

全国果蔬加工产业与学科发展研讨会专家热议海南槟榔加工

槟榔精深加工技术迫切需要提升

记者 王玉洁 实习生 王茹仪

本报海口 10 月 27 日讯（记者王玉洁 实习生王茹仪）9 月底至 11 月，正值海南槟榔采摘期，槟榔的食用和加工始终是业内人士的热议话题。10 月 26 日在海口举办的第十一届全国果蔬加工产业与学科发展研讨会上，海南槟榔加工再次引发热烈探讨。

海南省农业科学院农产品加工设计研究所副所长吉建邦告诉记者，通常来说，海南的果蔬加工多指对热带经济作物及热带水果的加工，以槟榔、椰子、胡椒、咖啡、黄灯笼椒、芒果、菠萝蜜等为主，其中尤以槟榔和椰子为主。

“如今槟榔地头收购价已经达到 9.5 元每斤，由于价格和产量的提升，预计今年海南鲜果产值有望突破 100 亿元，与去年相比有了非常大的提高。”吉建邦说，目前全省槟榔种植面积超过 160 万亩，种植农户约 230 万人，槟榔加工产业有了很大提升。

随着消费需求结构的升级，消费者对食品优质、营养、健康的需求不断增加，人们对槟榔产业的关注度也越来越高，槟榔产业精深加工技术的提升愈加迫切，吉建邦说，为了优化槟榔产业的全加工产业链，许多业内专家学者也都努力在食品安全、病虫害防治、槟榔的生物学特性等领域开展基础研究，努力提高资源的综合利用率，“比如说，槟榔核有很高的附加值，但在目前的加工环节中，它还是被当作废弃料来处理。”

吉建邦认为，政府部门要优化种植结构，合理种植适用于加工、适合作鲜果出售的槟榔品种，搭建支持槟榔加工产业的平台，积极培养和引进优秀人才；专家们则要努力研发装备，提升加工技术，丰富槟榔加工产品种类，提升槟榔食用口感；种植户要改变“槟榔是懒人作物”的观念，使槟榔种植和管理更加规范化、标准化。

近年来，湖南农业大学教授李宗军积极承接海南省重大科技专项，主要从槟榔分色干制、槟榔分级分选、槟榔物理/化学软化、槟榔贮运保鲜、槟榔自动化包装技术与装备等方面展开研发，为槟榔全产业链的科技创新提供参考，优化全产业链。

记者了解到，海南省农科院还与湖南和畅食品科技有限公司共同建立了全国首个槟榔精深研究博士后科研工作站，为槟榔产业的精深加工培养高端人才，尽力满足消费者对咀嚼类食品健康、愉悦的体验感受。

此外，来自北京、湖南、江苏、福建、广东、浙江、湖北、广西等省区市的 50 余位专家学者分别围绕果蔬营养与安全、果蔬现代加工技术、热带果蔬现代加工技术、果蔬加工资源综合利用四个专题展开研讨，交流果蔬加工研究与产业化的最新进展，共商果蔬加工产业发展的未来。

该研讨会由中国食品科学技术学会果蔬加工技术分会主办，省农科院加工所承办。