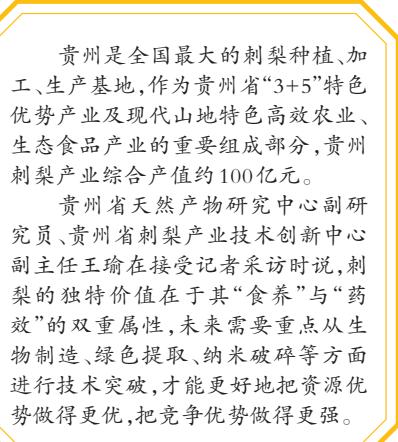


技术创新是刺梨产业突围的关键

——访贵州省刺梨产业技术创新中心副主任王瑜

贵州日报天眼新闻记者 朱登芳



尽可能保留了刺梨的“本味与鲜味”。
记者：您创新提出的中试共享平台是怎样的？

王瑜：刺梨企业有很多不成熟的“概念产品”想开发，但是在不了解市场的前提下，不敢贸然投资，为解决这个问题，我们通过中试共享平台帮助企业在最低成本开发产品，用于市场推广，解决了企业建厂和购买设备的投资风险，打通科技成果转化的“最后一公里”。

近三年，贵州省天然产物研究中心利用该平台签订横向和成果转化合同30多项，合同额超500万元，尤其是在推动贵州刺梨产业迭代升级方面成效显著，借助中试共享平台，开发了30多款刺梨大健康产品，在国药大健康、黔南刺梨香、贵定山王果、安顺得宝等多家企业得到产业化应用。

今年，在贵州得宝农业科技有限公司又成功转化一款“酱香刺梨”产品，截至目前，该产品直接销售额突破1000万元，中试共享平台极大地促进了科技成果产业化应用。

产业标准与市场拓展

记者：您所在的团队编写了《贵州刺梨功效研究》系统诠释刺梨的健康属性，同时还将《刺梨原汁质量要求》国家标准以及国际标准的制定，这两项工作对助力刺梨产品打开国内外市场起到了怎样的作用？

王瑜：《贵州刺梨功效研究》的出版旨在彰显刺梨作为健康珍果的健康属性和价值，倡导科学食用和消费刺梨，它不仅仅是一本学术论文集，更是一份权威的刺梨“功效说明书”和“价值验证报告”，为贵州刺梨从一种地方性“野果”升级为备受推崇的健康食品提供了科学背书。

为了更好地保留刺梨中热敏性活性物

质，榨汁环节应用低温带式压榨技术，较传

统压榨方式获得的刺梨汁品质更高，活性

物质损失更少，出汁率达到55%以上。灭菌

环节，传统的超高温瞬时杀菌技术已经很

大幅度减少了刺梨汁中功能成分的损失，

从而更好地保留刺梨中热敏性活性物

质，榨汁环节应用低温带式压榨技术，较传

统压榨方式获得的刺梨汁品质更高，活性

物质损失更少，出汁率达到55%以上。灭菌

环节，传统的超高温瞬时杀菌技术已经很

大幅度减少了刺梨汁中功能成分的损失，