

芽苗菜生产问题浅析

徐伟君

(陕西西安文理学院, 710065)

摘要: 对我国芽苗菜生产中存在的问题进行了总结和分析, 并且提出相应的建议, 为芽苗菜产业的发展提供参考。

关键词: 芽苗菜; 瓶颈; 展望

凡是利用植物种子或其他营养贮存器官, 在黑暗或光照条件下直接生长出可供食用的嫩芽、芽苗、芽球、幼梢或幼茎等均称为芽苗类蔬菜, 简称芽苗菜或芽菜。如黄豆芽、绿豆芽、蚕豆芽等种芽菜, 香椿苗、豌豆苗、萝卜苗、荞麦苗等体芽菜, 还包括由根茎培育成的姜芽、薄荷芽等幼茎以及由植株、枝条培育的树芽香椿、枸杞头、花椒脑、辣椒叶等。随着人们生活质量的提高, 对蔬菜种类和质量的要求也在提高, 越来越多种类的芽苗菜走上了人们餐桌, 因而有更多人参与到芽苗菜种植行业中来, 形成了一种新兴的蔬菜种植业——芽苗菜产业。

1 芽苗菜生产的优点

1.1 生产技术具有广泛的适用性

大多数芽苗菜较耐弱光和低温, 因此既可以在露地进行遮光栽培, 也可于严寒冬季在温室、大棚、改良阳畦等保护设施内, 以及废弃厂房和空闲民房中进行栽培。芽苗菜不但可采用传统的土壤平面栽培, 也可采用无土立体栽培。此外, 还可在不同强弱光照或黑暗的条件下进行“绿化型”、“半软化型”和“软化型”产品的生产。因其适于多种方式栽培的特点, 使得芽苗菜在全国各地广泛栽培, 如海岛前哨、边缘林区、沙漠戈壁和航行中的船只等等。

1.2 易达到绿色食品要求

芽苗形成过程中所需的营养主要依靠种子或根茎等营养贮藏器官所累积的养分, 栽培过程一般不

需施肥, 只需适宜的温度和充足的水分条件便可进行生产, 而且大多数芽苗生长周期较短, 很少感染病虫害, 因而不必使用农药。因此, 芽苗菜产品较易达到绿色食品的要求^[1]。

1.3 生产效率高

芽苗菜尤其是种芽菜, 产品形成周期最短只需5~6 d, 最长20 d左右, 平均每年可生产30茬, 复种指数比华北地区一般蔬菜高出10~15倍, 因此芽苗菜生产具有极高的生产效率。

1.4 营养价值高

芽苗菜含有丰富的蛋白质、维生素和大量矿物质元素, 尤其是磷的含量较为丰富^[2]。芽苗生长过程中, 贮藏于种子或营养器官中的营养物质在向芽苗转运过程中, 在水解酶等多种酶作用下, 由难溶的大分子形态分解为可溶的小分子形态, 从而有利于人体的消化和吸收。

1.5 保健功能

芽苗菜属于碱性食品, 可促进人体的酸碱平衡。大多数芽苗菜是在弱光或黑暗条件下生产, 因而纤维含量适中, 吃起来鲜嫩爽口, 同时又能满足人体对膳食纤维的正常需要, 保持消化道畅通, 促进人体健康。部分芽苗菜保健作用有: 荞麦苗具有扩张和软化血管的作用, 向日葵芽、花生芽、芥蓝芽等含有丰富的维生素, 经常食用可防治脚气病^[3]。

1.6 单位面积产量高

芽苗菜可立体化栽培, 土地利用率可提高4~5倍, 如豌豆苗采用立体栽培时产量为20 kg/m², 而平面栽培时产量仅为6 kg/m²左右。

1.7 易于工厂化生产

芽苗菜生产只需适宜的温度和弱光(或黑暗)条件, 环境条件可控性强, 易于实现规模化、商品化生产。



2 芽苗菜生产发展中存在的问题

尽管芽苗菜生产具有上述优点,笔者认为在实际生产和销售中还存在难以打破的瓶颈,主要表现在以下方面。

2.1 产品知名度小

人们对豆芽菜、萝卜苗等较为熟悉,但对花椒苗、刺嫩芽和香椿苗等接触较少。而生产者大多为个体农户,在新产品宣传方面的财力和人力投入都有限。

2.2 收获效率低

由于缺乏专业收获工具,芽苗菜的收获只能依赖手工,费时费力,且由于个人操作水平不一,造成产品的整齐度低、商品性差。

2.3 不易贮藏

芽体和芽苗含水量高,在常温和非密封状态下易失水,不易贮藏。即使在冷藏条件下,大多数芽苗菜的贮藏期仅1周左右。

2.4 缺乏行业标准

芽苗菜的外观以及生产过程没有统一的标准,造成产品的品质和价格差异较大。

3 对策和建议

3.1 加大宣传力度

由于芽苗菜知名度小,且不耐贮藏,因此发展芽苗菜生产首先要考虑销路,切忌贸然进行大批量生产,以免造成不应有的损失。同时,应着力于“引导消费”,通过各种渠道进行广泛介绍和宣传。

3.2 提高生产技术

芽苗菜产业缺乏专业的收获工具和包装工具,可以联合相关单位进行专业工具研发,以提高生产效率。

3.3 就近栽培,开发可加工品种

芽苗菜含水量高,不宜长途运输,也不易贮藏,因此应选择离市场较近的地方进行生产。另外,可以通过腌制等加工方式来延长芽苗菜的保存期。

3.4 应用新技术、新工艺

为赢得消费者的欢迎,生产者应大量应用新工艺、新技术,使产品外观整齐、色泽光亮,尽量缩短生长期,降低纤维含量,保证口感柔嫩。

3.5 开发新品种

传统的芽苗菜品种,如豌豆苗、萝卜苗等的市场已经比较成熟,近年来开发的花生芽、香椿苗和花椒芽等新品种的市场非常火爆,因而可将重点放在新品种的开发上。但是,芽苗菜不易贮存,应确定好销路再大量生产,不可盲目生产。

3.6 树立品牌意识

只有树立品牌意识,才能扩大市场份额。另外,芽苗菜生产要逐渐向规模化、标准化发展,以增加产品的市场竞争力。

3.7 有目的的生产和销售

对于具有特殊香味和特殊用途的芽苗菜产品应进行有目的的推广。如香椿苗主要供给辛香菜制干企业,荞麦苗由于具有较高的药用价值,可以提供给保健品生产企业^[4]。

总之,芽苗菜大多数产品形成周期短,不易保鲜和贮存,所以在市场销售量有限的情况下,应采取“小批量、多品种、多茬次”以及分期播种、分批收获等措施来减轻销售压力。

参考文献

- [1] 王德槟,张德纯.新型芽苗菜走俏蔬菜市场[J].蔬菜,1999(7):4-5.
- [2] 冯玉珠,刘晶芝,闫峰.芽苗类蔬菜的种类和食用价值[J].安徽农业科学,2007,35(18):5418-5421.
- [3] 长丰.备受青睐的芽苗菜[J].农机安全监理,2002(7):64.
- [4] 张德纯,王德槟.芽苗菜生产及展望[J].中国食物与营养,2003(1):25-26. 图

投稿请附注身份证号码的启事

遵照规定,在发放稿费时需要登记第一作者的真实身份证号码。本刊特此提醒广大作者,投稿时请在文章后附上本人身份证号码以及电话联系方式,以免影响文章稿费的及时发放,谢谢合作!

咨询电话:010-51503566

蔬菜杂志社