

科技赋能香城桂韵

咸宁桂花产业破局焕新

●记者陈婧
特约记者胡剑芳 李婷婷

金秋十月，“香城”咸宁沉醉于桂香织就的锦绣画卷中。今年国庆前夕，咸宁鲜桂花采收加工量首破170万斤，较去年增长12%，全产业链年产值有望突破22亿元。这抹穿越千年的桂香，曾因“种植无标准、采收效率低、品种集中上市”等困境蹒跚多年——直至科技力量破局而来，为传统产业注入强劲动能。

种植端
科技种桂塑标准
良种良法育新机

在咸安区双溪桥镇陈祠村，60亩桂园内，两千余株成年桂树枝丫浓密，树形饱满，远远看去好似一根根“棒棒糖”。海泉农业生态园负责人刘海雄站在高高的长梯上，正为一株高大桂树修剪定型。这位与桂花相伴四十载的“老把式”，如今成为科技种桂的践行者。

“要想桂花树卖得好，品种选择与树形管理缺一不可。”刘海雄从上世纪80年代开始接触桂花苗木种植，经历了市场的大起大落，始终坚持技术种植。他与咸宁市农科院、湖北科技学院专家深度合作，筛选出枝密叶茂、花香馥郁的优良品种，并总结出一套科学的种植管理办法。如今，他的桂园里，金桂、银桂、丹桂、四季桂按品类分区规划，不同树龄的植株依密度精细管理，即便近年行情波动，因苗木品质卓越、口碑载道，仍不愁销路。

“过去，咸宁桂花多以苗木销售为主，种植密度较高，金桂、银桂等各类花色混种，不利于管理和收获鲜花，也限制桂花树的生长。”咸宁市桂花城市建设领导小组办公室主任郑光勇介绍，为从源头助力产业发展，桂花办联合湖北科技学院咸宁市桂花产业技术研究院、市林科院等专家，将种植管理技术带至田间地头。同时，设立专项经费，支持标准化桂花基地改造及建设，近3年成功改造新建了标准化桂花基地2600亩。

而如今的梓山湖畔江南桂谷桂花种质资源库，110个优良品种茁壮成长，“嫦娥”“吴刚”等5个新品种获国家认证，“金桂一号”因抗病性强、花期长成为苗木抢购的“明星品种”。南川水库、鸣水泉、向阳湖等生态区的标准化基地里，桂花树按品种分区种植，每亩35至50株的科学密度让花农收获时可见“香雨”纷扬。



生产端 机械赋能提效率 智能加工保品质

“传统打花需3人合作，用这套设备，一人即可操作，震动式采摘让花朵品质更优……”在古桂源风景区，采花队队长吴剑正手持新购的电动打花器向花农演示。

此前，花农多用竹竿敲打采花，易致花朵受损变色；装花也常以蛇皮袋等不透气工具，影响鲜花品质与售价。为此，咸宁桂花办委托华中农业大学研发专用器械，今年产品下线后，政府出资10余万元采购30余套，免费发放给专业大户、基地与合作社，大幅提升采

花效率。同时，咸安区桂花镇组建4支专业采花队，上门帮扶劳力不足的地区，同步宣传打花、收花技术要领。

“今年花农意识显著提升，运花改用竹筐，且能按金桂、银桂分色采收。”桂花镇柏墩村的湖北本草汇农业公司负责人程日升介绍，在政府引导下，鲜桂花香气更足、品质更优，国庆假期前后一周便收得近30万斤。

收花精细化、采花机械化后，加工环节亦迎来智能升级。

在咸宁高新区，湖北八月花食品

公司引进一套AI鲜桂花精选设备。该设备在原来烘干、振动筛选、风选、光电色选等4道工序基础上，增加机器开展更精细的品质把控，加工出来的干桂花品质更有保证，价格稳定在一斤300元以上。

湖北本草汇农业公司则投入200余万元进行技术改造，引入微波真空烘干机与AI色选机，将鲜花干燥时间从12小时缩短至2.5小时，芳香物质留存率提高28%，品质分级后的高档干桂花成功闯入欧洲市场。

产品端 科研转化铸精品 产业链条显价值

步入湖北科技学院咸宁市桂花产业技术研究院，桂香氤氲。产品展示厅内，桂花精华护肤品、手工皂皂、精油等百余款桂花衍生品琳琅满目。2023年1月6日，国家林业草原桂花工程技术研究中心在此揭牌——这是全国唯一的桂花国家级科技创新平台。依托该平台，负责人陈洪国带领团队深挖咸宁桂花资源优势，聚焦产业需求科研攻关，推动成果转化。

“多亏陈洪国教授率团队全程指导，从品种选择到窖制、压制工艺，反复对比、优化数据，我公司桂花青砖茶2024年成功上市，不仅获国家发明专利，还摘得中国黑茶大赛创新产品金

奖，首年销售额破百万。”咸宁市三山川茶业公司负责人王金细数研发成果，目前该公司已成功推出桂香茶、益源固本茶、桂乡茶（固体饮料）、清源茶（固体饮料）等多款桂花茶品，茶产品附加值提升超30%。

武汉金桂生物科技有限公司则通过纳米改性技术，让桂花精油留香时间延长至4—8小时，1吨鲜桂花可提炼600毫升精油、1吨纯露，残渣经物理发酵还能产出500公斤酵素液，实现了桂花的全株利用，实现经济效益成倍增长。

“桂花是经济效益、社会效益、生态效益兼备的绿色产业。”陈洪国指

出，桂花素有“百花营养之王”“天然中药材”之誉，含70余种芳香物质、15种维生素、22种氨基酸、10余种微量元素，既是知名化妆品企业争抢的稀缺原料，也适合开发功能食品、保健品及药品，市场需求旺盛。随着研究中心在桂花基因组测序、代谢组分析、功能性成分提取等领域的突破，咸宁正逐步形成完备产业链，实现高附加值产品创新。

截至目前，咸宁已汇聚400余家桂花全产业链企业，产品涵盖精油、香氛、酒、酱、护肤品等460余款，千年桂韵在科技力量的加持下，正迸发出无限可能。

