



陈漫云介绍公司的杨梅产品

记者：冰杨梅是公司的加工产品之一，您为何会想到加工冰杨梅？目前销量怎样？

陈漫云：做这个产业，还要从杨梅的一些特性说起。成熟度高、颜色红得发紫甚至发黑的杨梅，味道特别甜。而一些成熟度较低、呈鲜红色的杨梅，吃起来比较酸，并且也不会因为摆放一段时间被“捂熟”变甜。这就导致在采摘杨梅时，果农要尽量选择那些成熟度特别高的，但这些杨梅的存放时间极短，稍不注意就会生虫，甚至腐烂。

对于石屏的杨梅种植户来说，随着杨梅种植面积和产量的快速增长，当杨梅集中成熟上市时，在一定程度上出现了售果难问题。如果这段时间恰逢连续降雨天气，有些已采摘的杨梅就会出现滞销，只能将它作为牲畜饲料，这不仅会挫伤

农民的种植积极性，也会造成极大的浪费。同时，近年来，国内消费者对冰杨梅的认可度逐渐提高，在遍布大街小巷的冷饮店里，冰杨梅已成为市民夏季解暑的主要饮品之一。

考虑到冰杨梅的商业价值和社会价值，我们尝试在杨梅市场价较低时，从农户手中收购新鲜杨梅，并按照生产流程，对杨梅进行速冻处理，在夏季投放到省内外市场。如今，公司已建起 2.4 万立方米的冷库，2020 年，收购 6000 多吨新鲜杨梅用于生产冰杨梅。以前，云南省内销售的冰杨梅，基本都是由浙江、广东等外省企业生产的，现在我们公司质优价廉的冰杨梅不仅已全面覆盖省内市场，还在西南地区站稳了脚跟。

记者：公司生产的产品有何创