|  |  |
| --- | --- |
| 标题 | 国内首个拥有自主知识产权的 高质化咖啡鲜果加工中心在宁洱下线亮相 |
| 栏目名称 | 新闻文稿 |
| 作者 | 陶 平 苏红亮 县茶叶和特色生物产业发展中心 |
| 新闻板块 |  |
| 保密审查 | 已审查 |
| 【导语】4月8日，由国家市场监督管理总局技术创新中心（咖啡质量基础与产业服务）联合共建合作单位主办的普洱市咖啡新质生产力技术创新成果展示观摩活动在宁洱县举行，国内首个拥有自主知识产权的高质化咖啡鲜果加工中心首次亮相。来自科研院所、高校、行业主管部门、咖啡行业协会和普洱、保山、德宏、临沧的主要咖啡企业负责人等近200人实地观摩了高质化咖啡鲜果加工中心的加工生产运作。  【正文】此次活动展示了普洱市在咖啡产业技术创新方面取得的新成果，并邀请行业主管部门进行了政策指导与交流，助力培育咖啡新质生产力，进一步提升云南咖啡的品质。活动发布了国内首个拥有自主知识产权的高质化咖啡鲜果加工中心，介绍了该中心在技术上的创新与突破。  【正文】高质化咖啡鲜果加工中心由国家市场监督管理总局技术创新中心（咖啡质量基础与产业服务）联合共建单位普洱富民农业装备有限公司研发制造，经过26次加工试验，于近日通过中试测试，各项性能达设计要求，成功下线，是一套由物理虹吸系统、黑果分离机、弹压式脱皮机、青红果分离机、咖啡脱胶机以及跌落式热风排湿系统构成的自动化咖啡鲜果加工系统，目前已申请5项专利。  【同期声】普洱富民农业装备有限公司董事长 陈 罡：最核心的技术有三点，一是分三级加工，保证加工的咖啡生豆的高质量。第二降低机损率、增加脱净率，保证精品咖啡的高质化。三是通过速干，切断霉变发酵，产生化学味的源头。整个核心就是为了提高云南咖啡的品质。  【正文】经测试，与以往的加工设备相比较，该加工中心在提高产出比、提升咖啡品级、节约能源资源、降低排放等方面具有显著优势，并能大幅提升咖啡整体精品率。按当前价格测算，可为每吨咖啡生豆增加500元左右的经济收益，有效助力咖企增效、咖农增收。另外，高质化咖啡鲜果加工中心还在咖啡黑果绿果分离、脱皮、脱胶等方面实现了技术创新与突破。该产品预计将在2025-2026产季投入市场销售，与国外同类设备相比价格大幅下降，功能更丰富，极具性价比。  【同期声】普洱富民农业装备有限公司董事长 陈 罡：公司未来的创新研发方向还是继续提高云南咖啡生豆的级别，尽量向国际上的巴西、哥伦比亚等这些产区靠近。另外，协助国家市场监督管理总局技术创新中心（咖啡质量基础与产业服务）做好标准，因为我们（国家）现在的咖啡机械加工标准基本是空白的。  【正文】去年10月在普洱揭牌成立的国家市场监督管理总局技术创新中心（咖啡质量基础与产业服务），承担着推动咖啡科技成果转化、促进创新链与产业链精准对接的使命。作为咖啡加工机械的共建合作单位，普洱富民农业装备有限公司的这一创新成果，将获得技术和设备标准化支持，从而进一步加大创新成果转化应用。  【同期声】国家市场监督管理总局技术创新中心（咖啡质量基础与产业服务）管理委员会主任 姜东华：我们咖啡技术创新中心将把该成果进行标准化，填补我国目前咖啡生产设备标准的空白，完善我国咖啡加工设备的标准体系，为云南咖啡的高质量发展提供技术支撑。  陶 平 苏红亮 县茶叶和特色生物产业发展中心 报道 | |