一路争“鲜”　“跑”得更快更远

农产品产地仓储保鲜冷链物流建设记

□本报记者　沈璐兰

浙江是鲜活农产品生产大省，其中75%的水果、70%的蔬菜、95%的肉蛋奶和90%的水产品进行低温处理。“农产品从产地就进行仓储保鲜，再利用冷链物流，能有效降低农产品产后损失，实现择期错峰销售，促进农民就业增收。”省农业农村厅产业信息处相关负责人表示。近年来，我省积极推动农产品产地仓储保鲜冷链物流建设，不断完善从田间直达餐桌的农产品冷链服务体系，带动越来越多乡村特色产业合链成潮、融链造势，为乡村全面振兴注入了新活力。

“冻颜农产品”成为新趋势

今年8月的时令水果上市期，不少物流企业把揽收服务点设在田间地头，通过“使用冷媒冰袋装箱打包”等冷链物流服务新模式，加速特色生鲜农产品出村进城。“冷链基础设施和物流能有效增强农产品的预冷与保鲜能力，保障农产品及时送达消费者手中，提升市场竞争力。”省农业农村厅产业信息处有关负责人表示。

事实上，为了从源头解决农产品出村进城“最先一公里”和“最后一公里”问题，浙江早已谋篇布局——

2021年，慈溪等4个县（市、区）实施国家农产品产地冷藏保鲜设施整县推进项目；

2022年，增加安吉、平湖、江山等8个县（市、区）试点农产品产地冷藏保鲜设施建设整县推进；

2023年，我省印发《浙江省农产品产地仓储保鲜冷链物流建设规划》，提出此后5年将投资超70亿元，开展产地冷链物流设施建设，全面提升我省产地冷链物流体系建设水平。

据统计，截至2023年底，全省已建成产地冷藏保鲜设施2486个，27个省级产地冷链集配中心，冷库库容719万立方米。

“今年的中央一号文件提出，要优化农产品冷链物流体系建设，加快建设骨干冷链物流基地，布局建设县域产地公共冷链物流设施。”省农业农村厅有关负责人表示，我省将积极补强短板，全面推进农产品产地仓储保鲜冷链物流建设，计划到2027年，在全省形成产地冷藏保鲜设施、产地冷链集配中心、产地冷链物流基地有效衔接的产地冷链物流服务体系，提高农产品产地低温处理率，助力农户增收致富。

“产地仓”让农产品更“鲜”

近些年，随着蔬菜、水果、肉类、水产品等产业高质量推进，农产品产地仓储保鲜冷链物流建设的步伐也明显加快。业内人士认为，在农产品生产加工、仓储物流、市场营销3个环节中，产地仓、冷藏保鲜库等设施是打通“最先一公里”的关键所在。当然，也有不少提升的空间。

短板如何突破？海盐、慈溪等地率先作了探索。

“今年葡萄高产，但持续高温天气给我们带来不小的挑战。好在5月底新建的3个冷库完工投用，1个冷库可以储存约5万箱、22.5万公斤葡萄，葡萄的新鲜度和品质都得到保障，运输到北京、天津等地非常畅销。”海盐县惠众农场负责人周卫中告诉记者，该农产品产地冷藏保鲜项目总投资360余万元，财政给予50%的专项补助资金，大大减轻了他的资金压力。

记者在采访中发现，冷链物流设施建设还存在资源供给与需求精准对接的问题，其中一大原因是主体之间、主体与冷链仓储、物流之间的“信息孤岛”。

在我省果蔬大县、年产量达120万吨的慈溪市，曾因冷链设施零散分布，导致部分产地冷库存在季节性空置等情况。“为了充分利用冷库季节性空置期，我市创新推出‘共享冰爽爽’冷库数字化应用。农户可以通过应用的自主共享、智能查找、导航联络等功能，共享冷库资源。”慈溪市农业农村局有关负责人告诉记者，在“共享冰爽爽”应用的助力下，该市的蜜梨收益同比增长50%，西兰花收益实现翻番，户均增收超5000元。目前，慈溪市195个冷库资源均已实现线上共享，总库容超65万立方米，冷库受益面扩展至2万多农户。该应用在全省推广后，省内1272个产地冷库数据均已上线，有效破解农产品冷链储存环节的难点、堵点。

冷链物流用上“黑科技”

在农产品跨区域、反季节、长距离流通等大背景下，冷链物流已经成为保障农产品鲜度和品质的必要手段。在宁波，降低优质农产品在流通环节的损失率有了新“解法”。

今年7月，该市首家冷链集散中心——顺丰冷运（宁波）中心投入使用，启用当天处理量就超万单。“集散中心配备有冷链云仓中心、冷链干线集散中心和城市配送中心，内部最低温度可以达到零下60℃。目前，首期冷链云仓中心已经启用，运营面积达2000平方米，商品包括从全国各产区运来的优质冻品牛羊肉，以及三文鱼、鳕鱼等，市民朋友的‘菜篮子’供给更加丰富了。”该集散中心相关负责人表示。

温州市洞头区是浙江第二大渔场，日前，洞头与浙江华盛冷链水产有限公司成功签约浙南冷链物流中心（水产品加工中心）项目。该项目采用自动化节能低碳库架一体冷库技术，经测算，相同建筑面积下，库架一体仓库货位数量可配置14万个，数量较传统仓库货位大幅提升且更节能。记者了解到，项目建成后，将在提供常规农产品、海产品冷冻冷藏服务的基础上，再提供冷链交易、海洋食品精深加工等特色服务，并辐射浙南至闽北区域，不仅可为我省水产品打开更广阔的销售渠道，还为市场注入源源不断的优质海鲜资源。

眼下，在浙江，越来越多“黑科技”正成为农产品走出“家门”的新兴助手。

今年杨梅季，兰溪市将无人冷链车技术运用到了杨梅物流揽收中。“冷链车支持0℃到15℃的冷藏运输，两台无人车一天大概可交付接驳4800箱杨梅，大大提高了揽收效率。”顺丰（兰溪）负责人杜宏涛自豪地说，“杨梅存放时间久了，会失去原本的鲜味，通过这一技术，金华市及杭州地区可实现朝发夕至，全国省会城市次日送达，让兰溪杨梅的鲜美从‘枝头’保留到‘舌尖’。”

得益于我省首条跨省低空物流配送航线开通运行，仅需6小时，各式各样的“浙”里“土特产”就能从建德“传送”至江苏镇江，整个物流流程比原先纯陆路运输缩短16个小时以上。“据初步测算，低空物流模式将助力长三角地区运输时效提升50%以上。下一步，我们将进军杭州西部山区县、衢州、金华等地，希望利用空域优势，最大限度保证精品农产品的新鲜程度，以最快速度将浙江的农副产品由田间送上消费者的餐桌。”顺丰速运浙皖分拨区总经理周家伟信心满满地说。

记者从省农业农村厅了解到，我省将衔接田头冷藏保鲜设施、对接冷链物流骨干基地，分类分级建设产地冷链集配中心，形成农产品上行的产地综合服务平台。同时，依托大型农产品产地批发市场、农产品物流园区等，建设具有引领产业、辐射城乡和“菜篮子”应急保供等能力的产地冷链物流基地，进一步提高跨区域集散效率，推动构建冷链物流骨干通道网络。