

物联网大棚助力 地产枇杷抢“鲜”上市

本报讯(晚报记者 潘凡/文、摄)立夏时节,“初夏第一果”枇杷迎来成熟季。当本地露天种植的枇杷还需等待一周才能上市时,物联网大棚里的白玉枇杷已挂满枝头,抢“鲜”上市。

走进山水城贡湖社区的世外源生态农庄大棚,一棵棵枇杷树整齐排列,枝头上圆润饱满的白玉枇杷色泽诱人,工人们正在仔细挑选成熟度最佳的果实。“这种白玉枇杷果形小巧,平均每颗重25克。但在我们大棚里,大果比例能达到五成。像这颗直径超过了5厘米,再养养重量能超过50克。”农庄负责人缪小虎说。剥开一颗枇杷,果肉洁白,咬上一口,香甜细腻。为了保证果实品质,农庄遵循稳产理念,“舍得”疏果,每根枝条只留3颗枇杷,每棵树结果量控制在900颗左右。

与露天种植的“靠天吃饭”不同,该农庄的枇杷在物联网大棚的“守护”下,成功摆脱了“大小年之困”。这得益于大棚内先进的智慧管理系统,田垄间的黑色滴灌带实现水肥一体化灌溉,棚顶微喷系统可按需加湿降温。基于大数据、物联网等技术,系统24小时监测枇杷生长数据,自动完成喷淋、开棚、施

肥等操作,为枇杷生长打造适宜环境。

数据的动态更新也为果树生长注入强大动力。系统以小时为单位记录光照、温度、湿度等生产数据,通过对比分析,管理系统不断优化,显著提升了应对极端天气的能力,也让枇杷实现早熟赢得市场先机。“提前上市的枇杷价格优势明显,精品果每斤售价可达80元,供不应求。”缪小虎说,开采头几日每天能采摘约50箱精品果、200斤普通果,周四开始,产量将翻倍。早熟的白玉采摘期有15天左右,中熟冠玉、晚熟丰玉也将接力上市,采摘期预计持续到6月1日,亩均产值超5万元。该农庄还将代表无锡参加2025长三角枇杷高质量发展交流会·“长三角精品枇杷”推选活动,展现无锡枇杷的卓越品质。

然而,对于露天种植的枇杷来说,今年是个减产年。雪浪街道果农协会相关负责人说,今年2月的极寒天气、春季的严重干旱让露天枇杷大量减产,产量仅为去年的六七成,果形也因生长期气温偏高而偏小,50克以上的大果数量少于往年。目前,露天栽培的枇杷正处于由青到黄的转色期,预计5月20日



左右进入成熟期。

枇杷的售价预计与去年差不多。以世外源生态农庄为例,有单颗重25至35克40粒装和单颗重35克以上28粒装两种规格的礼盒,价格都是150元/盒,4斤散装的售价也是150元。位于惠山区的曹恬久溪生态农场,5斤精装特级果售价300元、5斤大果售价250元、5斤中大果售价200元、5斤中果售价180元。

“小田变良田” 我市耕地总量 两年连增

本报讯 五月的无锡,麦浪翻涌。在锡山区东港镇山联村五房庄的千亩农田里,灌浆期的小麦宛如绿海。麦浪之下,是无锡耕地保护的“硬核答卷”。面对耕地后备资源紧缺、空间碎片化等难题,无锡大力开展“三提两严”行动,去年净增耕地1.4万亩,实现耕地总量“两年连增”。

曾经的山联村五房庄地块是低效园地、林地和坑塘的“集合地”,耕地仅有680多亩。经过整治,这里的“小田”变身“大田”,新增和恢复耕地730多亩,百亩以上连片面积从37.5%跃升至100%。在开展耕地整治恢复的同时,高标准农田建设同步推进,修建10.918公里排水沟、15.9公里管道和4座灌溉泵站,并修复新建田间道路及田间绿化6.774公里,农田基础设施不断完善。

“项目结合疏浚沟塘、高效节水灌溉、农田生态化系统改造等,既减少了农业面源污染,又改善了农田生态。”山联村党总支副书记张明介绍,去年东港镇划定39个整治单元,净增耕地1350亩,提升改造高标准农田3646亩;今年计划推进高标准农田建设3750亩,预计新增恢复耕地2227.43亩。

惠山区前洲街道杨家圩村同样上演着“良田蝶变”。曾经分散经营的田地,如今已整合为1783亩集中连片的高标准农田,成为前洲现代农业产业园的核心区。“过去土地利用率低,粮食生产受限,统一规划后,厂房、苗圃都变身耕地。”前洲街道办事处相关负责人表示,高标准农田建设为机械化、现代化农业生产铺平了道路,粮食增产指日可待。

通过制定耕地保护专项规划,衔接整区域高标准农田建设、全域土地综合整治等计划,无锡将零散耕地整合为“连片大田”。2024年,全市完成356个耕地集中连片整治单元,千亩连片耕地占比达24.17%,30亩以上连片耕地占比达59.36%……今年,无锡将继续开展耕地整治恢复,确保净增耕地1万亩,向耕地“三年连增”的目标发起冲刺。

(潘凡)

“吸管桃”远行不再难 无锡首推空间电场保鲜技术,鲜度锁定100天

每年阳山水蜜桃季,香甜多汁的“吸管桃”总能在社交平台上引起围观。然而,这样的“吸管桃”却常常难以远行。果农们为了减少运输损耗,不得不提前采摘七八成熟的桃子。如今,“吸管桃自由”有望成为现实。近日,桃蜚津选与翊持先进冷链科技有限公司达成合作,引入“空间电场休眠保鲜技术”,首次在无锡实现产业化应用。该技术通过抑制桃子细胞代谢,为果实按下“暂停键”,让保鲜期从7至15天延长至100天,“吸管桃”抵达市场时依旧鲜嫩多汁。

桃蜚津选是2024年淘宝水果基地神店榜榜首企业,凭借“核心产区直采+应季鲜果直供”模式,在五年内建立了覆盖全国的水果供应链网络。然而,水蜜桃、鲜枸杞等娇嫩果品的储存难题依然是企业扩展市场的“拦路虎”。“果蔬流通损耗一直是生鲜行业的痛点。”桃蜚津选联合创始人刘祁缘表示,“像水蜜桃这样的果品,果肉细嫩、水分充盈,一旦离开树枝,保存期就像启动了‘倒计时’。即便用冷链车也无法阻止它们快速变软,很多果子还没走出产地,就已经卖相全无。”

除了水蜜桃,桃蜚津选还研究了新疆的枸杞鲜果的保鲜技术。相比干燥坚硬的果干,鲜枸杞在刚摘下时,果皮光滑、汁液丰沛,形似红色小辣椒。然而,枸杞果皮薄、含水量高,极易变软、渗汁。刘祁缘说,过去尝试通过冷链车运输枸杞鲜果,经过几天车程,大部分枸杞已无法保存完好,只能放弃销售。

如今,借助“空间电场休眠保鲜



技术”,这一难题被解决。刘祁缘说,该保鲜技术不仅能延长水蜜桃的存储期,还能助力鲜枸杞从新疆顺利运抵无锡,延长货架期的同时提升附加值。

翊持冷链作为世通集团旗下的子公司,通过全球首创的“空间电场休眠保鲜技术”,让水果进入“休眠”,有效解决食品长途运输过程中造成的浪费、运损等问题。在传统冷藏条件下,1颗阳山水蜜桃只能保存7至15天,而借助这项技术,保鲜期可延长至100天。翊持先进冷链科技有限公司相关负责人介绍说,该技术通过特定电场环境调控水果细胞活性,使其代谢进程“休眠”。

桃蜚津选与翊持冷链的牵手并非偶然,这是无锡经开区雪浪小镇未来园区与新城资产公司的精准

“撮合”。“我们在走访企业时发现,桃蜚津选面临鲜果运输损耗的问题,而翊持冷链的保鲜技术恰好能够解决这一痛点。”太湖新城集团新城资产公司副总经理朱玄说。经过多轮对接,新城资产公司促成了桃蜚津选与翊持冷链的冷库测试项目。去年夏天,桃蜚津选将一批九成熟的水蜜桃进行储存试验,经过30天的休眠保鲜技术储存,桃子的水分保持率达97%,损耗率控制在3%以内。

“本次启用的保鲜冷库是园区首个‘企业+商业’合作模式的落地实践。”雪浪小镇未来园区相关负责人表示,未来,园区将继续挖掘本地企业资源,强化企业间协作,同时加大配套设施建设,推动园区企业生产经营与商业运营深度融合。

(陈怡迪/文 受访者供图)