



公司生产的野生食用菌系列产品

在对野生食用菌进行冻干处理时，会产生不少碎片。这些碎片品质过关，只是卖相不好，如果丢弃实在可惜，于是我就产生了把它们利用起来的想法。通过与大学及科研院所合作，我们把这些碎片研磨成粉状，做成面条，结果市场认可度比较高。我们还把破损的松露打成松露酱，通过提取野生食用菌中的有效成分，制作成菌粉，炒菜煲汤时用于提鲜去腥……总之，尽可能实现野生食用菌的物尽其用。

目前，我们正在尝试进军保健品领域，采用冻干纳米级破壁技术，将松茸和松露研磨成纯粉。这种纯粉更有利于人体吸收，不会增加肠胃负担，一小勺纯粉，营养价值能抵一小盘松露。

记者：在您看来，云南野生食用菌产业未来要如何实现高质量发展？

余跃先：南华县有着“野生菌王国”的美誉，这与20世纪90年代

南华县大力实施封山育林、封山育菌有着较大的关系。我们可以通过营造适宜它们生长的环境，做好保育促繁。

在我看来，未来云南野生食用菌的发展，可以借鉴“云烟”“云茶”的方式进行打造。首先，用科技手段对常见的野生食用菌进行分析，它的营养价值是什么，什么体质的人适合食用哪种野生食用菌，通过采集数据，进行临床分析，得到科学佐证，让野生食用菌赢得更大市场认可。其次，野生食用菌有保健食疗的作用，但对企业来说，这方面的研究耗时较长、难度较大，如果能有权威机构对野生食用菌的食疗价值、药用价值进行研发，并赋予其保健食品的标签，野生食用菌的价值将会大幅提高。再次，野生食用菌也需要打造能够叫得响的品牌和企业，相关部门和单位应给予龙头企业更多支持，助其提高知名度，从而带动更多中小企业和农户依托野生食用菌增收致富。

本刊记者 王学勇 / 文图