

酸甜比为 9 甜 1 酸,维生素 C 含量是普通小番茄的 2 倍 “冰淇淋番茄” 只能在云南吃到

都市时报全媒体记者 孙文洁

一颗颗颜色鲜红、又甜又沙的小番茄,好吃到停不下来。“这个番茄,除了品质好,其他都是缺点。”7月3日,在安宁八街红石村“天珠6号”番茄基地,工人们将采摘好的番茄小心翼翼地放进包装盒里,昆明学院农学与生命科学学院研究员、生态学博士徐胜光既骄傲又无奈。

一亩产值可达 12 万元

“天珠6号”源自日本人气番茄品种“迷你番茄”,因为其质地软糯如丝滑的慕斯,绵密口感恰似冰淇淋,也被称为“冰淇淋番茄”。云南省农业科学院园艺作物研究所专家将其改良后,于2024年5月与昆明某公司达成“天珠6号”产业开发技术服务协议。

有了技术,种植才是最为关键的一步。该企业负责人找到昆明学院,经协商达成合作,由徐胜光博士团队提供技术服务,分别在大理宾川、玉溪新平以及元谋、嵩明、寻甸等基地,以技术顾问的

方式介入项目。

实施过程中,徐胜光博士发现,他们提供的技术方案执行不到位,达不到预期效果。“种植‘天珠6号’是一个劳动密集型产业。采摘、分拣、包装、疏花、疏果等田间管理,都需要大量的劳动人员,是带动当地村民就业的一个产业。”徐胜光介绍,“天珠6号”一亩收成有6吨,按目前市场价计算,一亩产值可达12万元。

“我们认为,质量好的产品不愁没市场。项目一旦实施成功后,可解决大量的就业问题。作为科技人员,自己不全心投入,便无法带动更多农户参与。”2025年2月,徐胜光与团队在安宁八街和楚雄禄丰共种植了66亩“天珠6号”,截至目前,投入资金达200余万元。

24 小时就送到消费者手中

在安宁八街红石村“天珠6号”种植基地里,藤蔓间缀满了鲜艳的红果,让人垂涎欲滴。因为

“天珠6号”的皮非常薄,工人只能用特制的海绵托盘,将番茄一颗颗分开摆放,再拿到仓库分拣包装。

“天珠6号”的味道更让人惊艳,一咬就破,完全感觉不到有外皮。带着颗粒感的沙瓤和香甜软糯的口感,瞬间捕获了大家的胃。“番茄的种植过程,采用有机肥料加物理防虫的方法,完全不使用化学药剂,所以保证了番茄的纯净和口感的细腻。番茄达到了9甜1酸的完美酸甜比例,单颗甜度能达到12—14(普通小番茄甜度为3—7),维生素C含量更是普通小番茄的2倍。”徐胜光介绍。

因为果实皮薄,“天珠6号”不耐运输、储藏。“我们曾经通过电商渠道发往省外市场,非常受欢迎。但损耗也非常大,到消费者手上会出现坏果,理赔下来几乎是赔本的。所以,目前我们都不接受省外订单,只发云南本地,争取24小时就送到消费者手中。”该团



藤蔓间缀满了鲜艳的番茄

本组图片 都市时报全媒体记者 孙文洁

队成员介绍,果皮不破的番茄,在冰箱里可以保存一星期左右。

徐胜光希望通过宣传,拓展

企业、学校、社区团购的渠道,让更多市民知道这个优质、生态的美味番茄,丰富市民的餐桌。

花朵朵昆明小记者

我在滇池边的魔法奇幻之旅

这个夏天,昆明市融媒体中心继瑞丽暑期研学营之后,再次独辟蹊径,重磅推出

“我在滇池边的魔法奇幻之旅”

——“花朵朵”昆明小记者环滇夏令营

从即日起,抓紧时间报名吧

报名电话 王老师 13888979520
高老师 18487303371
朱老师 18313006734

报名二维码

报名地址 昆明市丹霞路198号昆明市新闻中心西裙楼都市时报文化教育培训学校3楼302办公室

七天六晚感受身边奇幻旅程

- 在第七、八水质净化厂,开启一场“水精灵变形记”大冒险
- 体验斗南花田里的采摘乐趣,当一回小小花艺师
- 成为小小考古员,探秘石寨山、河泊所的古滇文明源头
- 探访环滇古村落的非遗之光,当一个小陶艺师
- 重温石龙坝水电站百年传奇,做一回工业强国好少年
- 昆钢新老厂区对比参观,探索“钢铁是怎样炼成的”
- 学习滇剧脸谱绘制、化妆、戏服试穿,当小小滇剧演员

环滇池魔法带你这样玩

全程保障

- 导师全程带队:每6名小孩配备1名专业主持人或资深记者导师
- 每日直播成长:采访片段、播报视频、照片实时上传家长群,见证孩子蜕变
- 每人一部单人出镜短片(专业剪辑版)
- 昆明市融媒体中心权威社会实践证书
- 工信部工业文化发展中心“工业强国少年行”研学证书
- 每人一次建水紫陶手工拉胚体验
- 每位小记者一篇佳作在报纸、电视、广播或新媒体刊播

限时福利

- 早鸟价立减300元(7月22日前报名)
- 报名日期:即日起至7月24日
- 营期:2025年7月30日-8月5日(七天六晚)
- 对象:7-14岁
- 费用:3480元/人