



把“小技艺”发展成“大产业” “汉中藤编”区域公用品牌战略发布

本报西安讯(农业科技报·中国农科新闻网记者 康军)3月2日,“汉中藤编”品牌推介会在陕西省西安市举办,陕西省汉中市南郑区正式对外发布了“汉中藤编”区域公用品牌战略。

汉中藤编 区域公用品牌的定位为:久负盛名的秦巴生态非遗技艺。通过深度挖掘国家级非物质文化遗产——“汉中藤编”的悠久历史和文化内涵,向消费者传递“千年传承、绿色生态、指尖美学、匠守非遗、联农增收”等核心优势,展示劳动人民用勤劳双手编织幸福生活的美好愿景。

“在‘汉中藤编’区域公用品牌建设过程中,我们秉承路径化、落地化、闭环化三原则,将品牌建设和产业实际相融合,把宣传推广和规范监管有效结合,加快形成产业联动发展闭环。”陕西农业品牌网、为道品牌负责人向丹介绍说,今后他们将帮助南郑区持续推进“汉中藤编”品牌的标准化、数字化、现代化、国际化。即:建立汉中藤编标准综合体,

提升产品质量,维护行业健康发展;建立数字化信息平台,以人工智能等技术开展产品溯源;将传统工艺与现代设计理念相融合,创新出更具有时代感和实用性的新产品;与国际知名品牌联名,跨界合作,以新的姿态实现文化破圈。

南郑区委常委、副区长李鹏程在推介会上表示,今后,南郑区将按照政府主导和市场主营原则,坚持绿色至上、科技赋能、融合发展理念,实施产业基础夯实、经营主体培育、产品质量提升、营销渠道拓展、三产融合发展五项战略工程,全方位提升“汉中藤编”产业发展水平,实现创新高质量发展,努力把“小技艺”做成“大产业”,把“小营生”做成“大品牌”,让传承千年的非物质文化遗产焕发出更加璀璨的光芒。

据了解,南郑区是“汉中藤编”的原产地和核心产区,被誉为陕西“藤编之乡”。经过多年的传承、保护、发展,形成了“藤编、棕

编、扇编、竹编、草编”五大手工艺制品体系,开发出家具、装饰、文创三大系列300多个品种,实现了藤编手工艺规模化、组织化、产业化发展。2021年,“汉中藤编”被列入国家级非物质文化遗产项目名录,全区保有非遗项目名录77项,传承人106人,省级非遗工坊4个。发展“五编”企业和合作社26家,带动就业3000余人。探索出了“传承人领办龙头企业、手艺人参与合作社、勤快人组建家庭工坊”的乡村产业发展模式和联农带农机制,引领带动1300余户从事藤编产业,户均增收超万元,走出了一条独具特色的乡村振兴致富路。



◀汉中藤编产品

链接 陕西全面推动藤编产业发展

陕西省林业局日前该局印发《关于发展壮大藤编特色产业带动群众增收致富的意见》(以下简称《意见》),全面推动藤编产业发展,力争到2030年,汉中藤编产业体系基本建成,辐射带动全省竹、草、棕、柳编等林草竹藤编特色产业规模、质量、效益明显提升,藤编产品青藤使用率达20%,培育一批工艺美术大

师,认定一批示范带动能力强的龙头企业,打造一批辐射面广的特色基地(园区)。

《意见》指出,藤编是陕西省重要的非物质文化遗产,对推动绿色发展、助力乡村全面振兴具有重要作用。要培育壮大藤编特色产业,带动发展竹、草、棕、柳编等林草竹藤编织产业,加快推进产值在1亿元以上、优势明显、

资源聚集的“小而精”特色产业优先发展、遍地开花,促进农民增收致富。

《意见》围绕抓产业发展壮大、文化保护传承、农民增收致富三个方面明确了培育优质竹藤资源、提升生产加工能力、加快产业集群培育、促进产旅融合发展、做好非遗保护传承、创新藤编产品研发、提升技术支撑能力、开展对外交流合作、创新产业经营方式、激发内生发展动力、发挥联农带农优势11项重点

工作。要求各地区要加强组织领导,建立健全协调推进机制,统筹谋划特色产业发展,切实抓好督导落实;强化要素保障,严格耕地用途管制,科学规划青藤扩种利用空间;加大政策支持,建立多元化投入机制,做好藤编特色产业项目申报和储备,优先重点发展藤编产业;组织开展丰富多彩的藤编非遗宣传展示活动,弘扬汉中藤编文化,树立先进典型,营造良好氛围。

(据《陕西日报》)

高新技术加持,衍生出苹果醋、苹果脆片、果胶、苹果汁等多种产品

深度加工让一颗苹果获得不同“身份”

一颗苹果能变成什么?在山东省烟台市,一颗颗苹果通过高新技术加持,衍生出苹果醋、苹果脆片、果胶、苹果汁等多种产品。从初级生产到深度加工,一颗苹果获得了不同“身份”,找到了无限可能。

小脆片走向大世界

在艾多美(中国)有限公司苹果脆片生产车间里,一颗颗色泽鲜艳的栖霞苹果经过自动清洗、削皮去核、切片处理、预烘干、真空干燥等流程,变成了口感酥脆、酸甜适中的美味苹果脆片,该苹果脆片采用的是获得国家专利技术的非油炸变温压差技术,不仅能够保留苹果甜脆的口感和浓郁

的果香,还最大限度保留了苹果原有的营养。目前,艾多美的苹果脆片已出口到了澳大利亚、新加坡、马来西亚等国家,将“烟台味道”端上了“世界餐桌”。

苹果饮品浓缩致富甘甜

苹果罐头、NFC鲜榨苹果汁、浓缩苹果油汁、浓缩苹果清汁、苹果果浆……在烟台联蕾食品有限责任公司产品展厅,苹果饮品一应俱全,一颗苹果从果肉、果皮到果渣被全方位“吃干榨尽”。

作为最早从事苹果深加工的行业龙头企业,烟台联蕾食品有限责任公司已有30多年发展历程,发展原料基地20000多亩,带动农户4000余户,每年为果农增

收达600万元,吸纳约600名农村家庭妇女在农闲时间就业,以“产加销、贸工农”一体化农业融合发展体系让小小的苹果成为助农增收的“致富果”。

果渣里淘出软黄金

这是从苹果皮渣中提炼出的高酯果胶产品,每吨售价可达8-10万元。山东安德利集团有限公司财务负责人李朝霞说道。

果胶是一种水溶性的膳食纤维,有调理肠胃和减少油脂摄入的功能,但其提取工艺复杂、技术难度大,每榨掉3公斤优质新鲜的苹果才能萃取出10克果胶,因此果胶也被誉为水果中的“软黄金”。从第一条果胶生产线投产



突破国外对果胶技术的封锁,到如今发展成为年产成品果胶8000吨的亚洲最大的果胶生产企业,该公司从未停下研发创新的脚步。

“我们拥有果胶研发和应用开发两大科技中心,每年的研发投入达到1000万元。”李朝霞说。

红彤彤的苹果串起了产业链条,促进了助农增收、带动了科技创新,在精深加工的赛道上蹿出了一条高质量发展新路子。

(据《大众日报》)