

# 降损30%的背后

## ——一篇写在峡江县果园里的科技论文

陈福平 钟慧玲 本报全媒体记者 李 歆

近日,一个从峡江县发出的“井冈山”牌翠冠梨货柜,历经23天海运后停靠在美国港口。开箱一刻,果香四溢,果实饱满水灵,宛若新摘。

“这就是科技的力量。”峡江县居闲果业有限公司负责人廉作文感慨道,“冷链保鲜技术的突破,让产品损耗率相比去年降低了30%。”这场翻身仗的背后,是企业、科协与院士团队的双向奔赴,共同撰写出一篇扎根田间的科技论文。

### 一颗翠冠梨的远洋冒险

居闲果业依托“井冈山”区域公用品牌快速成长,其培育的翠冠梨以汁多味甜、肉质细腻闻名,不仅畅销国内,更远销东南亚、中东。在吉安市科协、峡江县科协指导下,企业创建翠冠梨科技小院,为技术研发与推广搭建了更高平台。

然而,产业升级之路并非一帆风顺。当企业准备开拓海外高端市场时,一个技术难题横亘面前——水果冷链保鲜难、损耗大。

“陆运基本能实现零损耗,但海运是另一回事。”廉作文回忆,2024年一批发往中东的翠冠梨到港后部分果实出现腐烂、失水、品相下降等问题。这不仅拉高了成本,更让企业在国际竞争中处于下风。

企业的困境,峡江县科协一班人看在眼里。“我们不能让这么好的水果,败在运输上。”他们迅速将这一需求

上报吉安市科协。一场为企业寻找“金钥匙”的行动悄然启动。

### 三通电话与一颗定心丸

“一定要为企业找到破解难题的办法。”通过查阅期刊、走访高校等,吉安市科协、峡江县科协最终锁定了华南理工大学孙大文院士团队。

孙大文院士团队在食品冷链、新型保鲜材料及精准温控技术方面研究成果卓著,与居闲果业的技术需求高度契合。

助企纾困,刻不容缓。吉安市科协借组借省科协专家平台,第一时间拨通孙大文院士团队电话。然而首次沟通后,团队对技术应用场景和当地基础条件存在疑虑。吉安市科协没有气馁,一周内又与团队核心成员电话沟通两次,详细解答峡江气候土壤数据、企业冷链基础等问题,并诚邀团队实地考察。

这份执着与真诚最终打动了孙大文院士团队,今年4月,团队来到峡江开展首次调研。而这次调研,成为合作的关键转折。座谈会上,孙大文院士了解到企业突破技术瓶颈的决心,认为实施低温精准调控+智能保鲜监测技术体系可能成为破解难题的密钥。而市县科协承诺提供全方位保障,也让团队吃下了一颗定心丸。

在果园和库房,孙大文院士现场“问诊”,指出库房保温短板、温控精度不足等问题,并与企业技术人员深入探

讨解决方案。今年6月,居闲果业—华南理工水果保鲜技术联合实验点正式挂牌。孙大文院士感慨道:“这里就是我们的新实验室。真正的创新,就应该扎根于广阔的田间地头。”

### 从实验室到产业链的落地

联合实验点的建立,让科技的种子在果园里迅速生根发芽。随后的两个多月,在市科协配合下,孙大文院士团队的技术方案全面落地。

传统保鲜库房进行了智能化改造,引入高精度传感器和自动控制系统,实现对温湿度的精准控制。孙大文院士团队研发的新型可降解保鲜材料替代传统包装,能智能调节果实微环境,有效抑制水分蒸发和微生物生长,使翠冠梨保鲜期延长15天以上。

效果立竿见影。改造后的冷链系统经实际海运检验,水果在储藏运输过程中的综合损耗率降低了30%。这意味着同样出口一柜梨,到港后优质品更多,企业利润空间更大,品牌声誉更高。“现在我们有底气接更高标准的订单了。”廉作文喜悦之情溢于言表,“‘井冈山’牌水果可以最佳状态亮相世界舞台。”

今年8月,居闲果业与孙大文院士团队正式签署长期技术合作协议,标志着合作进入常态化、深层次新阶段。一套企业出题、科协牵线、专家解题的产学研合作新模式,正在这里形成。

# 健全机制 打通堵点 我省进一步推进农业产业化高质量发展

本报讯(全媒体记者李耀文)为进一步打通体制机制堵点,促进农业产业化高质量发展,日前,省政府办公厅正式对外发布《江西省人民政府办公厅关于进一步推进农业产业化高质量发展机制改革的意见》,拟在我省储备打造一批新的千亿和百亿产业、外引内培一批营业收入超亿元和超十亿元新龙头企业、着力打造一批农业强县。

我省以改革创新为动力,在健全各项机制上明确了下一步的工作重点。如围绕产业链补链和企业所期所盼,将建立农业产业化优先发展机制,统筹衔接资金、产业发展资金等,支持产销对接、精深加工、冷链物流、品牌培育等全产业链发展;对重点领域提出了明确的支持措施。在外引内培龙头企业上,将优化“一企一策”政策服务,开发“订单贷”“活体贷”“仓储贷”“土特产贷”等金融产品,支持企业做大做强,打造“双百”企业;在优势特色产业上,明确了产业集群、产业园、“园中园”等相关支持政策;在农产品销售上,支持品牌建设、爆品打造。

同时,为推动农业产业化向新求质,我省还将通过省级农业产业化发展资金引导各地加大农业产业化投入力度,做大做强稻米、油料、果蔬、畜牧、水产5个千亿级产业,巩固提升茶叶、中药材两个百亿级特色产业,储备打造木本油料、竹产业、苗木花卉、森林食品等一批新的千亿、百亿产业;统筹科技资源,支持现代种业、农机装备、智慧农业、农业生物制造等产业化发展,加快催生一批高新科技产业;系统谋划县域农业产业化空间布局,择优纳入优势特色产业产业集群、现代农业产业园、产业强镇等支持范围,逐步形成“一县一链一标杆”差异化发展格局。

此外,我省还从发展壮大绿色农业、加快发展精品农业、培育区域公用品牌和企业品牌等3个方面,对全面推进江西农产品品牌提质提档进行了部署。如研发一批果汁饮品、休闲食品、养生保健品、美容护肤品等“风口”产品,开辟发展新赛道;打造一批“赣”字号的地标品,妆字号、健字号的功能品,地方特色的小美特精农产品,形成品牌联动发展矩阵。

## 2025 科技创新和产业创新融合发展大会在南昌举行

本报南昌讯(全媒体记者康春华)11月6日,2025科技创新和产业创新融合发展大会在南昌开幕。大会聚焦“科技创新引领产业升级 产业需求推动科技创新”主题,邀请知名专家学者、高校代表、行业协会代表、企业代表、投资机构代表等共计1000余人参会,着力打造集政策解读、成果展示、案例分享与合作对接于一体的高层次交流平台。

会上成立了参与科技服务与成果转化创新发展联合体,涵盖政府部门、高校、科研院所及企业,为科技成果转化与产业升级搭建协同平台。同时,12组单位分别就科技创新成果项目、产业创新合作项目完成签约,涉及高校与企业技术合作、园区与企业产业共建等领域,为“两创”融合落地见效注入强劲动能。大会期间,同步举办5场专题活动以及2场特色活动,围绕提升科技供给质量,强化企业创新主体等关键议题展开深入研讨,深化各界对科技创新和产业创新融合发展路径的认识,搭建起多方协同创新平台,为区域产业转型升级带来新发展。

## 景德镇启动巾帼家政培训

本报景德镇讯(全媒体记者张愉)近日,景德镇市“家政兴农”巾帼家政培训启动。首场养老护理实操培训为困难群体提供免费技能培训与就业对接服务,助推当地养老产业高质量发展。

培训邀请了具有丰富经验的专业教师进行现场授课,以“理论+实操”相结合模式,重点教授生活照料、康复护理、急救处理等实用技能,确保学员学得会、用得上。培训结束后,学员经考核合格获得由人社部门颁发的专项职业能力证书。培训现场同步举办专场招聘会,提供护理员、家政服务师等岗位60余个,部分学员初步达成就业意向。本次活动通过政企协同发力,构建“培训+实操+就业”全链条服务体系。景德镇市人社部门将持续深化与妇联组织、企业的合作,通过创新机制、精准施策等方式,多措并举促就业。

## 全国城市巡回招聘江西站活动在赣州举行

本报赣州讯(全媒体记者杨文斌)近日,职引未来2025年全国城市巡回招聘江西站活动专场招聘会在江西理工大学赣州三江校区举行。活动旨在搭建高校毕业生与用人单位精准对接的桥梁,推动人才与产业深度融合,重点服务2026届高校毕业生以及往届离校未就业毕业生。

据了解,本次活动汇聚443家来自省内外的重点企业,提供岗位1670个,招聘人数1.5万余人。招聘岗位覆盖矿业、冶金、新能源、智能制造、数字经济等多个领域,为青年人才提供丰富多元的就业选择。



近年来,莲花县积极吸纳当地农村人口就近灵活就业,有效带动群众增收。图为11月11日,当地一家服饰企业生产车间,村民在赶制订单。 特约通讯员 李桂东摄



▲隆兴大桥金山互通立交是南昌市匝道最多、规模最大、布局最复杂的互通工程,共设主线桥1座、匝道桥10座、路基匝道3条。建成后串联起北二环、金山大道、金水大道等多条城市主干道,大幅提升红谷滩区、南昌经开区等区域的互联互通效率。图为11月11日,工人正全力推进桥面附属设施建设。 本报全媒体记者 洪子波摄

▲11月3日,奉新县赤岸镇历富村潦河中堡港综合整治工程现场一派繁忙景象,施工人员正抢抓晴好天气紧张作业。该工程投入2417万元启动该工程,预计2026年6月底竣工。 特约通讯员 邓建刚摄

## 土芋头成“金芋头”

占人豪 本报全媒体记者 郭 钦

10月29日,在抚州市东乡区王桥镇塘下村芋田里,镇干部正与村民一起采收、分拣王桥花果芋,田间地头洋溢着丰收的喜悦。土芋头如今正通过“科技+产业+品牌”的现代化发展路径,成为当地乡村振兴的“金芋头”。

塘下村村民冯华安一边分拣芋头,一边介绍:“墨鱼炆芋头,是我们东乡人待客的招牌菜。”提及在外务工的子女,他眼里含笑:“孩子们每次和我们视频,总说想念家里这口炆芋头。”简单的话语,道出了东乡人对花果芋深厚的情感。

王桥花果芋是国家地理标志产品,以它为原料烹制的墨鱼炆芋头,被载入县志,流传至今仍是东乡宴席上的经典美食。

### 科技赋能,品质与品牌双提升

青山环抱,土壤滋养,东乡王桥花果芋以其独特软糯口感闻名。然而,受传统种植方式制约,这一深山美味曾长期藏于闺中。2023年,当地农业企业特邀江西农业大学周庆红教授团队,通过脱毒提纯、组培繁育等技术实现

品种优化。种植过程中严格执行绿色有机标准,通过增施有机肥、坚持人工除草等方式,既保证花果芋绿色健康,又保留了其独特口感。

“现在的花果芋不仅保留了传统的醇厚口感,更通过技术赋能实现了品质提升。”该镇农业企业负责人张俊峰表示。通过统一培训,农友们进一步掌握了保持花果芋“乳白色、无经络、易煮烂”优良品质的技术要领。

在品质提升的基础上,东乡区积极拓宽线上线下销售渠道。在线上,东乡区通过抖音、淘宝等平台开展直播带货,最高单日销量近5000公斤;在线下,与天虹、江西省供销博能科技有限公司等10余家供应链企业建立合作,王桥花果芋进驻全国超百家餐饮门店,让“东乡风味”飘香四方。近年来,王桥镇依托“美食文化节+厨师技能大赛”联动模式,结合线上线下展示展销渠道,多措并举,有效提升了王桥花果芋的品牌影响力与市场竞争力。

### 村企联动,构建全链保障体系

为破解种植散乱、销售无门的困境,王桥镇探索出

“村党支部+公司+农户”的合作模式,通过与当地农业企业进行合作,构建起“全程帮扶、保价收购、利益共享”的产业链闭环。

“以前种芋头怕卖不掉,现在签了合同,种多少收多少,心里踏实。”楼下村芋农张海水的话,说出了农户们的共同心声。

由农业企业统一提供种苗与技术指导,联合村集体开展土地流转与田间管理,并依托自建冷链与配送中心,实现全年不断季供应。目前,当地农业企业与王桥镇各村联营种植花果芋达530亩,预计每年为村集体经济创收超500万元,带动农闲劳动力人均年增收2万余元。

“我们的芋头经过统一分拣、包装后,销往本地高端酒店及湖南、湖北等地。”张俊峰介绍,“这些地方的食客就认王桥花果芋的口感,最贵时卖到每公斤40元。”

截至目前,王桥花果芋种植面积已达2000余亩,年产值突破2000万元,带动200多户农户实现家门口增收。