



祁东黄花菜“国家队”首次参展并热销中国中部农博会

武冈特产农博会上受消费者热捧

华夏早報湖南长沙讯 (记者 刘大华 通讯员 刘和平 欧志伟) 近日, 第十六届中国国际农产品交易会暨第二十届中国中部(湖南)农业博览会在湖南省长沙市举行, 中国卤菜之都——湖南省武冈市展位前, 现卤现卖试吃的豆腐、猪血丸子、豆干等特产受到消费者好评, 现场人气火爆。

作为武冈最具影响力的生产企业, 金福元、法新豆腐、乡乡嘴、银记福饼、青钱柳茶叶、华鹏食品等多个企业、厂家参加展览, 展出了餐饮系列的盐豆腐、猪血丸子、卤豆干、福饼、青钱柳茶等武冈特产。

液态奶全产业链模式唱响农博

人民网长沙电 11月1日, 2018中国中部(湖南)农博会拉开帷幕, 湖南多家知名企业将携特色农产品集中亮相, 各市州以此为契机展示农业产业风貌、进行区域品牌农产品推介, 推动品牌输出。

“对于一杯鲜奶而言, 最重要的是保障从奶源基地到销售终端的乳品安全和品质,” 德人牧业董事长魏仲珊说, “这是我们对行业的责任、对消费者的责任、对社会的责任。” 为此该企业建立了“湖南省院士专家工作站”、“南方牧草资源开发与利用湖南省工程研究中心”, 同时牵头省内20家企业及科研机构成立“湖南乳业产业技术创新战略联盟”。重点围绕湖南奶业长期存在的饲草栽培及饲料化、奶牛科学养殖、乳品质量安全、技术装备等问题, 建立核心技术标准, 支撑和引领产业技术创新, 全面提升我省乳制品质量, 实现资源高效利用和产品质量安全可控。

在展会中, 常德市市长曹立军、副市长龚德汉等领导相继来到德人牧业展位品尝当天送达的巴氏鲜奶。(王海龙)



华夏早報湖南长沙讯 (记者 刘国良) 11月1日至5日, 第十六届中国国际农产品交易会暨第二十届中国中部(湖南)农业博览会在长沙隆重举行。湖南省祁东县农业发展有限公司作为“国家队”, 首次代表祁东黄花菜参展, 由于格外重视“原汁原味”绿色、环保等因素和品质, 使得祁东黄花菜成为此次农博会的热销农产品之一。

与以往祁东黄花菜参展农博会不同, 最大亮点是祁东县农业发展有限公司属于祁东县人民政府直接管理的国有独资有限公司, 该公司作为“国家队”首次亮相国际、国家级的农产品交易会力推祁东黄花菜成为祁东一件标志性事件。

之前, 由于市场上流传着很多黄花菜都是用硫磺熏的一些传闻, 而在祁东本地或外地的一些加工商为了节省成本, 偷工减料, 确实也存在用硫磺

熏的事实, 导致祁东黄花菜的品牌一落千丈。为了扭转这个局面, 重拾这块金子招牌, 2017年10月12日, 祁东县委、县政府特批准成立由政府独资的祁东县农业发展有限公司, 欲从种植源头、收购、生产加工、销售等全过程保证祁东黄花菜的品质。

带队参展的祁东县农业发展有限公司副总经理陈馨介绍, 此次展销会推出的黄花菜产品除确保品质外, 另外与传统黄花菜相比显得品种更多样化。公司还开发出速冻黄花菜、黄花菜蛋花汤、红枣枸杞黄花菜羹、黄花菜熟食小吃等十来个黄花菜深加工系列新产品, 这样就会让消费者有更多的选择余地。

“从这次展销会来看, 很多顾客不仅对我们的传统产品青睐有加, 也对我们的新产品也有浓厚兴趣, 并纷纷购买品尝, 我们都补了几次货”, 陈

馨信心满怀地说道。

同时陈馨还透露, 目前祁东黄花菜已经开发到第三代, 以后还会根据市场的需求和变化, 以及迎合不同消费者的口味, 开发第四代、第五代祁东黄花菜品种, 以后还会开发一款顶级祁东黄花菜, 相当于奢侈品之类的, 满足不同层次消费者的需要。

截至2017年底, 祁东县的黄花菜种植面积达16万亩, 菜农达40多万人, 年产干黄花菜超4万吨, 产量和销量约占中国的70%以上, 品牌价值25.66亿元。只要能做足、做好黄花菜这篇文章, 也是当地产业扶贫的好项目。

祁东黄花菜也深受东南亚国家的欢迎, 今年还远销到了欧洲等国, 陈馨表示, 祁东县农业发展有限公司已经在布局海外市场。

河北唐山“慈玉白菜”一棵卖出30元 连续三年走俏香港

华夏早報湖南长沙讯 (特派记者 宋林) 第十六届中国国际农产品交易会暨第二十届中国中部(湖南)农业博览会进入尾声, 记者在河北展团看到, 一个全部由大白菜堆成、高达3米剃状展示柜台吸引了不少参展观众的注意, 这种白菜翠绿油亮、叶脉细密、菜体呈圆锥状、顶部叶片紧包在一起, 单看“颜值”的确很高, 而每棵白菜30元的“天价”却丝毫没有阻挡市民购买的热情。

白菜不再卖出“白菜价”, 这棵来自河北唐山的“慈玉白菜”究竟有何神奇之处? 带着疑问, 记者采访到了参展商——河北省唐山市玉田县黑

猫王农民专业合作社理事长张金齐。今年70多岁的张金齐告诉记者, 这种产自河北玉田县的“慈玉白菜”是该县传统特色名产蔬菜, 因其叶球直筒拧抱紧实, 顶部稍尖, 菜体呈圆锥状, 故得名“玉田包尖”。玉田包尖白菜具有耐贮藏、不易抽苔、高品质特点, 做馅, 清鲜宜人; 溜炒, 不乱汤; 菜心生食, 甜脆鲜嫩, 清心爽口, 有去油腻、解酒醉之功能。玉田县独特的地质条件、清澈的水系、丰饶的土壤和适宜的气候成就了玉田包尖白菜, 享有“玉菜”之美誉。如今, “慈玉白菜”还被国家质检总局认定为“地理标志保护产品”, 其商标也是河北省唯一的蔬菜

地域保护商标。

近年来, 为打响玉田包尖白菜品牌, 张金齐所在的河北省唐山市玉田县黑猫王农民专业合作社建立了3000亩绿色认证的白菜种植基地, 并注册了“慈玉商标”, 采用“声波”技术和生物转化方法, 提升“慈玉白菜”的口感和营养价值, 使“慈玉”牌玉田包尖白菜成为“世界只有中国有”的极品白菜, 步入了京津冀及香港特区的中高端消费市场。

“今年年初, 我们就有近40吨的白菜通过冷藏车陆运到了香港, 连续三年走进香港市民的餐桌并越来越受欢迎!” 张金齐很自豪地告诉记者。

崑山精美农副产品亮相第20届农博会

华夏早報湖南长沙讯 (特派记者 王刚 通讯员 杨坚 李友胜) 11月2日, 在湖南长沙开幕的第十六届中国国际农产品交易会暨第二十届中国中部(湖南)农业博览会会场, 崑山脐橙大受青睐, 成了“明星”。新宁县六家崑山脐橙生产、加工企业分别与国内六家水果销售企业签订了崑山脐橙销售合作协议, 多家企业达成崑山脐橙销售合作意向, 为今年崑山脐橙销售建立了一条快速、便捷的“绿色通道”。

该县有优越的小气候条件和富含各种微量元素的山地土质非常适合脐橙的培植生长, 也是我国最早的脐橙生产基地, 为全国四大脐橙出口基地县和国家赣南—湘南—桂北柑桔优势产业带脐橙生产重点县, 2018年被列入全省一二三产业融合发展示范县。新宁脐橙注册了“崑山”牌商标, 崑山脐橙鲜果先后获农业部优质农副产品金奖、湖南省优质水果评比金奖、湖南名牌农产品荣誉称号, 并通过国家无公害食品、绿色食品、出口果园(企业)和地理标志保护认证。

目前, 该县崑山脐橙种植总面积46万亩, 年产量41万吨、产值22亿元。新宁县自主选育并通过国家农作物品种登记的“崑丰”华脐种植面积达30万亩, 是现今全国仅存的大规模华盛顿脐橙集约化生产基地。崑山脐橙果皮光滑、色泽艳丽、风味浓郁、肉质脆嫩, 果肉含有人体所必需的维生素C和β-胡萝卜素等各类营养成分, 是优良的保健营养食品, 达A级绿色食品标准, 产品畅销国内外。预计到2020年, 崑山脐橙种植面积将达50万亩, 年产量62万吨, 累计可带动全县12万贫困人口精准脱贫。

