

看农产品的“七十二变”

——精深加工推动乡村产业振兴

通讯员 詹艳 贵州日报天眼新闻记者 杨小友

7月29日，贵州恒力源天然生物科技有限公司，记者看到，一桶桶冷冻的刺梨汁从冷库运到生产车间，在自动化生产线上经过10多道工序，变成一瓶瓶刺梨原汁，包装好后发往全国各地。

昔日论吨卖的刺梨经过精深加工改头换面，成为营养丰富、风味独特的饮品，按瓶卖身价倍增。

贵州恒力源天然生物科技有限公司2015年成立，集刺梨种植、精深加工、产品研发、销售于一体，是黔南州龙里县较早开展刺梨深加工的企业，目前建有14条刺梨深加工自动化生产线，刺梨浓缩汁、刺梨原浆、刺梨饮料、刺梨精粉、刺梨口服液等10多款产品畅销市场。

“我们将收购来的鲜刺梨果先榨成汁，储存在冷库，锁住营养成分，再根据市场订单生产各类产品。”贵州恒力源天然生物科技有限公司营销总监陶鹏介绍，该公司先后与王老吉、娃

哈哈、东方甄选等企业达成合作，“恒力源”品牌名气越来越响。此外，公司每天线上还要收到1000多个订单，发上千件货。

精深加工“链”出种植增收“钱”景。2024年，贵州恒力源天然生物科技有限公司收购刺梨6000吨，增强了当地种植户的信心。

像刺梨一样，近年来，我省大力推动农产品加工业由“初字号”转向“精字号”，农产品“七十二变”让更多农民分享到产业增值的收益。

在安顺市西秀产业园，贵州西秀翠宏食品有限公司生产的香辣蘸料、香辣红油、烧烤料等产品畅销市场。2019年落户以来，该公司以先进生产线赋能，不断扩宽、拉长产品线，订单四方“涌”来，系列产品还卖到了马来西亚、印度尼西亚等国家。2024年，该公司产值达4.6亿元。

贵州逸嘉生物科技有限公司专注“绿色无

污染”的调料领域，生产的酸豇豆、烧椒酱、辣椒面、红酸汤等产品畅销全国，去年还出口到越南。

这些农产品从“原字号”到“初字号”再到“精字号”的跨越，凝聚着多方的共同努力，也是科技力量在黔贵大地的智慧绽放。

政策甘霖精准浇灌，扶持主体、技术攻关和成果转化、品牌打造多管齐下，为“深加工”注入源源动力；企业创新创造，以科技与市场之力深挖农产品价值……多方合力，特色鲜明、效益显著的农产品加工之路越走越宽。数据显示，2024年，我省农业特色优势产业产值增长4.2%，农产品加工转化率达66%，成为推动乡村产业振兴的支柱产业。

黔地“土疙瘩”，精深加工蝶变“贵品”的升级跃迁，不仅是产业的升级变革，更是我省在乡村振兴战略中，推动农业“接二连三”的生动实践。



辣椒丰收椒农笑。

科技赋能 订单保障 印江辣椒红胜火

贵州日报天眼新闻记者 邓钱洁

8月3日中午，印江自治县峨岭街道省级辣椒示范种植基地，赤霞翻涌。三十多位村民正在地里忙着采摘，一筐筐辣椒在田埂边堆成了小山。

“你看，长得多好！”种植大户曾敏俯身用双手捧起一串“红宝石”，根根都有20多厘米长。

“一亩少说要摘3600斤。”她笑着算起丰收账，“收购价每斤一块四，吃票子了！”

曾敏的喜悦，折射着印江5万亩“订单辣椒”丰收季的欢腾。

产量看得见的提高的同时，与往年相比，这里今夏的辣椒采收还提前了一周。

“科技！”印江自治县农业农村局副局长陈涛点出了其中的秘密：从源头开始，优质抗病的新品种播下希望；田间地头，精量点播机化身“铁牛”，替代费时费力的人工撒种，漂盘育苗技术在大棚中育出健壮齐整的苗秧，移栽效率倍增；科学的肥水调控与病虫害绿色防控贯穿生长全程，便是将辣椒成

熟上市的时间表向前推进了一周……

正是这一系列科技“组合拳”，今年该县辣椒平均亩产较往年跃升100公斤，预计总产量将历史性突破2万吨，产值直指1亿元大关。

丰收的果实能否顺利变现？手指远处一辆满载辣椒驶向加工企业的货车，陈涛说：“有保障。”他继续解释：“公司订单+基地示范+农户自种”，链条环环相扣，农民种得安心。”

在印江，订单如约，企业敞开收购；基地示范，技术辐射千家万户。在此模式下，辣椒产业今年规模激增1.4万亩，总面积达5万亩，像磁石般吸附带动了该县2.2万户群众投身其中。

田埂边，种植户张富国交完鲜椒，数着刚拿到手的票子，黝黑的脸上满是笑意。“跟合作社签了单，技术有人教，销路不用愁，价格还稳当！”他说，“家里的两亩多辣椒地，算下来比去年要多挣8000块钱。”

这几天，当地辣椒种植户正抓紧晴好天气加快采收，各收购点也已全面“开秤”。



品牌启航 黔货入湾

——贵州省供销管理集团“万家供销·贵品优供”品牌在大湾区启航

詹艳 杨小友

8月6日，由贵州省供销合作社指导，贵州省供销管理集团有限公司主办的“山海相连·贵品入湾——‘万家供销·贵品优供’品牌发布暨大湾区展示展销系列活动”在深圳市深港·会客厅拉开帷幕，开启贵州优质农产品进军粤港澳大湾区市场的新征程。

“万家供销·贵品优供”品牌发布、产品推介、战略签约、碰撞推AI传播营销系统上线、“万家供销·贵品优供”贵州馆开馆……这是贵州省供销系统推动“贵品入湾”的标志性落子。贵州省供销系统将以品牌化引领市场化，服务粤港澳大湾区消费升级，谱写供销系统发挥现代农产品流通主渠道作用和品牌担当的精彩诗篇。

“万家供销·贵品优供”品牌启航

活动现场，大屏幕上品牌标志闪亮，象征贵州的生态“山珍”与“优供”理念完美融合。随着品牌发布，“万家供销·贵品优供”正式启航。

“‘万家供销’凸显‘全域服务’的供销属性，‘贵品优供’聚焦‘品质至上’的价值追求。”贵州省供销合作社党组书记、理事会主任王镇义在致辞中说。

作为服务“三农”的生力军、城乡商品流通的主渠道，贵州省供销系统聚焦“黔货出山”，致力于破解农产品“酒香也怕巷子深”的难题。今年，贵州省供销社将统筹全省供销系统资源，精心打造“万家供销·贵品优供”公共品牌。

“‘万家供销’承载着服务千万家庭美好

生活的初心，‘贵品优供’是我们对品质与责任的郑重承诺。我们期待以此为桥梁，让贵州的山水之珍，走进大湾区千家万户。”贵州省供销管理集团党委书记、董事长程丽萍生动解读了“万家供销·贵品优供”的品牌内涵。

“‘万家’突出覆盖广度，致力于打造服务千家万户的流通网络，上连田间地头生产端，下接城市餐桌消费端，让贵州优质农产品走进大湾区万家灯火，也让供销服务渗透到农业生产、城乡消费的每一个环节。“供销”锚定核心职能，传承供销系统“扁担精神”“背篓精神”，以市场化手段打通农产品上行、日用品下行的双通道，既当农民的“服务员”，也做消费者的“把关人”。

“‘贵品’意指‘贵州之品’‘珍贵之品’，承载着贵州的生态优势与地域特色，从茶叶、辣椒到酸汤、刺梨，每一款产品都带着高原的纯

净与山地的馈赠；每一款产品都经过严格的品质检测、标准筛选，确保符合“生态、安全、优质”的核心标准。“优供”强调“供应链优势”，通过整合全省供销系统资源，搭建从种植养殖到仓储物流、从品牌包装到渠道销售的全链条服务体系，让优质产品以最优效率、最佳状态抵达消费者手中。

现场还发布了“黔绿通”与“黄果树”特色品牌矩阵，它们共同构建起“贵品优供”贵州农产品的品质标杆与文化名片。

贵州省供销管理集团相关负责人表示，将以品牌驱动，打通贵品入湾“最后一公里”。

共赢合作 贵品出山入湾

茶叶、辣椒、酸汤、刺梨……推介环节，一张张精美照片呈现大屏幕上，推介人手持话筒，声情并茂介绍贵州特色农产品，为参加活动的人民奉上引人入胜的感官盛宴。

“这是黔东南州的酸汤，味道醇厚，营养价值极高。”在推介人的讲解下，那冒着“热气”的酸汤图片让人看了就垂涎欲滴。

酸汤推介介绍刚结束，刺梨推介接续进行……台上推介精彩纷呈，台下众人认真聆听，被贵州珍馐深深吸引，不断点赞。

“贵州生态农产品，滋味正宗！我们将与贵州省供销系统强化对接，让大湾区消费者品尝到高原山珍。”一位客商说。

推介环节之后，贵州省供销管理集团与广东省供销集团，贵州省绿通控股公司与深港·会客厅、广州市瑞旺生态农业科技发展有限公司，贵州省冷链物流投资发展有限公司与优合



农旅融合乡村美

黔东南州施秉县甘溪乡望城村依托自然资源禀赋，结合田园风光、生态环境等自然条件，通过招商引资、村民合作投资、闲置土地入股等方式，成功打造出集研学、露

营、旅游、体验等为一体的花漾河畔生态农业观光园。暑假期间，观光园迎来以亲子游为主的众多游客，“农旅融合”绘就了一幅乡村振兴“丰”景图。 邵胜智 摄

城里人也爱赶场

小河湾村周末集市火了

贵州日报天眼新闻记者 刘悦

8月2日，周六，安顺市平坝区夏云镇小河湾村，村民韩克莲凌晨4点早早起床，捞出提前泡好的豆子，开始制作豆腐脑。早上7点，她推着小车赶到村里集中规划的农贸集市，还没摆好摊位，就有客人来等着“吃早餐”了。

这是政府规划的一个周末集市，有49个标准化摊位，还划分出果蔬、家禽、生鲜、小吃等不同区域，村民使用完全免费。

“这西红柿真新鲜，我要五斤！”在村民王贵和的摊位前，一大早就从贵阳开车前来的师女士说，“我每个周末都来这儿买菜，新鲜，种类又多。”

像师女士这样专程前来采购农产品的城里人不少。小河湾村村民李小双经营的肉

摊，早晨9点前，530斤猪肉就已售罄。“有的顾客还提前预订，周末来拿。”他说。

这个集市不仅是土特产交易的场所，还是城里人体验乡村生活、寻觅“乡愁”的目的地。小河湾村是全国乡村旅游重点村，近年来，将周末集市与露营基地、农家乐、民宿等业态串联，推出“抢货星期六”新IP，把常态化的周末集市打造成贵阳贵安市民周末采购、游玩的“小菜园”，推动乡村旅游与农特产品销售深度融合。同时，通过精细化运营微信公众号、视频号，大力宣传农旅资源，并引导游客在社交媒体分享“赶集”体验，进一步提升了品牌知名度。每到周末，贵阳贵安市民到小河湾村“赶集买土货”的人越来越多。

本版主编：刘皓 本版责编：刘杰 梅明杨 版式设计：蔡桂莉



←“万家供销·贵品优供”贵州馆。

←参会人员了解贵州农产品。