

蓝靛果的营养成分

勃利县林业局 许双庆

蓝靛果，俗称山茄子果，多分布在河流两岸，酸性沼泽地白桦林内。这种浆果营养丰富，风味独特、鲜美、价值高，可加工成果浆，果酒、果酱、果糖等多种高级饮料和食品。

经过调查，我县有蓝靛果资源 5,540

亩，丰年可采果100,000余斤。我县从1982年开始经过4年时间对蓝靛果进行驯化人工栽培获得了成功，为我省山区，半山区发展浆果资源，科学栽培蓝靛果提供了依据，现将蓝靛果营养成分分析如下，供经营者参考：

蓝靛果成分的再次分析

元素	含量	ppm (干物质中mg/g)	元素	含量	ppm (干物质中mg/g)
Cu	8.25		K	98.35	
Zn	18.50		Ca	45.80	
Fe	32.00		Mg	25.50	
Fe	85.00				

蓝靛果及果汁的分析 单位：mg

样品	含量	Vc	尼克胺	B ₁	B ₂	蔗糖	葡萄糖	果糖	花色素
100克鲜果	12.31	1.05	1.91	0.26	0.72	17.70	2011.67	2968.20	231.46
100克果汁	10.19	1.09	6.35	1.40	0.01	62.80	96.20	156.60	72.92

从上分析表明：蓝靛果即有营养价值又有医疗价值，它含有15种人体必须的氨基酸，7种矿物质和大量维生素，是改善

食品结构，助长发育，增强活力，抑制色素沉着和延缓衰老的好食物。

※ ※ ※ ※ ※

粒大，平均重5.1克，纵径21.6毫米，横径20.6毫米，近圆形，黑紫色，果粉薄，果肉柔软多汁，味甜。含糖量18%，每一果枝上结果1—2穗，生长期115—143天，有效积温260—3100℃，喜肥水。结果枝

占总芽眼数的45%以上果实成熟一致，成熟前不落粒，为优良的生食品种。

除上述介绍的比较优良的品种外，各地应根据当地气候条件，参照葡萄品种种植区划，适当选择可行品种。