



看金乡大蒜

『七十二变』

■本报记者 刘项清 本报通讯员 王伟 赵波 高海 摄影报道



机械化采收



验货



装车



规范摆放



转运



大蒜深加工



大蒜制品



挑选蒜米



入库

古人云“时过小满节，收蒜不能歇”。每年5月中下旬，是大蒜收获的季节，走进金乡县，一股大蒜的香辣味扑鼻而来。在一望无际的大蒜田里，蒜农们穿梭其中，采摘、剥皮、挑拣、装袋……一颗小小的蒜完成“破土”之旅。

金乡县有这样一个村，416户人家几乎全部与大蒜结下不解之缘：家家卖蒜，户户蒜商。从昔日的吃救济粮到改种大蒜，拓市场、兴加工，不断遇到困难，不断克服困难，发展成今天的“中国大蒜第一村”——金乡县崔口村。

金乡大蒜因其特殊的生长环境及先进的种植模式，加之多项软环境的影响，造就了其独特的口感风味与营养构成，广泛应用于食品、饮料、保健品等各大领域。

金乡县挖掘利用农产品资源优势和现代化技术手段，打造了全国首家以大蒜、辣椒等大宗农产品为主的“凯盛农产品数字拍卖交易平台”，建设了“中国大蒜大数据平台”“金乡大蒜国际交易市场现货拍卖交易中心”等一批农产品数字化产业

链项目，实现农产品种植管理、收购储存、加工物流、电子商务、创业孵化等产业链条全流程数字化管理。

“这是我们研发的独头蒜，无分瓣，蒜头为一整体，蒜中含有的活性成分——大蒜素比普通大蒜的含量更高，抑菌效果也更明显。”山东绿亨种苗有限公司总经理李永泉说，他们种植、筛选的新品种组合有770余个，精选20多个品种在基地种植示范展示，成功研发“永光”独头蒜品种5个，供国内各大科研院所专家教授科技研究交流。

作为大蒜新品种“太空大蒜”的诞生地金乡县鸡黍镇，带动周边地区“太空大蒜”种植10万亩左右。通过建设现代化大蒜仓储设施，提升年总储存能力至35万吨，为产业发展提供坚实保障，打造集种植、科研、加工、销售于一体的一、二、三产业融合发展现代高效农业科技示范园，实现从“传统存量”到“创新增量”的转变，为农户带来显著增收效益。

走进山东鑫诺食品科技有限公司的生产车间，新鲜的大蒜经过严格筛选、清洗、切片、烘干等多道

工序，一瓶瓶消毒过的蒜蓉酱在传送带上排着队，等待着工作人员贴标签，打包装配，经过这条自动化生产线的高效运作，一颗大蒜也实现了它的“变身”。“目前，该产品在山姆超市销售额达2000多万元。”山东鑫诺食品科技有限公司销售总监汤奇伟说。

以金乡大蒜为原料提取制作成保健品，让大蒜从“论吨称”走向“论克卖”。在山东康富森生物科技有限公司展示柜上，摆放着以大蒜为原料制成的各种保健品。“相对于生食大蒜，我们更偏爱深加工。我们生产的大蒜油胶囊，从蒜头到胶囊，通过深加工，大蒜的价值提升了10多倍。”该公司研发部经理田云峰坦言。

凭借着金乡大蒜这块金字招牌，金乡县积极进取开拓创新，把大蒜“吃干榨净”，打造形成了集科技研发、保鲜贮藏、精深加工、贸易流通等于一体的全产业链发展格局，研制开发出黑蒜制品、硒蒜胶囊、大蒜多糖等40余种深加工产品，实现从调味品到食品、保健品、医药品的全产业链生产。



国际蒜都中心



客商参观



大蒜博物馆