



关注果蔬会



▲福山区展位上形似人参果的水果吸引了很多市民观看。本报记者 李泊静 摄

▼栖霞展区里的苹果深加工产品颇受市民欢迎。本报记者 赵金阳 摄



吃苹果听讲座 逛果蔬会真恣儿

第十四届国际果蔬会昨开幕,首日迎来12000多位观展市民

本报9月26日讯(记者 李静) 26日上午,备受关注的第十四届国际果蔬食品博览会在烟台国际博览中心隆重开幕。本次果蔬会首次采用市场化运营模式,整个博览会简约而不失精彩。开幕首日,涌进12000多位参展市民,会展将持续至28日,市民可免费观展。

记者从承办方了解到,本次博览会共引来525家企业参展,其中不乏一些大企业,像北京绿友机械、迈夫诺达、青岛海王、龙大、鲁花、东方海洋、婴儿乐等果蔬、食品生产加工及设备制造企业。

展会现场,许多参展商都在极力推荐自己的产品,不过当市民提出想买自己喜欢的产品时,却被告知产品只展示不卖,就是希望打出自己的品牌。不少参展企业表示,通过果蔬会对企业的宣传作用远远大于销售产品带来的效益。

展会现场还举办了两场专家讲座,在中国工程院院士、农业昆虫学家孟昭礼教授讲授的《解决北方果树腐烂病等枝干病害防治上的难题》讲

座上,来自栖霞的史大修一边听讲座一边认真做笔记。他告诉记者,他是专门来听讲座的,孟昭礼教授带来了解决苹果树腐烂病、干腐病等办法,让他觉得十分有用。

此外,现场还举办了吃苹果大赛和果王评比大赛,不少企业设置了试吃、免费领取奖品等活动,惹得不少市民积极参与。在吃苹果大赛上,一位来自青岛的参赛选手称,烟台的苹果真好吃,这让他更喜欢烟台了。

据了解,本次果蔬会本着简约务实的理念,在展馆设计上摒弃了以往的奢华,更加注重新颖、时尚。莱山区特装展区主打“生态”主题,高新区则主打“科技”王牌。栖霞展馆展位前侧主形象设计为独具地域特色的“概念性苹果树”,满树的累累硕果尽显笑颜开丰收景象。

而蓬莱展区主打蓝、白色调,整体看上去的“帆船”设计,给人耳目一新的感觉。“这样的设计主要是借着帆船‘扬帆起航’的含义,寓意着蓬莱的发展将会越来越好。”蓬莱市商务局外资科科长于国政介绍说。

果蔬深加工产品 展会上抢风头

不少产品深受市民欢迎,占据了市场份额

本报9月26日讯(记者 李娜 李静) 今年展会上,除了新鲜果蔬,苹果醋、苹果脆片、树莓酒、桑葚果酱、大蒜胶囊等果蔬深加工产品成为一大亮点。果蔬参展商更加注重深加工产业,完善整个产业链的发展。

在栖霞展馆记者看到,展台上不仅有新上市的正宗栖霞苹果,还有很多深加工产品。栖霞市委宣传部新闻科科长栾海超介绍,苹果作为栖霞的支柱产业,目前更加注重苹果的深加工产业。今天展会上深加工产品主要有果汁、果醋、果酱、苹果脆片等。苹果醋不仅成为烟台众多酒店必备的饮品,在深圳等南方城市,烟台的果醋也占了很大份额。

“今年的苹果脆片很受市民欢迎,销量很不错。”烟台中泉食品有

限公司工作人员孙影影介绍,该公司的苹果脆片是2012年新开发的一个休闲娱乐食品,它的酸甜味道都是苹果原来的味道,很受市民欢迎。

说起大蒜,市民肯定不陌生,但大蒜经过深加工制成大蒜油胶囊,却让不少市民感到“不可思议”。在海阳展馆,记者见到了“黑大蒜”和“大蒜油胶囊”,它由烟台国农金蒜生物科技有限公司投资生产。

据了解,将普通大蒜加工成黑大蒜,其营养成分、保健功效提高了数十倍以上。而从优质大蒜中提取大蒜素,加工成为纯天然、高浓缩的大蒜油胶囊,对心脑血管、神经系统等多种疾病均有明显疗效。

从苹果到果醋,从大蒜到胶囊,烟台正在将食品工业与农业种植有机结合,使农产品的附加值有了新的提高,产品收益也显著增加。

展会新鲜事

柬埔寨企业招商 烟台两公司签约

26日,果蔬会开幕当天,烟台市100多家农工商企,在烟台博览中心参加了柬埔寨投资环境和柬埔寨恒睿现代农业产业园区招商活动,两家烟台企业与柬埔寨一家公司现场签订合作协议。

推介会上,柬埔寨恒睿现代农业有限公司分别与烟台蓝天投资开发有限公司签署股权投资合作协议,与烟建集团签署战略合作协议。

双方与会代表还就下一步加强合作达成共识,在有机蔬菜和水果种植、花卉苗圃发展、咖啡茶叶种植、商品猪标准化养殖、冷链仓储包装以及农产品、保健品等深加工领域进行了深入讨论。

会后柬埔寨西哈努克省省长司邦萨拉在接受记者采访时表示,第一次来烟台参加果蔬会,发现烟台的不少果蔬产品都是对外出口的,让他十分钦佩。烟台企业到柬投资,会对柬埔寨的农业在出口方面,本地销售方面,就业和家庭收入方面都有很大的推动作用。

本报记者 李静

扇贝“边角料” 酿出鲜贝汁

扇贝是烟台人常吃的贝类海鲜,扇贝加工时贝丁是主要的成品,扇贝的裙边一般就被遗弃或者用做饲料,如今有人将这些废料经过生化技术处理酿造成了美味的调味品。

“别小看这鲜贝汁,对着扇贝等水产品整整研究了8年,技术才真正成熟,实现了规模化生产。”海大水产品加工博士王桂宏说,利用扇贝、贻贝等海洋水产品加工,最难克服的是除腥,从1992年开始,他就关注研究利用扇贝的裙边,最终酿制出了鲜贝汁。

王桂宏介绍,泰华肽鲜康鲜贝汁选用扇贝、贻贝、蓝蛤、虾蟹等海洋水产品为主要原料,通过现代生物技术和下游综合生化处理技术酿造成,其中含有18种纯海洋生物氨基酸。

记者现场品尝发现,和酱油、味极鲜相比,鲜贝汁的海鲜风味特别突出。在果蔬会上,“鲜贝汁”引来了市民的围观,有市民现场品尝后,毫不犹豫就掏钱购买。

本报记者 李娜

烟台耀华国际教育学校 许给孩子一个精彩的未来

对于大多数家庭来说,教育是家长关注的核心问题,很多家长都在发愁。“应该为孩子选择什么样的学校?是国际教育学校还是传统的学校?”“如何让孩子既做到学业优秀,同时身心愉快,全面发展,又有自己的特长?”近日笔者带着这些问题,走进烟台耀华国际教育学校进行了解。

耀华国际教育学校是烟台唯一一所中外籍学生兼收的国际学校。耀华国际小学将权威的剑桥国际课程与中国基础教育小学课程有机结合,在课堂教学上采用中方及外籍教师合作授课的双教师模式,让学生享受到最优质的国际教育。

在初中阶段,耀华为学生提供独一无

二的融合剑桥国际初中及中国国家教育课程精华的初中课程。学生初中毕业后可以继续就读国际高中或者转到中国的公立高中。

学校的剑桥国际高中及大学预科课程,是学生通往世界顶尖大学的桥梁。学生可以从众多科目中选修适合自己的科目,为日后进入海外名校学习工商管理、建筑、工程、财务、会计、计算机、艺术及音乐等专业做好全面准备。

新学期开学,耀华国际学校个别班级还有少许名额,如有兴趣的家长想参观学校或报名入学,请直接通过电话0535-6386667、6383451进行咨询。