

四川天源油橄榄有限公司

关于对油橄榄产业发展技术需求的情况介绍

开江县属亚热带湿润气候区，气候温和，热量丰富，雨量充沛，无霜期长，温度大，云雾多，光照少，大陆性季风气候显著，立体气候特征突出，盆地性气候浓郁，具有冬暖、夏热、秋凉、春早四季分明的特点。境内多年平均降雨量 1219 毫米。年均气温 16.7℃，历年最高气温 40.5℃，最低气温-5.5℃。年均日照时数 1277 小时左右，无霜期为 282.60 天，初霜期多在农历 10 月，终期在农历 2 月。全县土壤有 4 个土类、6 个亚类、13 个土属、53 个土种。在三背斜低山出露有须家组砂岩和浅丘出露有第四系老冲积物发育成的黄壤土类；丘陵区主要分布着紫色砂页岩发育成的紫色冲积土类；宣汉大梁、马号大梁、万州大梁的林下土壤多为砂页岩与石灰岩发育成的山地黄壤和黄棕壤，其余丘陵宽谷平坝多为近代河流冲积物与紫色砂页岩发育而成的幼年紫色土。土壤养分含量为有机质 0.58-2.3%，全氮 0.05-0.11%，全磷 0.04-0.15%，全钾 1.8-26%，碱解氮 32-122ppm，速效磷 1.8-13.7ppm，速效钾 28-110ppm，土壤 PH 值 5.5-7.5。

油橄榄 (*Olea europaea* L.) 木樨科木樨榄属的小乔木，原产小亚细亚，经希腊扩展到地中海沿岸地区种植已有 4000 多年历史，是以“高产、优质、高效益”为特征的世界名贵优质木本油料树种。可成活 100 多年，被誉为世界和平树，又称地球美容树、长寿树。一般栽种 4-5 年后开始结果，盛果期可长达 50 年到 100 年，果实为核果，外形很像

中国的枣。每年的3至6月，是油橄榄树开花坐果的时间，7至10月果实开始发育并且成熟，果实从绿色过渡到红色，紫色，最后变黑。11月至次年2月是果实的采摘季节。

开江县的油橄榄于1974年引进的，是全国第二批油橄榄引种试种区，先后经历了引种试验、示范推广、调整巩固和规模发展四个发展阶段，是目前拥有我国现存品种最多（138个）、品质最好的“川东北油橄榄品种资源库”。现已被认定为“中国橄榄油之乡”，同时也是达州“中国油橄榄之都”的主产地。

一、公司基本情况

四川天源油橄榄有限公司，于2000年开始立项种植油橄榄，公司注册资本达2155.5万元，主要从事油橄榄的种植和橄榄油、橄榄酒系列产品的研发、加工、销售、进出口贸易等为一体的民营企业。

公司质量管理体系完善，已通过了ISO9001的质量管理体系认证。是国家级林业重点龙头企业、国家高新技术企业、省级农业产业化重点龙头企业、省级企业技术中心、国家粮油标准的起草单位、中国粮油学会团体标准油料与油脂技术委员会三十名成员之一、天府农业板挂牌企业。参与起草及修订定了《橄榄油》、《油橄榄鲜果》、《油橄榄果渣》、《橄榄油感官评定》国家标准；制定了《达州橄榄油》的地方标准和《橄榄果酒》、《橄榄露酒》企业标准。

（一）基地建设

位于永兴镇的油橄榄种植基地6200亩(集旅游、观光、休闲、康养为一体的中华橄榄园)，2012年命名为“中华橄榄园”。以“油橄榄+林下种植中药材及生态养殖”为主要产业特色现代林业园区。涉及的村

社有柳家坪、门坎坡、龙头桥、箭口垭。

油橄榄种植基地建有油橄榄品种园（科普基地）、苗木培育基地、油橄榄种植示范区及休闲设施。主要栽植的油橄榄品种有达州二号、豆果、软阿斯、卡林、小苹果等适合当地生长环境的油橄榄品种。现已挂果的油橄榄树可年产油橄榄鲜果 3 千多吨，是生产橄榄油和橄榄酒直接原料。为当地农民免费提供苗木、生产资料和技术指导。并签订供销合同、实行保底价收购农产品，逐步形成以“公司+基地+农户”的利益联结机制。基地的农民通过在园区务工、土地流转、林下养殖、产果分红、林下种植等方式，带动全县 3000 余户 11000 余人参与油橄榄种植（其中贫困户 700 余户 2400 余人），实现人均年收入 2000 元，确保了农民稳定增收致富。

（二）品牌建设及新产品研发

公司注册了“绿升”“曼莎尼娅”“达州橄榄油”等商标，自主研发和生产的橄榄油、橄榄酒系列产品，先后荣获了中国驰名商标、有机食品、绿色食品、四川名牌、四川省著名商标，达州橄榄油国家地理标志保护产品、生态原产地产品保护证书、2019 年四川省优质品牌农产品等殊荣。

与四川农业大学、成都大学等 5 所科研院校建立了长期的合作机制，创建了达州市院士（专家）工作站、油橄榄开发达州市重点实验室等科研平台。获得了发明专利授权 2 项，软件著作权授权 2 项，实用新型专利授权 8 项。2020 新申报的 18 个专利正在办理中，其中《发酵型橄榄酒关键技术研究及应用》于 2016 年获四川省科学技术成果登记证，2017 获达州市科学技术进步奖。

(三) 产品生产经营

公司现“绿升”牌特级初榨橄榄油、有机橄榄油、绿色橄榄油、橄榄酒等 20 个单品。绿升牌初榨特级橄榄油，是油橄榄鲜果采摘后 24 小时内常温下经物理方法直接榨取的果肉油(唯一从果肉中榨取的油，属果肉油；其它草本油和木本油均是从种子里提取的油，称种子油)，是油橄榄鲜果在压榨后通过高速离心将果渣和水分完全分离后剩余的高浓度精华果汁(即初榨橄榄油)。其价值极高，有“液体黄金”的美称，除可以直接食用外，还可作为高级化妆品的原料，在保健方面还有诸多功效，对治疗烫伤、烧伤方面也有显著疗效。

绿升牌橄榄酒选自优质油橄榄鲜果为原料，采用国际领先工艺酿造，经橡木贮藏，使其独特果香和优雅酒香合二为一，是健康与时尚的完美结合。橄榄酒所富含的羟基酪醇，目前主要应用于心血管防治，具有安全卓越的抗氧化作用，而且对骨骼生长发育及机能也大有益处。目前，橄榄果酒的生产工艺技术及橄榄果酒产品尚属世界唯一。

公司目前可年产橄榄油 200 吨、橄榄酒 300 吨，产品销售遍及全国各地，绿升”橄榄油、橄榄酒和“曼莎尼娅”系列化妆品进入中国产品质量电子监管网。四川省天源油橄榄有限公司公司构建了多渠道销售网络，在成都、重庆、西安等地设有办事处，共有直销门市 234 个，产品采用线上和线下方式销售，所销售品牌均为市级以上品牌，占园区品牌比例为 100%。

2020 年产油橄榄果 1400 吨、油 200 吨、酒 300 吨，产值 1.312 亿元。

(四) 技术优势

公司现有熟练掌握油橄榄的种植技术、橄榄油和橄榄酒的生产技术,引进意大利的榨油生产线可消耗油橄榄鲜果 50 吨/天。与成都大学、四川农业大学签订了长期产学研合作协议,为油橄榄产业链发展提供了坚实的技术基础。

(五) 现阶段需求(橄榄油的精深加工和油橄榄系列衍生产品的开发技术支持)

开江的油橄榄产业,是开江县重点打造的项目之一,目前正在向省级林业园区的标准打造,油橄榄产业是一个朝阳产业,除本身的价值外,还有助于对油橄榄产业文化和历史的宣导和传承,均有着重要的意义。为增强油橄榄产业的发展,寻求能提供橄榄油精深加工和油橄榄系列衍生产品的开发技术支持。

1.研发新产品。重点对橄榄油的精深加工和橄榄系列衍生产品的开发技术,丰富产品种类。

2.对油橄榄衍生品的需求,如橄榄茶、橄榄糖片、“羟基酪醇”等提物的技术集成与创新。