



创新工作室工作人员与客户进行洽谈



金泓言参加阜平城乡建设改造开工仪式

在位于大兴区魏善庄镇的金珠满江好开心农庄，一排欧式建筑、几块绿草坪、几株盛开的桃花，宛如一个世外桃源。在这里，率先由人工培育出“不会说谎的有机食品”——黑鸡枞，不但创造了亩产百万的农业奇迹，而且帮助了很多农户脱贫致富。这里还研发出30余款黑鸡枞深加工产品，攻克了食用菌储藏的难题。不久前，记者走进金珠满江集团创新工作室，了解这里的技术创新故事。

## 以技术创新 打造“不会说谎的有机食品”

——金珠满江农业有限公司创新工作室纪实

□本报记者 金海鸥

满江集团一直致力于农产品的研发与创新。自成立以来，集团已经形成了“抓两头、放中间”的商业模式，即抓研发和销售，中间的种植环节交给农户。这样一方面降低了企业生产成本，另一方面也促进了农民增收。

过去的一年，金泓言经常往返于北京与河北省阜平县两地，以拓展食用菌的生产范围，帮助那里的农民脱贫。“我们与阜平县政府开展合作，未来几年内将建设500个食用菌大棚，组织农户种植绿色纯天然的食用菌。”金泓言告诉记者，“食用菌成熟后，金珠满江集团将全部进行收购，并把这些食用菌深加工成蘑菇粉。这是一种高附加值的营养食品，可以直接做成蘑菇汤或者放在面粉里。目前，这一技术已经很成熟。”

采访时，金泓言介绍道，金珠满江的产品定位是“百岁”，即长寿；企业定位是“农道”，即围绕三农开展经营活动。“在我们经营的食用菌产业中，如何帮助更多的农民增收致富，是金珠满江集团坚定的农业发展之道。”为了帮助农民改变思想，提高综合素质，金珠满江集团还将面向农村和农民，创办中国第一所农民大学，提升广大农民热爱农村的意识，并积极致力于农村建设。

### 融入“互联网+” 打造立体式营销

据智库数据中心统计，我国食用菌年产量已由1978年的5万吨，增加到2014年的超过3400万吨，约占世界总产量的75%。按食用菌消费量计算，我国食用菌人均年消费量约为25公斤，每日人均消费量约为66克，因此，这是一个巨大的潜在市场。

为了进一步扩大国内市场的食用菌消费量，金珠满江集团创新工作室借助网络时代这一大环境，不断创新营销模式，在互联网+的基础上，实行立体式销售，即以传统模式营销为基础，通过互联网电商平台、微商营销、众筹等模式，进行网络营销和推广，在增加产品销售量的同时，进一步扩大了品牌影响力。

“我们对集团网站进行了完善，现在已经可以在线支付；同时还与第三方平台合作，实现了与四大电商的对接。”金泓言告诉记者，目前，研发出的30余种产品已有七八种正式上线。



金泓言带领创新工作室为农户介绍食用菌种

### 改良土壤 种出“不会说谎的有机食品”

野生黑鸡枞多生于山间的白蚂蚁窝上，对土壤的要求非常高。如果土壤中含有化肥等污染物，会直接影响黑鸡枞的生长，甚至导致其烂根，因此，黑鸡枞又被称为“不会说谎的有机食品”。

如何保证黑鸡枞的生长环境，成为金珠满江创新工作室面临的重要问题。“通过一系列研究，我们破解了白蚁窝的成分，并配置了营养秘方加入菌包，为黑鸡枞生长提供了充足的营养环境，这样的菌包平均每天要生产一万余包。”金珠满江集团董事长金泓言告诉记者。

要保证蘑菇的品质，最重要的就是从土壤抓起。因此，金珠满江创新工作室还将土壤进行了改良，通过微生物营养液进行处理，还原一定时间后再种植黑鸡枞。如今的金珠满江好开心农庄，每一处土壤都变成了有机土壤，用金泓言的话说：“一铁锹挖下去，就能看到蚯蚓。”

带着质疑，记者来到黑鸡枞生产基地。经过消毒处理后进入大棚，一股蘑菇的清香瞬间扑面而来。只见黑褐色的土壤中，一个个手指大小的黑鸡枞傲然挺立，长势喜人。“我们的黑鸡枞是绿色纯天然食品，采下来可以直接生吃的。”工作人员介绍道，随手采了一个黑鸡枞递给记者。踩在松软的土壤上，品尝新鲜甜嫩的鸡枞菌，确实别有一番滋味。

### 研发30余种 食用菌深加工产品

蘑菇种出来了，如何进行储藏和运输又成了迫在眉睫的问题。据金泓言介绍，在中国，农

业发展有三大瓶颈，首先是农产品的流通，包括农产品的储藏和运输；其次是农产品的销售；第三是农产品的品质和信誉。

“一开始，我们就针对这几个方面进行了重点开发和研究。”金泓言说，“食用菌的储藏问题，一直都是无法攻克的国际难题。食用菌最佳保鲜时间为两三天，这就限制了食用菌的销售渠道，而且无法实现鲜蘑菇快递业务。我们公司通过自己研发的气调保鲜技术，第一个解决了鲜蘑菇无法快递的历史，而且把所有深加工产品的储藏时间，延长到了一年甚至两年。”

据了解，中国的食用菌企业，大部分从事的是种植或销售业务，而金珠满江集团则将重点放在研发食用菌的营养价值和药用价值上，以形成食用菌的高附加值。有关研究显示，黑鸡枞“蘑片”的真菌多糖含量高达31%，而真菌多糖是一种抗癌、抗肿瘤、增强免疫力的珍稀物质，并具有修复细胞的功能，因此，将黑鸡枞深加工成保健食品，不仅有利于储藏，还有利于人体健康。

金泓言向记者展示了创新工作室最新研发出的黑鸡枞膳食纤维片、黑鸡枞纤维粉等几款产

品，并从包装、营养成分、社会效益等方面作了详细介绍。“我们的深加工产品多为功能性食用菌产品，因此，这些产品还有一个很大的特点，那就是方便即食。”金泓言说，目前，金珠满江集团不仅拥有了黑鸡枞菌的多项专利，同时还拥有了30多款深加工产品，自创品牌“搜菇”也成为中国食用菌知名品牌。

### 拓展食用菌生产范围 助农民脱贫

作为一个以“为人类的健康服务”为理念的农业企业，金珠