

2025年6月10日 星期二

责编:余克俭 吴传攀 照排:苏阳 邮箱:jrlx888@163.com



沪皖协作结硕果

蓝莓飘香长三角

郎溪讯 初夏时节,位于凌笪镇的白茅岭农场蓝莓基地迎来丰收。标准化种植区内,百余名采果工人穿梭其间,将缀满枝头的“蓝宝石”——成熟蓝莓娴熟摘下。称重处,工人们有条不紊地称重登记,一派热火朝天的丰收景象。

“基地的蓝莓深受上海、嘉兴等长三角城市消费者的喜爱。今年预计采摘周期为30多天,目前每天的采摘量可达4至5万斤鲜果,基本实现当日现采现发,确保消费者能品尝到最新鲜的蓝莓。”上海市劳动模范、上海市白茅岭农场蓝莓基地见习总监胡琦鹏在基地忙碌间隙,向记者介绍道。

记者了解到,作为上海市在郎溪县的“飞地”,上海市白茅岭农场蓝莓基地抓住长三角一体化发展优势,2019年种植蓝莓,现拥有2000多亩蓝莓,基地于2022年获得了绿色食品认证,同年获得安徽省长三角绿色农产品生产加工供应基地认证。

产业兴旺,为当地带来了就业增收的新机遇。基地日常雇佣采工约600人。“我们采摘工钱是多劳多得,采摘时要求果实必须全黑,带红色的不能要。”采工陈秀人一边手脚麻利地采摘着蓝莓,一边笑着分

享,“手脚快的话,一天能挣300多元。在家门口就能挣到钱,日子越过越有盼头。”

“这里工资待遇不错,每月有四千多接近五千元,工作体验挺好。”来自宣城市泾县居民的吕传涛,自2019年就来到基地工作,负责施肥管理。

在白茅岭农场蓝莓基地,品质是发展的生命线。“在采摘前,会对蓝莓进行农药残留检测,只有检测达标后才会开采,在整个采摘期内,坚决做到零用药。”胡琦鹏表示。

在蓝莓分拣中心,记者看到工人们对采摘的蓝莓进行分拣后,拉入冷库预冷处理。今年,基地新增了差压预冷技术,利用冷风机送出的压力梯度,使冷气强制通过预冷产品,在其表面直接进行换热,从而使水果快速、均匀地冷却到工艺要求温度。该技术具有降温快、冷却时间短、耗能低的优点,能充分降低水果采后的呼吸强度,提高水果鲜活度,延长货架期。

“我们的分选库分四个区域,主要是预冷区、暂缓区、缓冲区、分选区。”上海市白茅岭农场蓝莓事业部后勤保障部经理严马军说,新鲜采摘的果实首先进入预冷处理,在3-7℃的低温环境中,果心温度40分钟

内从30℃骤降至5℃,有效锁住营养与鲜度,延长果子保存周期。

在分选车间,一条极具“科技范儿”的蓝莓分拣线格外引人注目。工人们将蓝莓倒入进口智能蓝莓分拣机器,经过预分选、分级、自动称重包装等一系列自动化工序后,成品蓝莓被整齐地装入包装箱,随后由冷链运输车运往全国各地。

“以往人工打包很难发现蓝莓的暗裂、偏软等问题,现在智能化设备不仅能精准分级,还能清晰区分次果、小果和大果。”严马军对比道,“机械分选效率大幅提升,原来50人一天只能分拣1.8万斤,如今20人就能完成2.8万斤的工作量,人力成本大大降低,同时产品质量也更有保障。”

“一花引得百花开”。上海市白茅岭农场充分发挥“飞地”辐射效应,通过品种引进、技术共享、销售联动,带动带动辐射郎溪周边蓝莓产业的发展。

“我们就像产业孵化器,成功品种大家共享,销售渠道共同开拓。”胡琦鹏形象地说。这颗“蓝色明珠”正照亮郎溪乡村振兴之路,成为长三角一体化发展的生动缩影。

(余克俭 陈颖)

