

## 两化一振兴 塞上谱新篇

“物流+产业”融合次日鲜食可达——

## “塞上湖蟹”产值1.6亿元的横行密码

宁夏日报报业集团全媒体记者 王若英

12月22日,贺兰县立岗镇银星村宁蟹香虾蟹集散中心,一只只大闸蟹青背油亮、腹白饱满,经工人快速归类、捆扎并装箱后,这些大闸蟹搭乘直达上海的冷链专线,走进南方市场。顺丰速运贺兰北营业店经理董宾介绍,发往上海、江苏、陕西的大闸蟹,于当天20时在机场中转,次日下午便可到达客户手中。

“上海蟹博会等赛事让‘塞上湖蟹’品牌打响,吸引江浙沪消费者纷纷回购,而本地物流的及时跟进,给了我们‘走出去’的信心。”

本报讯 (记者 丁建峰)

12月24日,记者从鲜控科技(宁夏)有限公司获悉,该公司自主研发的鲜控保鲜技术成功将新鲜枸杞的保鲜周期从传统方式的5天至7天大幅延长至120天。

鲜控科技长期专注于生鲜食品提质增效降本的研发。公司核心团队源于国内最早从事果蔬保鲜研究的科研力量,积累40余年技术沉淀,已针对300余种果蔬开展实验研究,形成完整的绿色高品质储运技术方案与设备体系。自主研发的“鲜控贮藏技术”处于行业领先水平,可广泛应用于果蔬食品领域。此次针对宁夏特产枸杞保鲜技术的突破,有效提升了产品附加值。

“该技术通过超冰温保鲜装置,使果蔬保鲜周期较传统方式提升2至3倍,目前已成功应用于枸杞、菜心、灵武长枣等特色农产品。”鲜控科技(宁夏)有限公司相关负责人介绍,在研发体系建设上,鲜控科技拥有25人的研发团队,并配备国际先进的冰点检测、超冰温保鲜等研发设备。

在产学研融合方面,该公司与天津商业大学、烟台大学、天津大学等高校共建联合实验室,累计取得40余项知识产权。