

好山东

齐鲁晚报

A06-07

2024年5月30日
星期四

好
人
/
好
品
/
好
客



扫码进入齐鲁壹点
“好山东”专题



从地上到天上,看金乡大蒜「七十二一变」

太空育种科技加持,从破土到端上餐桌身价倍增

孔媛媛 王浩然
见习记者 李彦霏
通讯员 王伟 段新朋 济宁报道

走进大蒜第一村 416户几乎家家卖蒜

驱车驶入金乡县,一股淡淡的蒜香味扑鼻而来,公路上运载大蒜的车辆穿梭往来,大蒜企业及冷库鳞次栉比,大蒜市场的蒜商和蒜农熙熙攘攘,每一个人都在紧张地忙碌着、交谈着,丰收的喜悦之情溢于言表。

金乡县有这样一个村,416户人家几乎全部与大蒜结下不解之缘:家家卖蒜,户户蒜商。从昔日的吃救济粮到改种大蒜,拓市场、兴加工,不断遇到困难,不断克服困难,发展成今天的“中国大蒜第一村”。村里数不清的大蒜犹如条条丝带萦绕在村里,向全国各地输送着金乡大蒜,这个村便是金乡大蒜产业的发源地——鱼山街道崔口村。

河水环绕,绿树环抱。漫步于崔口村,宛若游于画中,马路宽敞干净,别墅鳞次栉比,大蒜石雕线条流畅,造型逼真。看着如今村里的一排排别墅洋楼,72岁的赵方斌感慨地说:“想想当年的日子,看看现在的生活,真跟做梦似的!”

金乡大蒜因其特殊的生长环境及先进的种植模式,历经多项软环境的叠加造就了其独特的口感风味与营养构成。“大蒜具有个大、汁鲜味浓、辣味纯正、香脆可口、不散瓣、抗霉变、抗腐烂、耐贮藏等明显优点。”金乡经济开发区党工委委员、管委会副主任翟小伟介绍,金乡大蒜营养价值极高,含人体所需的蛋白质、脂肪、镁、铁、磷、钾等营养元素20余种,广泛应用于食品、饮料、保健品等各大领域。

金乡县挖掘利用农产品资源优势和现代化技术手段,运用大数据、云计算、人工智能等,培育扶持重点企业,打造了全国首家以大蒜、辣椒等大宗农产品为主的“凯盛农产品数字拍卖交易平台”,建设了“中国大蒜数据平台”“金乡大蒜国际交易市场现货拍卖交易中心”等一批农产品数字化产业链项目,包括农产品现货拍卖中心、电子结算中心、检验检疫中心、大数据展示中心、创业孵化中心等功能区域,实现农产品种植管理、收购储存、加工物流、电子商务、创业孵化等产业链条全流程数字化管理。

在推动大蒜产业高质量发展的同时,金乡县全面推进大蒜套种辣椒“双辣”模式,发展特色果蔬,形成了40万亩辣椒、万亩葡萄、万亩食用菌等一批特色经济作物,带动县域

何以下饭?唯有大蒜。古人云“时过小满节,收蒜不能歇”。每年5月中下旬,是大蒜收获的季节,走进济宁市金乡县,一股大蒜的香辣味扑鼻而来。在一望无际的大蒜田里,蒜农们穿梭其中,采摘、剥皮、挑拣、装袋……一颗小小的蒜完成“破土”之旅,“破土”是它身价倍增的开端。

金乡也因一颗小蒜头而享誉世界,从“大蒜之乡”到“世界蒜都”,数十年间,造就了“世界大蒜看中国,中国大蒜看金乡”的美誉。



农业增效、农民增收和农村发展。以园区建设为抓手,规划鲁西南商贸物流园区,加快项目承载平台建设和运营管理,打造中国“南菜北运、北菜南调、西果东送”集散地,引领全县农产品种植、储存、贸易、物流等各环节快速健康发展。

技术,产品不添加防腐剂等任何添加剂,便可做到一年以上的保质期。在国内率先推出了‘零添加’蒜蓉酱等佐餐产品。目前,该产品在山姆超市销售额达2000多万元。”

山东鑫诺食品科技有限公司销售总监汤奇伟说,依托掌握的技术,不断研发新产品,丰富产品线,开发了大蒜粉、速溶蒜粉、鲜香蒜苏、黑蒜酱、鲜香红蒜酱等40余种产品。目前,该公司每年的生产产能达到91600吨,年产脱水制品3.6万吨左右,产品远销美国、欧盟、加拿大、俄罗斯、日本、韩国、澳大利亚、以色列、新西兰、东南亚等30多个国家和地区,让金乡的大蒜精深加工产品成为山东的响亮招牌。

大蒜由白变黑 附加值增长数十倍

“这是我们研发的独头蒜,无分瓣,蒜头为一整体,蒜中含有的活性成分——大蒜素比普通大蒜的含量更高,抑菌效果也更明显。独头蒜辣味浓郁,富含的营养成分高于普通分瓣蒜。”山东绿亨种苗有限公司总经理李永泉说,“我们种植、筛选的新品种组合有770余个,精选20多个品种在基地种植示范展示,成功研发‘永光’独头蒜品种5个,供国内外各大科研院所专家教授科技研究交流。”

作为大蒜新品种“太空大蒜”的诞生地金乡县鸡黍镇,以科技创新为动力,发展新质生产力,探索太空育种技术,与航天科技部门紧密合作,成功将太空育种技术应用于大蒜生产,为大蒜生产注入了优质种源。

“太空大蒜个头大,皮红,产量高,蒜肉饱满,营养成分含量较为丰富,深受国内外市场欢迎。”金乡县鸡黍镇党委书记王磊说,鸡黍镇及周边地区的“太空大蒜”种植面积稳定在10万亩左右。同时,通过建设现代化大蒜仓储设施,提升年总储存能力至35万吨,为产业发展提供坚实保障,打造集种植、科研、加工、销售于一体的一、二、三产业融合发展的现代农业科技示范园,实现从“传统存量”到“创新增量”的转变,为农户带来显著增收效益。

种子是农业的“芯片”。金乡县是省级区域性良种(大蒜)繁育基地,基地面积7.6万亩。种子生产基地生产区域相对集中,成方连片,主要集中在金乡街道、鱼山街道、化雨镇、高河、王不等镇街。基地内统一规划布局,沟渠配套完善,喷灌设施完备,同时配有大蒜物联网大数据平台、监控、气象设施等。基地内有3家种子企业常年从事大蒜种子生产,与中国农科院、中山大学、山东农科院等多家科研院所签订战略合作协议。

此外,金乡县还积极探索生态有机绿色农业发展新路径,建成国家级绿色食品原料(大蒜)标准化生产基地。

大蒜油胶囊,从蒜头到胶囊,通过深加工,大蒜的价值提升了十多倍。”

该公司研发部经理田云峰坦言,“大蒜营养价值极高,我们从大蒜的鳞茎(大蒜头)中提取的一种有机硫化合物——大蒜素,具有多种生物活性和生理功能,有抗菌作用,对一些细菌、真菌和寄生虫有抑制效果;在调节血脂、提高免疫力等方面也可能有一定益处。它在食品、医药、养殖等领域都有一定的应用。不仅如此,大蒜素能减少血管壁上的脂质沉积,从而让血液循环更加顺畅无阻,能够有效调节血脂水平。”田云峰说,为了能够完美地留存这些极为宝贵的有效成分,研发团队采用了极为先进的提取与萃取技术,凭借一系列极为严谨且精细的操作与工艺,将这些珍贵的成分完整无缺地保留下来,成功合成了大蒜油。公司与兰州理工大学赵萍教授携手合作,生产出了初代产品大蒜油胶囊。

“初代产品在客户服用后会出现烧心的状况,这是由于大蒜素含量较高,会对胃黏膜形成刺激,有烧心的感觉,还会出现反酸的情况,给客户带来了困扰。”田云峰解释说,“为此,通过巧妙运用包衣、肠溶等先进工艺,将胶囊改良为可以在胃中分解,从而实现肠溶的效果。”这种胶囊的设计可谓精致。

“初代产品在客户服用后会出现烧心的状况,这是由于大蒜素含量较高,会对胃黏膜形成刺激,有烧心的感觉,还会出现反酸的情况,给客户带来了困扰。”田云峰解释说,“为此,通过巧妙运用包衣、肠溶等先进工艺,将胶囊改良为可以在胃中分解,从而实现肠溶的效果。”这种胶囊的设计可谓精致。

“大蒜产业作为金乡经济开发区食品产业园的龙头产业,依托金乡县及周边农产品优势,发展大蒜及食品加工产业,主要包括脱水蒜制品、调味品及大蒜油软胶囊等大蒜精深加工产品,目前已落户园区70余家企业。”翟小伟说,下一步,将在巩固提升大蒜传统产业的基础上,研发大蒜精深加工高附加值产品,进一步延长大蒜产业链条。



山东康富森生物科技有限公司展示的以大蒜为原料制成的各种保健品。



山东鑫诺食品科技有限公司的展示柜上摆放着各种形态的蒜制品。

巧妙,不但便于携带和服用,而且能够确保有效成分在体内精准释放,进而发挥出最为理想的功效。也极大地降低了这些令人不适的感觉。

凭借着金乡大蒜这块金字招牌,金乡县积极进取地开展创新,把大蒜“吃干榨净”,同样作为金乡县加工企业之一的金乡县万兴食品有限公司,与济宁金宏赛生物制品有限公司合作,通过膜过滤技术,将大蒜废水加工生产出大蒜浓缩液,开发新型高效植物源无公害生物农药及用于养殖业的替抗诱食剂和替抗饲料,将大蒜资源优势转化为经济优势。

为不断提升这个“金疙瘩”价值,金乡县借势发力,以点带面,打好致富金“蒜”盘,推广大蒜种植,提升大蒜品质,兴建大蒜市场,打造形成了集技术研发、保鲜贮藏、精深加工、贸易流通等于一体的全产业链发展格局,研制开发出黑蒜制品、晒蒜胶囊、大蒜多糖等40余种深加工产品,可以说金乡大蒜已经实现了从调味品到食品、保健品、药品的全产业链生产。

“大蒜产业作为金乡经济开发区食品产业园的龙头产业,依托金乡县及周边农产品优势,发展大蒜及食品加工产业,主要包括脱水蒜制品、调味品及大蒜油软胶囊等大蒜精深加工产品,目前已落户园区70余家企业。”翟小伟说,下一步,将在巩固提升大蒜传统产业的基础上,研发大蒜精深加工高附加值产品,进一步延长大蒜产业链条。

□相关链接

金乡大蒜始于40年前的家庭联产承包责任制

中国大蒜种植历史悠久,早在东汉初年就有种植大蒜的记载。北魏的“山东人”,农学家贾思勰在《齐民要术》中说大蒜是“汉人得胡蒜于西域”。

皮薄如纸,粒瓣结实,肉比白玉,辛辣多汁,金乡大蒜,远近闻名。

上世纪70年代末,国家开展家庭联产承包责任制试点,金乡县鱼山街道崔口村就是试点之一。为提高村民收入,村党支部采用党员包户的形式,带领村民推广大蒜种植、跨省购买良种、建设大蒜市场、发展大蒜仓储和国际贸易。如今,每年创造逾20亿元的销售额。

作为第一批响应种蒜的村民,赵方斌当年将自家6亩地都用来种了大蒜。“1亩大蒜的收益比3亩麦子还要高!”回忆起当时种蒜的场景,赵方斌脸上洋溢着笑容。“1983年,村里又引进滕县(现滕州市)白马山试

验田里的无苔大蒜,和本土的‘六瓣’混种,形成如今的金乡杂交蒜,1亩产量又相当于原来品种的3亩。”赵方斌坦言,村民尝到了甜头,种植面积迅速扩增,到1986年,几乎全村的土地都种上了大蒜。

致富的消息一传十、十传百,周边老百姓都到崔口村买蒜种、种大蒜。崔口村也从最初的850余亩大蒜发展到全县常年种植大蒜200余万亩。如今,金乡县也从零散化到集约化种植,拥有大蒜储存加工企业800余家,大蒜冷藏能力300余万吨,产品出口170多个国家和地区,年加工出口量占全国的70%以上,其面积、产量、品质、品种、出口量更是均居全国之首,是名副其实的世界大蒜种植培育、储藏加工、贸易流通、信息发布和价格形成五大中心。

大蒜吃法有讲究

生吃最保健

完整的大蒜含有蒜氨酸和蒜酶,当大蒜被碾碎后,这两种成分就会相互作用,产生大蒜素,它是大蒜独特辛辣风味的主要来源。大蒜捣碎生吃可以有效保留大蒜素,杀灭细菌和病毒。

发芽大蒜营养翻倍

只要蒜瓣没有发霉变色,发芽的大蒜是能吃的,研究发现,发芽大蒜的抗氧化效果比新鲜大蒜更高。

发酵黑蒜口感好

经过发酵制成黑蒜后,大蒜的水分会降低50%左右,糖分和氨基酸会明显增加,B族维生素含量也会上升。



炖着吃去异味

煲汤、炖肉,特别是炖猪肚、大肠时,很多人习惯放进几瓣蒜,可以起到去除食材异味的作用。

大蒜怕热,一旦遇到高温加工,杀菌作用就会大打折扣,但大蒜在油煎时会有浓郁的香味。

烧烤炒锅香味足

孜然大蒜、炭烧大蒜等,特别在烧烤时,大蒜的香味会更加浓郁,烧烤出来的大蒜几乎没有辛辣味,吃了不会有口气。

山东金乡:大蒜产业链条长

