

金刺梨果(摄影 王纯亮)

一款刺梨汁 获得五项专利

产学研“智囊团”激活贵州“黄金果”产业新动能



酱香刺梨生产线(摄影 王纯亮)

2025年6月,“贵州刺梨”成功入选首批39项国家级传统优势食品产区和地方特色食品产业培育名单,与赤水河流域酱香型白酒、贵州辣椒制品共同跻身全国知名度较高的特色食品产业行列。

同年,一款斩获5项国家专利的刺梨汁,成为市场“爆品”,产销两旺。大山里的“黄金果”,曝光度频频增加,这背后藏着一个产学研“智囊团”——贵州省刺梨产业技术创新中心,用科技力量为贵州刺梨产业铺就高质量发展之路。

4月16日,阳光和煦。贵州省天然产物研究中心研究员、贵州省刺梨产业技术创新中心副主任王瑜一早从贵阳驱车,前往100多公里外的安顺开发区,此行他要到贵州得宝农业科技有限公司(以下简称“贵州得宝”),实地查看刺梨晒醋的发酵进展。

“今天风大,你们要注意加固发酵缸的盖子。现在酵种已经长出一层均匀的白色菌体,整体发酵效果很理想。”王瑜俯身仔细观察发酵缸内的物质状态,一边细致检查,一边向贵州得宝副总经理吴健反复叮嘱。

贵州得宝是一家专注刺梨产品研发、生产与销售的本土企业。去年,企业生产的“酱香刺梨”饮品一经上架,便收获消费者广泛青睐。“这款饮品,是我们耗时5年打磨的心血结晶,足足拥有5项国家专利。”贵州得宝董事长袁纯华言语间满是自豪。

这款看似简约的刺梨饮品,不仅实现了企业传统生产技术的突破性创新,

其背后更离不开贵州省刺梨产业技术创新中心的支撑。

刺梨,这颗诞生于贵州高原群山之间的“金色果实”,被誉为“天然营养宝库”。它富含维生素C、多酚、黄酮及多种天然抗氧化成分,属于本地珍稀资源。然而,长期以来,刺梨产业发展以果脯、果汁等初级加工形态为主,产品同质化严重、附加值有限,产业链延伸不足,使这颗“黄金果”未能充分释放其内在潜力。

秉持着把优质刺梨推向更广阔的市场,推动刺梨产业实现多元化、高端化发展的初心,2025年,由贵州省天然产物研究中心、国药集团同济堂(贵州)制药有限公司、贵州大学以及贵州得宝农业科技有限公司共建的“贵州省刺梨产业技术创新中心”正式获批,标志着贵州刺梨产业迈入产学研深度融合、科技赋能产业升级的全新发展阶段。据介绍,该中心是一个开放、共创、共享的产业平台,聚焦刺梨产业核心技术攻关,全力提升科技成果转化效率与产业化应用水平。

王瑜进一步解释:“创新中心在四家共建单位分别设立专业实验室,构建起全覆盖的科研体系,研究方向聚焦刺梨优新种质选育与新品种选育及应用、刺梨功效属性诠释与功能定向健康产品开发、刺梨现代加工技术及智能装备配套集成应用、刺梨加工副产品高效资源化利用四大核心领域,全方位补齐刺梨产业发展的技术短板。企业如有需求,便可就近对接实验室开展科研合作,省去跨区域、跨领域沟通的繁琐流程,实现技术需求与科研力量的精准匹配。”

在贵定县,创新平台与贵州山王果集团通过聚焦刺梨等天然食材的开发与研究,加大对超级刺梨维C软糖、小黄姜和刺梨等刺梨产品的融合应用,成功“敲开”大湾区的大门。截至2025年7月,贵州山王果集团销售额已突破1.2亿元,企业发展规模与市场竞争力持续提升。

在都匀市,贵州赛斯刺梨大健康产业有限公司将创新平台作为科研承载地和成果产出地,借助中心科研力量不断优化刺梨汁、果汁以及酵素系列产品,提升产品核心竞争力,凭借优质产

品赢得市场认可,企业产值和市场影响力节节攀升。

“我们研究了一个微生物发酵技术,利用微生物进行转化,改善刺梨的口感,把刺梨里面的苹果酸、柠檬酸,经过发酵后转化成乳酸或更为丰富的有机酸,让它的口感变得更加柔和。”王瑜说,这一成果已于2024年11月,在贵州得宝成功转化为“酱香刺梨”。

这些成绩,只是贵州省刺梨产业技术创新中心产学研合作结出硕果的一个缩影。创新中心虽获批建设仅一年时间,贵州大学、贵州省天然产物研究中心作为创新中心成果转化核心力量,已与省内多家刺梨生产、加工企业达成成果转化合作,实现一项项科研成果从实验室走向生产线、走向市场。

依托科研资源,创新中心不仅研发出多款贴合市场需求的刺梨创新产品,还梳理多年科研成果,联合行业专家编



王瑜(右)和吴健共同查看刺梨晒醋发酵情况

写《贵州刺梨功效研究》,为刺梨产业发展提供专业理论支撑;同时主动参与刺梨国际标准、国家标准制定,以科研实力助力贵州刺梨打破国际技术壁垒,让这一本土特产逐步迈向国际认可的特色健康食品。

2025年,贵州省刺梨产业技术创新中心共建单位牵头获批《刺梨品种定向选育及高效栽培技术研究》与《刺梨精深加工关键技术及产品开发》《刺梨新药研发及现有药品药效评价》三项刺梨领域的贵州省科技重大专项,旨在从源头品种改良、绿色高效种植到后端高附

加值产品开发的全产业链条进行科技攻关,解决良种缺乏、加工技术粗放、产品附加值不高等关键问题,同时,推动刺梨从传统“食用食疗”向“药用药治”领域跨越,填补省内刺梨产业多项技术空白,大幅提升刺梨产品科技含量,为产业可持续发展筑牢根基。

截至目前,创新中心共建单位累计承担刺梨相关国家级、省级科研项目80余项,制定行业标准20多项,申请发明专利100余件,斩获省级科技进步奖4项,培养博硕士人才100余名,构建起“科研攻关+成果转化+人才培养”一体化、完善的刺梨科研与人才支撑体系。

如今,中心还持续拓展合作版图,与南昌大学、江南大学、中国食品发酵工业研究院等国家级权威机构开展深度产学研合作,汇聚全国顶尖科研力量,持续攻克刺梨产业发展技术瓶颈,以更全面、更前沿的科研成果赋能产业升级。2026年3月成都糖酒会,贵州省刺梨产业技术创新中心承办“贵州好物 黔中刺梨”推介会,汇聚政、产、学、研、医、用各界力量,全方位展现贵州刺梨的生态价值、产业潜力与健康魅力,为刺梨产业高质量发展搭建起高效的交流合作平台,会上,贵州省刺梨产业技术创新中心与中国食品发酵工业研究院共同为“贵州刺梨联合研究中心”揭牌,标志着贵州刺梨产业在技术支撑、产学研融合方面迈出关键一步。

扎根刺梨产业十年,王瑜早已把这份事业刻进生活,女儿的小名都取名“小刺梨”。他车内仪表盘上,以“3和8”开头的六位数行驶里程,是8年来,往返科研院所、田间地头、生产企业的真实见证,更是科技成果转化落地,最终变成富民效益的生动印记。

从一项项专利技术,到一款款爆款产品,再到全产业链技术升级,贵州省刺梨产业技术创新中心这个“智囊团”,让科技与产业深度融合,既激活了贵州刺梨产业发展新动能,也让小小刺梨成为带动乡村增收、推动地方特色产业高质量发展的核心力量,在乡村振兴路上结出累累硕果。

贵阳日报融媒体中心 陈佳艺