



祁建荣 探索核桃机械化处理之路

祁建荣是漾濞县的一个普通农民，也是核桃种植大户，更是核桃烘烤设备的“土专家”。由他研发的核桃烘干机不仅获得多项国家专利，还销往全国各地的核桃主产区，在为其创立的大理荣漾核桃机械制造有限公司每年带来数千万元收入的同时，也解决了核桃种植户的一系列难题。因创业带动作用突出，且项目颇具创新性，祁建荣先后获得“全国农村青年致富带头人”“全国优秀农民工”“云南省脱贫攻坚奖”等一系列荣誉称号。

发掘市场蓝海

祁建荣出生在以盛产优质核桃闻名的漾濞县太平乡，全家人都是种植核桃的行家里手。他从小就开始接触核桃，不到20岁，在当地已小有名气。“核桃生产包括种植、采摘、去皮、烘干等多个环节。在当时，烘干一直是产业发展的弱项。”祁建荣说，同样的核桃，烘干程度不同会导致价格有很大差异，而烘干火候的把控，一直是当地核桃生产加工难以攻克的技术难题。

传统的核桃烘干方式，是农户自建一个简易“烤房”，即搭建一个大炕，将核桃铺开，炕下烧火，用炕的热度烘干核桃。这种方法，需要有人长期值守，调整火候、翻转核桃，而且存在火灾安全隐患。

为了稳定自家核桃的售价，同时帮助广大种植户找到安全节能的核桃烘干方法，20世纪90年代末期，喜爱捣鼓机械的祁建荣开始研发核桃烘干机械设备，并逐步确认、完善相关技术参数。

在售卖核桃、推广烘干设备的过

程中，祁建荣几乎走遍全国核桃主产区，这让他有了新的发现。“以前，我一直以为，国内只有云南等少数地区才出产核桃。其实，从低于海平面到几千米的海拔高度，从干燥地区到湿润地区，都可以种植核桃，差别只是核桃的产量和品质。”祁建荣说。

这一发现，让他的发展思路从以传统的种植核桃为主，转向以研发核桃生产机械设备为主、种植为辅。在祁建荣看来，全国各地大面积种植核桃，价格下跌将是一段时期内的趋势。而随着核桃价格下跌、人力成本逐年上升，在核桃生产过程中，更需要用机械代替人工，以降低生产成本，核桃烘干机必然会受到市场青睐。

突破技术难点

“核桃烘干，控温是关键。”祁建荣说，要使设备温度长期保持在45℃左右，如果温度过高，核桃烤熟不易储存，也难以进一步做深加工；如果温度低了，核桃没有彻底烘干，很容易发霉变坏。

为更好控温，祁建荣摒弃了前人