



## 十部门发布促进农产品消费实施方案

新华社北京7月27日电(记者韩佳诺)农业农村部等十部门27日发布促进农产品消费实施方案,努力释放多样化、品质化、差异化消费潜力,有力有效扩大农产品消费。

优化供给端方面,实施方案提出优化绿色优质产品供给,满足多层次消费需求,并从提升“三品一标”水平、推进品质评价和质量分级、开发新型加工产品、创新地方特色食品等进行了部署。

创新流通端方面,实施方案明确促进产销衔接,拓宽线下消费渠道,对创新节庆展会消费平台、

丰富农产品消费场景、提升城乡消费设施水平等进行了具体安排。此外,实施方案还提出发挥电商平台优势,提升网络消费质效,以及开展产销区域合作,加强协作帮扶促消费。

激活市场端方面,实施方案明确,组织专题科普宣传,倡导营养健康消费;强化品牌引领,增强消费信心;推进农文旅融合,拓展消费新空间;加快内外贸一体化,促进消费内外联动。

实施方案还强调,加强部门协同,形成工作合力,并对完善配套工作措施、强化财政金融支持、推进全链条协同监管等方面进行了部署。

## 生态好水引来发展“活水”

本报讯 记者孟建锦 实习生杨雨涵报道:7月24日,记者来到位于张湾区红卫街道拾光二〇双创园的燕京精酿啤酒张湾工厂,只见酿造车间里,自动化生产线有序运转,智能控制系统精准把控生产全过程。

作为燕京啤酒在全国的第三家精酿啤酒基地,该工厂每罐精酿啤酒从投料到下线仅需25天,年产精酿啤酒达5000吨。

如何确保消费者手中的啤酒,都保持标准化的质量和风味?“BRAU-MAT系统(在线采集和操作系统)和LIMS系统(化验数据采集和上传)是关键所在。”该工厂质量部主管李晓明表示。

车间内,室温微热,机器高效运转,谷物发酵的气息与生产的节奏相互交织。工厂全程采用在线式数据采集模块,实时监控体积、温度及电导率等关键参数,中央控制系统精准调控每个工艺环节,确保生产数据的标准化。

智能管道系统如同“工业动脉”贯穿车间顶部。从原料小麦投入粉碎开始,糖化、发酵到灌装的全流程都实现了管道化输送。管道配备压力传感器与流量计,通过中控系统实时监测麦汁流速、温度及压力变化,自动调节泵送频率和阀门开度,有效避免因流量不均导致的灌装缺陷。管道还会定期启动CIP(就地清洗)程序,运用高温碱液、酸液与

纯水依次循环冲洗,再辅以消毒模块,实现“零人工接触”的自动化清洁,满足精酿啤酒对卫生的高标准要求。这一技术革新,不仅缩短了麦汁输送时间,更为风味的一致性提供关键保障。

新科技不仅助力企业实现智能制造,还赋能绿色制造。针对精酿啤酒高耗水的特性,工厂建立了一套精密的水资源循环网络,实现对水资源的充分利用。

“糖化后的麦汁需要煮沸降温才能进入发酵罐发酵,我们使用板式换热器,让热麦汁通过热交换器与冰水接触,从而实现麦汁的冷却。”李晓明介绍,在啤酒糖化、发酵、灌装等需要冷水降温或控温的环节,热交换后的热

水会被回收至冷却罐,冷却后再次循环利用。

燕京精酿啤酒张湾工厂创新研发出“汉江水堰京比利时小麦款王精酿”,其包装融入十堰“仙山、秀水、汽车城”文化元素,成为宣传和推介十堰的窗口。

作为京堰对口协作的重要成果,燕京精酿啤酒张湾工厂致力于推动“生产与文旅融合”,促进消费多元化。目前,该工厂打造的餐吧正加快建设,其以“啤酒+烧烤”为特色,充分融合十堰本地餐饮文化,并与精酿生产工艺及文旅体验无缝衔接,构建起“生产、体验、消费”的完整产业链条,为区域发展注入新的动能。

## 一朵菌菇“链”起一条产业

本报讯 记者孟建锦报道:7月23日,雨后的郧阳区白桑关镇高庙村,千亩高标准野生菌抚育示范基地里菌香弥漫,一朵朵秀珍菇、黄金菇等菌类争相冒头、长势喜人。

“我今年流转了六七亩地,旺季时采蘑菇,一天能挣三四百元,加上在基地里务工,一年收入有三四万元。”高庙村村民李向军边俯身采菇,边给记者算账。

这朵小菌菇,正成为当地村民的“致富伞”。

野生菌生长于无污染林区,富含矿物元素和多种人体必需的氨基酸,在市场上供不应求,价格持续走高。但几年前,白桑关镇的野生菌产业因自由采集、无序开发,陷入品质低、效益差的困境,宝贵资源未能转化为富民成果。

转机出现在2023年。该镇引进中国农村专业技术协会科技小院和省级林业产业化龙头企业——湖北君康山珍食品有限公司,开启特色野生食用菌与珍稀食用菌全产业链开发之路。

“围绕白桑关镇野生菌抚育10万亩”发展目标,我们联合镇政府,除在高庙村打造千亩高标准野生菌抚育示范基地外,还在麻峪村、六子沟村等地初步建成4.4万余亩野生菌抚育基地,为产业规模化打下基础。”湖北君康山珍食品有限公司负责人王君说。

为锁住野生菌的鲜美与营养,该公司今年引进先进冻干设备。“野生菌在低温真空环境下迅速冻结并升

华脱水,比晒干、烘干更能保留原有的口感和营养价值。”王君说,这一技术让产品附加值显著提升。

同时,该公司与中国科学院水生生物研究所等科研院所合作,成立科研工作站,引进先进种养与加工技术,不仅提高了珍稀食用菌的产量和品质,还开发出冻干高山松茸、营养保健菌菇脆等多种菌菇深加工产品,丰富了产品矩阵。

“我们与国内各地的商超、电商平台达成战略合作,与新加坡、越南等国家的企业建立长期合作关系,

将林下菌菇产品推向更广阔的市场。”王君介绍,该公司每年收购加工有机认证野生菌500余吨,珍稀食用菌1000余吨,年销售额4000余万元,带动600余户村民户均年增收1.2万元。

王君表示,将依托“湖北郧阳野生菌科技小院”,持续攻关野生菌驯化、仿生栽培技术,力争三到五年内在全市开发林下野生菌100万亩,建设集交易、加工、科普于一体的华中野生菌枢纽,推动野生菌进入高端市场,擦亮十堰特色野生菌品牌。



## 水上搭“产房” 鱼儿“育仔”忙

7月26日,在丹江口库区丹江口市均县镇的一处库区里,丹江口市水产服务中心下属金陵水产养殖场搭建的人工鱼巢正式投入使用。这片1.6万平方米的水上“产房”,将为鱼类提供安全舒适的产卵环境,促进水生生物多样性恢复。

据了解,鲤鱼、鲫鱼等产黏性卵的鱼类,多选择河滩浅草植被产卵。一旦水位下降,鱼卵要么裸露在阳光下,要么沉入水底无法正常孵化,生存受到威胁。人工鱼巢的搭建有效破解了这一难题,让鱼儿得以在稳定环境中顺利“育仔”,为库区水域生态平衡注入新活力。

记者张建波 摄



## 东风商用车马来西亚项目取得关键性进展 首批KD散件组装项目整车顺利下线

本报讯 通讯员吴永刚报道:7月25日,记者从东风商用车有限公司获悉,该公司与东风进出口公司联合组建的专项技术团队赴马来西亚开展现场支持,成功协助当地合作方完成首批KD散件组装项目并实现整车下线。这标志着东风商用车在马来西亚本土化生产取得关键性进展。

在马来西亚项目现场,面对全新的工作环境、语言交流障碍及与当地团队的协同挑战,技术支援团队以过硬的专业素养、一丝不苟的工作作风,与合作方一起对车辆组

装全流程实施精细化管控,确保每个环节都达到工艺标准。团队成员还针对当地工人制订了阶梯式培训计划,通过理论讲解、实操演示和一对一指导,系统传授装配工艺要点与标准化作业规范,使参训人员全面掌握核心操作技能,为整车品质管控构建坚实的技术保障基础。

经严格检测,此次成功下线的产品,在外观工艺、动力性能及整车质量等关键指标上全面符合东风汽车全球统一质量标准,得到马来西亚合作伙伴的高度评价。

锲而不舍落实中央八项规定精神·办实事解难题

## 我市有机产品获得认证证书100张 一纸认证让山货变“金货”

本报讯 特约记者王波 通讯员程晓林报道:7月25日,记者从市场监管局获悉,目前,全市有机产品认证证书达100张,获证组织73家,较2024年同期增长近30%,认证规模居全省前列。

十堰地处秦巴山区,独特生态资源造就了天然的绿色有机农业生态区。近年来,市场监管局以有机产品认证为抓手,强化政策引导、服务保障和效能释放,助力农业产业向生态化、品牌化、高值化转型。推动各县(市、区)聚焦食用菌、茶叶、果蔬、中药材等特色农业产业,出台专项扶持政策,奖励获证经营主体。如张湾区对新认定的国家地理标志农产品、有机农产品、绿色食品的经营主体,分别一次性给予10万元、4万元、3万元补助。

该局深入实施小微企业质量管理体系认证提升行动,推行“一企一策”帮扶,助力企业提升质量管理水平;开展“有机产品认证专家服务行”活动,组织专家下沉一线宣讲政策、解读前景,激发经营

主体内生动力;举办绿色优质农产品认证专题培训会,系统讲解认证流程、标准要求等,有效缩短认证周期、降低认证成本。

一纸认证让我市山货变“金货”。认证实施后,种植基地化肥、农药用量显著下降,生态环境持续改善。有机茶、生态稻米等认证产品市场竞争力显著增强,有效带动农户增收,促进农业增效和产业升级。

十堰市武当山珍稀系列食品开发有限公司生产的黑木耳、香菇等八个产品获得欧盟有机ECOCERT标志认证后,出口订单纷至沓来。湖北神武绿源农业科技有限公司在获得食品安全标准HACCP认证后,全力开拓国际市场,今年上半年,该公司实现外贸出口585万元。

市场监管局负责人表示,在推广有机产品认证的同时,将加强对认证从业机构“双随机、一公开”检查,监管关键环节,保障认证“含金量”和公信力,让更多“秦巴山珍”走向世界。

## “武当七味”系列报道⑦

## 白及药香飘沃野

本报记者孟建锦

时至盛夏,万物芳华。在郧西县安家乡八道河村的白及种植基地里,翠绿的白及植株迎风而立,叶片肥厚油亮。村民们在田间除草、施肥,脸上洋溢着对丰收的期待:“今年虽然遭遇干旱天气,但经过我们的科学管护,白及长势喜人,丰收指日可待。”

好山好水好药。秦巴山脉腹地,汉江蜿蜒而过,独特的地理气候孕育了我市“天然药库”的美誉。近年来,我市以全产业链思维深耕白及产业,将生态优势转化为发展胜势,在乡村振兴的画卷上描绘出浓墨重彩的一笔。

### 摆荒地变身“聚宝盆”

《本草纲目》中记载:“其根白色,连及而生,故曰白及。”白及是兰科白及属的多年生草本植物,其干燥块茎是传统中药材,具有止血、杀菌、促进伤口愈合等多种药用功效。

这两天,在郧阳区大柳乡黄龙庙村,曾经的一片摆荒地渐渐被一株株

茁壮成长的白及所覆盖。这里是十堰市吉竹中药材种植农民专业合作社的30亩白及种植基地。

在黄龙庙村,白及被村民们亲切地称为“黄金草”。基地里,数十名村民在田间来回穿梭,忙着施肥、除草、驱虫,每个人的眼角眉梢都挂着笑意。“再有一个多月白及就能开花了。”十堰市吉竹中药材种植农民专业合作社负责人柏吉竹介绍,白及适合生长在海拔600米至1500米、土壤疏松肥沃、富含腐殖质、温暖潮湿且排水良好的沙壤土地块,大柳乡独特的自然气候条件正好满足黄花白及的生长需求。

柏吉竹是一名“00后”的“新农人”。2018年大学毕业后,他凭着对家乡的热爱,回到大柳乡投身中药材种植,并于2023年3月成立十堰市吉竹中药材种植农民专业合作社。

“我们原本种植连翘、金银花等常见的中药材。”柏吉竹说,合作社成立后,他前往安徽省亳州市中药材商品

交易中心学习考察,发现白及在市场上供不应求,且管理成本和劳动强度比其他经济作物低,经济价值却很高,于是开始试种白及。

柏吉竹介绍,白及生长周期较长,其果实需要三至四年才能采摘,但产量较高,因此,从育苗、移栽、管护到翻挖等每一个环节,都需要精心打理。“明年这30亩白及就能成熟,亩产可达1500公斤,按目前的市场行情,预计每亩收入可达1.8万元。”柏吉竹说。

### 玉米地藏着“黄金根”

种粮食还是种药材?选择哪种发展模式,最终要向科技寻求答案。

作为我市中药材产业链专家团队“召集人”,近年来,市农科院正高级农艺师封海东带领团队积极与国内高校和科研院所对接合作,成功解决了我在白及产业发展过程中遇到的一系列“卡脖子”问题。“粮药套种”便是其中一项重要成果。

在张湾区黄龙镇回龙村的“粮药套种”示范基地里,一垄垄玉米植株长势喜人。在玉米植株间的空隙,白及苗在玉米高大植株的庇护下,更显生机勃勃。

该基地是省农科院中药材研究所、市农科院等部门联合支持发展的示范基地,种植面积达80亩。

“白及具有耐阴、怕强光的特点。在强烈的阳光下容易受到叶斑病、炭疽病及虫害的侵袭。而‘粮药套种’模式,恰好能够满足白及的生长需求。”华药(十堰市)药业有限公司基地收购部负责人张永丰说。

封海东介绍,市农科院创新开发的“粮药/果药复合种植”模式,不仅盘活了林下闲置空间,还利用玉米、猕猴桃等高大作物生长形成的荫蔽环境,模拟白及的原始生活环境,从而有效提高白及质量,使其块茎更加饱满、有效成分含量更稳定。此外,通过“粮药套种”轮作换茬模式,还彻底解决了白及连作障碍。(下转2版)