

1 全国荔枝总产量比去年减产近一半

荔枝是典型的夏季鲜果，一般在5-8月份集中上市，具有较强的季节性，产量受气候影响较大。

国家荔枝龙眼产业技术体系首席科学家陈厚彬介绍，广东、广西是国内最重要的荔枝产区，就这两个产区来讲，去年冬天低温来得较晚，12月中旬才来第一波冷空气，第二波冷空气今年1月底才来，而中晚期荔枝成花诱导的有效期，应该在1月中旬之前，这也意味着，对中晚熟品种来说，低温是不够的。

今年春夏之交，广东又频降暴雨，特别是4月，广东平均降雨量是历史同期的近3倍，这些气候因素都影响了荔枝的成花率与挂果率。

国家荔枝龙眼产业技术研发中心预测，今年全国荔枝总产量约为178万吨，比去年减产45.94%。其中，广东作为我国最大的荔枝产区，预计2024年产量87.64万吨，比2023年减产51.22%。黑叶、怀枝、桂味、糯米糍、鸡嘴荔等中晚熟品种，减产幅度可达60%-80%；常见的白糖罂大约减产两成；相较而言，妃子笑产量波动不大，和去年基本持平。

荔枝产量波动背后，有一个因素也被频频提及，即“大小年”。

陈厚彬介绍，有着上千年历史的荔枝，自种植起就表现出明显的“大小年”，基本每4到5年，就会表现出一个“大小年”周期。

去年是荔枝生产的大年，有人认为，这会导致树体消耗过多，一定程度上，也会导致今年荔枝开花率较低。

伴随产量减少，“贵”或将成为今年荔枝的关键词。北京新发地市场分析师刘通表示，现在售卖的妃子笑品种，价格还不算高。受天气因素影响，部分产区尤其是中晚熟荔枝品种，上市价格预计会比往年同期偏高。

2 “冻眠荔枝”上市救场 冷冻十月仍“一口爆汁”

荔枝减产的消息引发不少关注，有网友担忧，今年还能实现“荔枝自由”吗？别急，新鲜荔枝虽然少了，但还有“冻眠荔枝”可以吃！近日，一则“广东300吨冻眠10个月荔枝上市”的新闻引发热议。

据悉，2023年6月，广东运用超低温冻眠锁鲜技术，保存了二三百吨鲜荔枝，截至2024年5月，这批“冻眠荔枝”已陆续投放市场。新一批产品已于5月份开始生产，有望9月份上市销售，可实现全年供应。

也就是说，荔枝今后将不再只是夏天的专属鲜果，一年四季都能让我们饱口福，这究竟是用什么“冻龄魔法”？

荔枝的保存是个亘古难题。“一日而色变，二日而香变，三日而味变，四五日外，色香味尽去矣。”唐代诗人白居易在《荔枝图序》中，这样描述荔枝易腐的特点。

一般来说，新鲜上市的荔枝只能保鲜几天，即便放进冰箱，很快也会颜色发黑、口感变差，这让人们只能季节性品尝到荔枝的鲜甜。荔枝不易贮存，也往往导致短期供应过剩、全年供应不足，深加工原料缺乏等问题。

广东省科技厅副厅长梁勤儒介绍，为延长荔枝保鲜时间，目前，广东省农科院加工所已成功突破超低温冻眠锁鲜技术，加工出“冻眠荔枝”，解决了传统冷冻荔枝护色难等瓶颈问题。

这种“冻眠荔枝”，在未完全解冻时，就像荔枝冰淇淋，口感绵密无冰碴儿、冰凉且丝滑；用常温水浸泡10分钟-30分钟后解冻食用，色泽仍如鲜荔枝般艳红、果肉晶莹剔透、营养品质能保持九成以上，可满足消费者四季享用新鲜荔枝的需求。

“荔枝超低温冻眠锁鲜技术”在广东加速转化推广，已在广州市从化区、南沙区，建立了2条年产能1000吨的冻眠荔枝生产线。

“去年生产的冻眠荔枝，目前已在一些电商平台上零售，有的平台上，400克荔枝售价80多元。”梁勤儒介绍，今年预计可保鲜2000吨以上的新鲜荔枝，“接下来，我们将围绕荔枝品种选育、智能采收、冻眠锁鲜、高效加工等产业全流程，探索可复制、可推广的荔枝保鲜产业模式。”

“日啖荔枝三百颗，不辞长作岭南人”，鲜甜的荔枝是很多人的心头爱。不过，与去年荔枝丰收相比，今年荔枝产量遭“腰斩”。这个夏天我们还能畅快吃荔枝吗？别急，广东近日已向市场投放数百吨“冻眠荔枝”，成为吃货们的一个新选择。“冻眠荔枝”用了哪些科技狠活？

主笔：于梅君



荔枝“冻眠”

一年四季可尝鲜，“冻龄魔法”如何炼成



与冰晶赛跑的“冻眠”技术

浸渍速冻

鲜荔枝采用浸渍速冻技术，进行快速预冷、减菌、精准包装、速冻锁鲜和冻藏保鲜等处理，最大程度保护细胞组织，实现周年储存。全程不额外添加化学添加剂、食品添加剂。



技术核心

迅速“跃”过最大冰晶生成带，使荔枝处于休眠状态。

解冻口感

最长可保鲜10个月，解冻后仍能“一口爆汁”，色香味保持八九成。

冻眠 VS 普通冷冻

以食物细胞在2种冷冻技术下作比较

冻眠

冰晶直径5微米



极速冻结和极细冰晶，细胞结构保持完好。

效果 保持新鲜 保持营养

常温下食物细胞直径为20微米



冻结速度慢，冰晶体积极大，细胞结构被破坏。

效果 失去美味 失去养分

普通冷冻

冰晶直径100微米

知多一点

冻得硬邦邦的鱼，入水几分钟后居然逐渐复苏。这可不是魔术，而是近年来越来越火的低温快速微冻保鲜技术。

采用这种技术，食材冻结时间只需6-30分钟，而常规急速冷冻需2小时，冷库冻结则在12小时左右。通过低温快速微冻技术保鲜的水产和肉类，避免了营养流失，口感更好。一般家庭直接放进冰箱冷藏的食品，3个月后会不同程度发生腐烂变质；而经微冻技术处理再冷藏的食品，经过半年甚至更长时间后，品质仍然很好。

技术人员介绍，与传统冷冻技术依靠空气冷冻不同，这种新型冷冻技术，是将鱼浸入冷冻液实现速冻。传统技术在冷冻过程中，会造成细胞液凝结，进而破坏细胞膜，新型速冻技术可以让细胞壁迅速降温凝结，鱼被冷冻后细胞膜并不会被破坏，基本可以做到和冷冻前一样新鲜。

据介绍，用于浸泡生鲜的冷冻液，包含酒精、盐等物质，冰点低，可以在低温下仍保持液态，对鱼实现速冻。不过，不要奢望这条鱼能完全复活，事实上，冰冻鱼“复活”后，也会在一两天内逐渐失去生命体征。低温快速微冻技术的主要目的是为了保鲜，并不追求让冻鱼“复活”的眼球效应。

冻鱼「复活」？这是咋做到的

如何挑选荔枝？

- 颜色**：鲜红透绿，切忌发黑褐化
- 形状**：顶部呈圆弧状的荔枝比较甜
- 果蒂**：果蒂凹下去的果肉比较甜
- 触感**：捏一捏，外壳扎手果肉紧实质地好
- 味道**：清清淡香，切忌有酒精味
- 家庭锁鲜**：将荔枝浸泡在冷水中，放入冰箱冷藏2℃-4℃可保存1-3天，切忌带皮冷冻