



码上看报



码上订报

辣椒除柄机全球市场占有率超95%，首创摘帽机订单排到两年后

## 山东农民发明辣椒除柄机、摘帽机抢占全球市场



李志敏介绍最新发明的辣椒摘帽机。

干辣椒，通常要经除柄、摘帽后才能制成加工产品。过去，这些步骤均需人工完成，费时费力、效率极低。如今，只需将干辣椒放进机器，就能实现自动除柄、摘帽。

发明这两种机器、实现这两种技术全球首创的人叫李志敏，山东省胶州市胶莱街道南王珠村村民，现为青岛璐璐机械

设备有限公司(下称“璐璐机械”)董事长，他发明的辣椒除柄机，全球市场占有率高达95%，辣椒摘帽机的订单则已排到了两年后。

辣椒摘帽机订单排到2024年

胶州，中国最大的辣椒集散地，辣椒初加工产品出口量占到全国八成。作为辣椒产品的“中转站”，胶州接

收大量外运而来的辣椒，经过加工后通过港口出口海外。

出口过程中，一些国家需要只除柄的干辣椒，有的国家需要将辣椒帽(辣椒头上的盖状物，由花萼发育而来)全部摘除的干辣椒。目前，干辣椒除柄技术已经较为成熟，而作为“升级版”的辣椒摘帽机市场还是空白。

7月6日，在璐璐机械的厂房内，笔者见到了辣椒摘帽机的样机。这台机器的主要部件是中空结构的料筒，其一端连接第一动力装置，筒壁上开设多个摘帽通孔，料筒外侧有多个摘帽辊(机器上能转动的圆柱形机件)，可实现辣椒摘帽。

“这台辣椒摘帽机，由10人科研团队、历时3年研发成功。”作为主要发明人的李志敏介绍，每小时可处理600公斤辣

椒，脱净率约95%，1吨辣椒出成率在0.9吨左右，这些数据都远超他的预期。

“按照年生产300台的产能，目前的订单也要排到两年后了。”李志敏说，像印度、西班牙这样的辣椒生产、出口大国，都急需这样的自动化机械。

辣椒农机卖到全球市场

研发成功的辣椒除柄机，符合“把柄部位残留在2毫米以内”的出口要求，剪切成功率超过80%，每小时除柄100公斤，即1小时能完成两个工人一整天的工作量。

2015年，李志敏创办璐璐机械，并将除柄机的视频发布到网上，一时轰动农机圈，国内国际订单如雪花般飘来，产品卖到了印度、巴基斯坦、缅甸、越南等地。

李志敏还把目光投向了更远的欧洲，准备以

匈牙利为“跳板”，把中国的辣椒机械输送到欧洲国家。

“最新一代除柄机增加了全品种识别筛选功能，可实现辣椒弯柄挑选、去石、清洗、除柄等，剪切成功率达98%，产能每小时500公斤。”李志敏说，该机器已经获得1项国家发明专利、7项实用新型专利。

在辣椒除柄机的基础上，璐璐机械又与青岛农业大学、山东农业大学共同组建技术团队，攻克了传动电控等20项技术难题，研制出世界第一台辣椒摘帽机，虽然目前还没有量产，但许多客户已经迫不及待下单。

去年，璐璐机械的年销售额突破8000万元。而在辣椒摘帽机量产之后，李志敏预计未来年销售额能达到两三亿元。(孙甲 刘伟)

## 草莓套种玉米 每亩增收5000元

大棚草莓套种水果玉米是一种高效的栽培模式。近年来，北京市海淀区农业科学研究所、中国农科院等单位，示范、推广了一项高产、高效的栽培技术——“草莓大棚套种鲜食玉米”，在全国各地草莓产区深受好评，被广泛关注。

据了解，该技术在草莓

生长中后期播入玉米，待玉米长到一定高度后，除去草莓植株。青年玉米可以为草莓生长起到遮阴降温的作用，更有利于草莓的生长，延长草莓采摘时间；而草莓栽种过程中土壤残存的肥料也可以由玉米吸收，提高肥料利用率，减少过量化肥对环境造成的污染。最后

采摘后的玉米杆可以直接粉碎地里，用于草莓土壤消毒、改良土壤，增加土壤有机质。二者套种，充分利用日光温室有限的日照、空间、土地和热量等资源，投入少产出多，增产增收效益显著。

北京种业协会副理事长兼秘书长屈平介绍，技术以草莓为主栽品种，套种鲜

食玉米，温室草莓3月以后每个月产量递减，套种鲜食玉米以后可以给草莓增产50公斤左右。一亩地一个棚可以套种鲜食玉米800-1200株，采摘价格可以达到每穗5-10元，海淀区试验证明每亩可增收5000-10000元，同时草莓可增产约50公斤。(喻理)

## “致富小棚虾” 集约高效效益可观

近年来，山东省东营市河口区孤岛镇立足区域资源禀赋、产业发展状况，连片整理出251亩土地，实施了渔村“小棚虾”产业联合体项目。

据了解，小棚虾养殖具有面积小，进排水容易，抗风能力强，不易倒塌，内部环境稳定，水质和底质容易调控

等特点，有效打破了海水养殖产业瓶颈，成为继大田虾和工厂化养殖外的第三种水产养殖模式。每年可养殖对虾2-3茬，每茬亩产在1500斤左右，养殖成本和养殖效益均优于大田和工厂化养殖两种模式，更加集约高效，经济效益十分可观。

渔村“第一书记”邢成

信介绍：“与传统养殖相比，小棚养殖增强了过程中的可控性。小棚内放苗投料，监控虾苗成活率，排污换水都非常便捷，管理相对轻松。而且，棚内基本与外界隔绝的环境，大大降低了外界流行病、传染病的感染率，且每个棚面积较小，哪怕是发病了，也只是一亩的

损失，不会影响当年整个养殖大局。”

接下来，孤岛镇将以小棚虾养殖技术升级为导向，主打养殖、加工、电商、销售一条龙经营模式，有效延伸产业链，推动对虾养殖产业转型升级，为产业发展集聚新动能、提供新示范。

(郭盛男 吕兵兵)

## 30元/公斤 无土栽培小番茄受青睐

夏季，各种时令水果集中上市，四川省南充市高坪区中法农业科技园生态农业区智能温室大棚里的小番茄长势喜人。日前，走进该智能温室大棚，一串串大小均匀、色泽鲜亮的小番茄映入眼帘，成熟的果实在绿叶的掩映下，如红宝石般缀满枝头。

今年5月，该智能温室大棚开始无土栽培小番茄，

面积达2万余平方米。工作人员告诉笔者，普通小番茄一株一茬平均能产3斤小番茄，智能温室大棚里的小番茄定植后最快两个月就能成熟采摘，一株小番茄一年能结8个月的果子，平均每株能产十余公斤。

“咱们这个无土栽培的小番茄皮薄肉厚、鲜甜多汁，口感特别好，最重要的是没有打药，绿色无污染，不用洗

就能吃!”智能温室生产技术经理徐诚说，通过采用无土栽培技术，在同等面积下，智能温室大棚里的小番茄产量远高于传统大棚。

什么是无土栽培?徐诚解释道，所谓的无土栽培就是把土壤换成了椰糠，把椰糠作为植株生长的基质。这种基质对于调控植株所需要的营养物质更为方便和精准，不受其他介质

的影响，不存在重金属超标等问题，这样更有利于做到番茄无污染、纯天然。

有了科学的种植方法，小番茄市场行情也越来越好，各地商贩竞相订购。据介绍，小番茄每年的市场零售价可达到每公斤30元以上。目前，该智能温室大棚收到了来自北、上、广、深等城市的小番茄订单已超过20万斤。(周颖映)

盛夏时节，走进安徽省和县旧县镇华夏谏世生态农业科技有限公司的温室大棚，一排排绿色盆栽映入眼帘，每个桶内生长着一株矮化香椿树苗，散发着阵阵清香。

行走在大棚里，公司负责人姜宝仙告诉笔者：“目前，我们在温室大棚里种植120万株矮化香椿，可实现一年四季不间断生产。香椿栽在盆里，可避免水肥流失，保证营养价值，制出的茶叶、食品等更有品质。”

“去年6月，我们采摘了第一批香椿叶，运送到我的大红袍制茶基地进行脱毒、加工。”姜宝仙说，把香椿叶做成茶叶，没有经验可借鉴。凭着一股韧劲，姜宝仙耗费2万多斤香椿，反复试验改良，终于研发出“溪谷悠兰”系列香椿茶，茶汤清味浓，投放市场后立即销售一空。尝到创新的甜头，姜宝仙又与多家科研院所合作，先后研制出香椿食用油、功能饮料、营养挂面、酥饼等多元产品。在开拓创新中，企业香椿产值由过去每亩5000元提高到8万元左右。



姜宝仙(左)在查看盆栽香椿长势。

“我们生产的香椿产品在市场供不应求，今年产值预计可达5000万元。”姜宝仙对未来发展信心满满。目前，该公司拥有1.3万平方米玻璃温室，2万多平方米联动大棚，移栽120多万株香椿树，年产香椿约70万斤。(赵名威)

矮化香椿 一年四季都能品