

黑龙江省果业生产现状优势 与可持续发展分析

甄灿福¹, 王书臻², 陈天华³

1 黑龙江省果树发展现状

黑龙江省幅员辽阔, 光照充足, 昼夜温差大, 生长季雨量充沛, 适宜多种果树生长。尤其在“退耕还林, 以果治荒”精神指导下, 我省果树得到了长足发展。1993年全省果树面积已突破 6.5 万 hm^2 , 产量 25 万 t, 产值 2.5 亿元, 至 2000 年达到 13 万 hm^2 , 产量 50 万 t。在果树面积上迅速发展的同时, 也存在着许多问题。①果实单产低: 平均单产不足世界平均水平的 62%。②果品质量差: 果实大小不一, 着色差, 优质水果和优良品种所占比例低。③树种、品种配置不合理: 黄太平、大秋等所占比例过高, 出现了卖果难, 而地产浆果如“三莓”、山葡萄却供不应求, 价格暴涨。④果实采收后商品化处理水平低: 果实属于鲜活商品, 采后需要进行分级、包装等处理工作, 而我省果实采后进行商品化处理的不足 1%。⑤消费方式单一: 我省进行果实加工量所占比例不足 10%, 绝大多数为鲜食。⑥销售体系不完善: 个别地区时常出现果实滞销现象, 没有发挥出我省果品“时差”与南方果实“互补”的特点, 以及我省的地缘优势。

2 黑龙江省果业发展的潜在优势

2.1 气候资源 黑龙江省属于大陆性寒温带季风气候, 生长期光照充足, 昼夜温差大, 通风情况好, 进而直接影响到果实品质, 果实着色好, 营养丰富。

2.2 土地资源 黑龙江省幅员辽阔, 地形地貌复杂, 土壤小区气候差异较大, 现有宜林荒山和应退耕还林面积 260 万 hm^2 , 其中适宜发展果树的面积就有 33 万 hm^2 , 土地资源十分丰富, 适宜多种果树生长发育。

2.3 名、优、特品种资源 国际葡萄酒组织(OIV)认为葡萄酒是以新鲜葡萄浆果或葡萄汁为原料的一种自然产品, 其质量取决于产区的气候、土壤、品种。正因为如此, 黑龙江省尚志市以盛产“三莓”闻名于世, 生产出独具风格的“三莓”酒, 被公认为“三莓”及其加工品产区。我省大量分布的西伯利亚杏、东北杏、野杏资源是生产苦杏仁的主要原料, 为我省发展仁用杏提供了先决条件。

2.4 创绿色品牌 黑龙江省气候寒冷, 无霜期短, 湿度低, 果树病虫害轻, 药剂防治次数也少, 尤其树莓、沙棘等任其自然生长, 而不施药, 没有任何污染, 是无公害的, 具有绿色果品的开发优势。

2.5 市场资源 由于地产果具有熟期和品种的互补特性, 完全能够实现北果南运和出口创汇。黑龙江省先后在广州、上海、北京建设了绿色食品销售配送站, 扩大了国内市场。地域上与俄罗斯毗邻, 同时又具有东宁、绥芬

河等近十个口岸, 这也是得天独厚的地理优势。另外, 黑龙江省闲置的果品加工企业有几十家, 为拓展果品深加工提供了保障。

3 加入 WTO 对黑龙江省果业的影响评估与调整

我国加入 WTO 后, 意味着我国农业经济国际化和农副产品自由贸易化, 非关税壁垒使高档次的洋果大量涌入我国市场, 给黑龙江省果业发展带来很大冲击, 长期影响既有机遇又有挑战。同时必将促进黑龙江省果树产业化发展, 提高科技含量, 增加出口创汇份额。

在国际市场竞争中, 黑龙江省果业生产具有一定的优势和潜力: a. 价格优势: 由于果树生产是劳动密集型和技术型产业, 主要是人工操作, 一些浆果生产根本不能实行机械化。由于劳动力廉价的优势, 使果品生产成本远远低于国外, 而同类果品的国际贸易价格要高于国内 4~7 成, 价格优势有利于开拓国际市场。b. 市场优势: 我国每年进口鲜果略大于出口, 由于消费水平限制, 国内的高档果品 90% 以上是自产。发达国家果品生产成本低, 每年果汁销售量又以 13% 速度递增, 其原料更多地依赖于进口。c. 提高单产: 据 1998 年统计, 我国平均 667 m^2 产 373 kg, 世界平均水平为 601 kg, 而发达国家为 1700 kg, 提高单位面积产量是大有潜力的。d. 果品加工优势: 黑龙江省及全国的鲜果加工量不足总产量的 10%, 发达国家却在 35% 以上。因此黑龙江省果业发展要充分发挥资源优势 and 劳动力优势, 提高果实产量和品质, 同时要增加果品加工比例。

4 黑龙江省果业发展的定位

4.1 指导思想 以我省资源为基础, 建设具有寒地特色的果品生产基地。实现果品生产专业化、服务社会化、管理企业化, 使我省果业在国内外市场引导下可持续发展。

4.2 市场定位 黑龙江省果品具有“时差”与“互补”的特点, 在国内市场实现北果南运, 打入广州、上海、北京等大城市。国际市场以俄罗斯为主, 扩大边境贸易。

4.3 主要产品 大力发展黑龙江省优质地产果, 如: 早酥梨、苹果梨; 金红、K₉、龙冠; 龙园系列李、杏新品种和苦杏仁; 由于黑龙江省梨树新品种多数为秋子梨系统及其杂交种, 味浓多汁, 可用来冻藏或加工成果汁; 速冻“三莓”果及其加工品。

4.4 环境影响 果树生产是劳动密集型与技术密集型相结合的生态农业, 能够使生态与经济协调发展, 达到资源——商品——资源的良性循环。果品基地建设实行矮化密植集约化生产, 节水灌溉, 药剂防治病虫害达到高效、低毒或无污染生物防治, 最终提供的商品是无公害的绿色食品。

4.5 品种区划 我省土地资源丰富, 气候差异较大, 一定要遵循适地适树的原则。各地区主栽品种, 东宁: 早酥梨、苹果梨, K₉、金红、龙冠。宁安: K₉、龙冠、金红。鸡西、七台河: 抗寒新品种梨。尚志、海林: “三莓”基地。齐齐哈尔地区: “龙园”系列李、杏新品种, K₉、金红苹果。

重视果实采后处理 增强市场竞争能力

王朝霞

随着我国农业产业结构向优质、高产、高效方向调整,经济林产业的大发展成为必然的趋势。据统计,从1990年开始,我国果树总面积和三大水果(苹果、柑桔、梨)的面积均居世界之首。改革开放后,人民生活水平逐步提高,对果品的需求量也逐渐增加,果品生产效益的提高,将推动果树生产取得更大的发展。近几年来,我国果品产量大幅度增加,但在国际市场上所占份额却很小。原因是我们在重视果品产量和内在质量的同时,采后处理这一块做的不够。而国外60、70年代就已盛行。采后处理问题已成为我国目前乃至今后许多果区、果农面临的一个最大的挑战。

果实采后处理是保持采收后果实新鲜品质或保存其营养成分的技术措施。果实采收后必须经过一系列商品处理才能运至市场销售或贮藏库贮藏。

1 预冷 预冷可除去果实田间热,降低呼吸作用,减少对微生物侵染的敏感性,减少果实中水分、维生素C、各种糖分和有机酸的损失,并保持其硬度,保持果实新鲜品质,提高其耐藏性,还能减轻运输车船冷却系统的负荷。预冷可在田间进行或运至贮藏库进行人工预冷。预冷的方法有真空冷却、空气冷却、水冷却和冰接触冷却等。

2 洗果 采后洗涤可改进产品外观,去除产品上的尘垢、泥土、介壳虫、烟霉等,也可去除果实表面残留的杀虫剂。洗涤水中加入洗涤剂或消毒剂,洗涤更为彻底。洗前要先完成果实修整和去除腐烂产品的工作。

3 打蜡 即在果实表面涂上一层药面均匀的蜡被,使其

5 黑龙江省果树产业化生产示范区建设

黑龙江省果树产业化发展拟采取先示范后推广的技术路线:以东宁边贸果菜批发市场为龙头,建设东宁优质梨、苹果高科技示范区6666hm²。建立宁安优质苹果高科技示范区6666hm²。以新三星集团为龙头企业在尚志、海林建设6666hm²“三莓”生产示范基地。以碾子山果菜专业批发市场为龙头,在齐齐哈尔、泰来地区建设优质苹果、李、杏生产示范基地6666hm²。形成一整套完善的社会化服务体系。

届时,通过果树产业化生产示范基地,必将带动全省13万hm²果树生产,盘活几十家果品加工企业,使黑龙江省果业真正健康地可持续发展下去。

(1. 黑龙江省农科院园艺分院, 哈尔滨 150069; 2. 牡丹江市特产所, 157011; 3. 尚志市农技推广中心, 150600)

保鲜的技术,也叫涂膜。经过打蜡的果实,可改善外观,防止病菌感染,还可减少水份蒸发,减缓果实呼吸作用,推迟衰老,抑制腐烂,从而达到保鲜的目的。据研究,许多果品打蜡后失水率可减至30%~50%。如涂料中混用防腐剂,则防腐保鲜效果更佳;如涂料中混用增色剂,则果实色泽更为鲜艳。涂料尽量用天然无毒物质如英国食品协会研制的森柏保鲜剂,济南果品研究所研制的果蜡等。涂料处理的方法有浸涂、刷涂和喷涂三种。蜡涂膜必须薄而均匀,过厚会导致果实缺氧呼吸,使果实风味变劣,品质下降,加速衰老以至腐烂。涂料处理的果实宜在低温下保存。

4 分级 分级的主要目的是为了达到商品标准化。我国目前一般在果实形状、新鲜度、颜色、品质、病虫害和机械伤等方面都符合要求的基础上,再按大小进行分级,从而使果实大小一致,优劣分明,统一了价格,提高了商品价值,降低了贮运损耗。如我国把苹果分为特等、一等、二等、三等和等外五个等级。分级同时挑出病虫果,从而防止病虫害的传播和蔓延。

5 包装 包装是流通中对果品进行保护而采用的技术措施。可以使果实在贮藏、运输、销售过程中,减少损失和病腐,保持新鲜品质,增加美观,提高贮藏能力和商品价值。包装的要求可概括为十个字“科学、经济、牢固、美观、适销”。我国目前常用的包装有带通风孔的纤维板箱、木箱、纸箱、塑料箱、箩、筐及适合现代化大规模装运的集装箱等。近些年来,纸箱特别是瓦楞纸箱使用较普遍,原因是纸箱重量轻,规格统一,使用前可折平放,占地面积小且便于运输,外表可印制各种美丽的颜色图案,便于宣传和竞争。纸箱内放有隔板,果实包纸后一格一果,能防止果实滚动擦伤及病果间的相互感染和蔓延。因此,纸箱在内销和外贸上颇受青睐。包装容器的大小要适宜,苹果、梨、柑桔的包装容器一般以15~20kg为宜,最多不超过25kg。目前贸易上集装箱运输的发展减少了包装物的直接搬动,但也要求包装容器进一步规格化和统一化,以便于集装运输的堆码。果实在包装容器内有一定的排列方式,以便果实不滚动,不碰撞,能通风透气,充分利用容器。特别是出口的果品,每箱果实要求个数相等,大小一致排列均匀。从而显出包装的魅力,提高产品的商品性。

果实经过预冷,洗果、打蜡、分级、包装一系列采后处理,商品价值大大提高。在豫西灵宝果品市场上,一箱未经采后处理的红富士苹果价格仅有40~50元,经过采后处理的身价可升至100元左右。在香港市场上,10个港币仅能买到2~3个脐橙,原因是这样的脐橙进行了采后处理。所以我们发展果树产业,在提高果品产量和内在质量的同时,必须重视果实的采后处理,才能增强市场的竞争力,从而实现果品的有效增值。

(河南省林业学校 洛阳 471002)