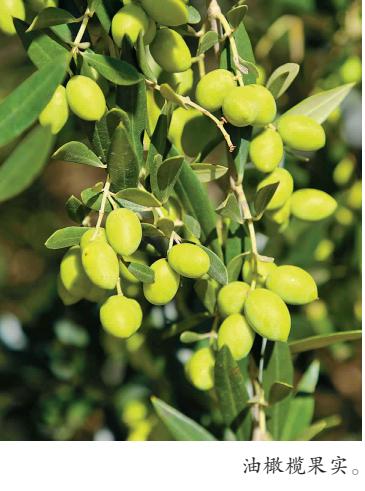




近日,四川科技报探班员走进位于凉山州的冕宁元升油橄榄科普共享基地(以下简称“冕宁元升油橄榄基地”),只见漫山遍野的油橄榄树郁郁葱葱,丰硕的果实挂满枝头,风吃过,翻起片片绿浪,奏响了丰收乐章。

探班员深入探索这一融合自然与科技的教育乐园,学习专业知识,感受生态之美。

● 汤莉华



油橄榄果实。

“橄”争流 竞芬芳

—探访冕宁元升油橄榄科普共享基地



冕宁元升油橄榄科普共享基地。

○ 橄榄果 挂枝头 采摘压榨正当时

行走在冕宁元升油橄榄基地里,探班员看到,果农正忙着采摘、装袋油橄榄;收购点上,等待过秤的果农排成长队,有序地进行销售;初榨加工厂内,生产线马力全开,一颗颗圆润饱满的油橄榄鲜果被传送到自动化生产线上,经过筛选、清洗、投料、压榨等多道工序后,变成了一滴滴馥郁飘香的“液体黄金”,滋养着农户的致富梦。

据冕宁元升油橄榄基地负责人林春福介绍,该基地于2012年落户冕宁县,精心打造了占地2.5万亩的高标准油橄榄产业园。这片产业园不仅是当地经济的重要支柱,还是开展油橄榄科普教育和共享体验的宝贵平台。此外,该基地还涵盖了产品深加工厂、油橄榄品种科普展示园、油橄榄文化展览(销)馆等场所,形成了一体化的生产研发体系。

在林春福的带领下,探班员参观了冕宁元升油橄榄基地。油橄榄品种科普展示园内,探班员详细了解了油橄榄树的历史渊源、生物学特性、全球分布情况等;种植体验区内,探班员近距离观看了油橄榄树,只见其外形高大、枝繁叶茂,观赏性极强。

“油橄榄树结出来的果实原来是这样的,橄榄油居然可以做成这么多东西,好神奇!”“刚榨出来的新鲜橄榄油好香啊。”在冕宁元升油橄榄基地内,游客对橄榄油冷榨、沉淀、罐装工艺流程惊叹不已,大家自发学习品鉴技巧,品尝橄榄油美食。一位游客感慨地说:“我在冕宁元升油橄榄基地学习到了很多专业知识,非常有意义和价值,以后我要积极传播相关文化,让更多人爱上这份来自大自然的馈赠。”



生产车间。



农户采摘油橄榄果实。

产学研 同发力 共绘油橄榄产业发展新篇章

橄榄油,被誉为“液体黄金”,相关产业链在我国日益发展壮大。那么,如何有效研制出高品质的橄榄油?

林春福介绍,为确保橄榄油品质,冕宁元升油橄榄基地与周边农户建立了牢固的合作关系,通过“企业+科技+农户+基地”模式,为农户提供油橄榄树苗、技术指导和后续回购服务。这种合作不仅确保了原料的稳定供应,还助推了农村经济增长,让农户通过种植油橄榄树获得了土地收益与工资收入。目前,该基地油橄榄产业的发展已辐射到宏模、泸沽、河边、漫水湾镇等地,超6800户农户直接受益。

在技术研发方面,冕宁元升油橄榄基地与中国林科院、四川省林科院等科研机构建立了紧密的合作关系,共同攻克了油橄榄树种植和加工方面的多个技术难题,成功研发出国际一流品质的特级初榨橄榄油,并在国内外多次荣获大奖。在产品质量方面,该基地秉承匠心精神,以科技引领产业发展,生产的“澳利欧 Aoilio”橄榄油在国

内外多次荣获大奖,包括“中国(广州)国际食用油及橄榄油产业博览会金奖”“美国洛杉矶国际特级初榨橄榄油比赛金奖”等。

此外,冕宁元升油橄榄基地还致力于乡村振兴人才培养,于2021年组建了冕宁首家“春风新农人培训中心”,通过“龙头企业+培训机构+新农人+市场”模式,培养了一批有理想、有知识、有技能的优秀人才。

值得一提的是,冕宁元升油橄榄基地不仅专注于种植与加工,还积极开展研学旅行,通过现场观摩、互动体验和专家讲解等形式,让游客深入了解油橄榄树的生长特点、生产工序以及油橄榄文化的独特魅力。

林春福表示:“下一步,冕宁元升油橄榄基地将继续深化产学研合作,丰富研学课程内容,加大开展科普教育和共享体验活动的力度和频次。同时,还将充分利用‘安宁河现代农业硅谷’建设契机和冕宁县的区位、自然、产业优势,以现有园区为中心向外辐射,打造外向型油橄榄基地,并努力创建国家级油橄榄产业园区。”

(图片由冕宁元升油橄榄科普共享基地提供)



游客采摘油橄榄果实。

参与
绿色
行动

保
护
美
丽
家
园

