

生根发芽和土壤保墒。

6. 田间管理: 出苗后的首要任务是搞好防虫, 如金龟子、象鼻虫、金花虫、地老虎等, 播前就要根据本地害虫情况备足农药, 有的在施肥中投入, 有的在种子处理拌用, 作到早防。其次根据土壤的干湿程度, 适时、适量的喷水, 特别是幼苗出土时或二片子叶时遇有高温和大风天气要及时灌(喷)水, 降低土壤温度, 防止日灼。及时除草、松土, 当苗木长 6 片子叶时开始间苗, 每亩平均保留 3.5—4.5 万株, 过密影响苗木质量。进入 7 月高温多雨, 是苗木生长最旺盛的阶段, 要及时追肥, 每亩追尿素 15—20 公斤, 注意追肥追在雨前 1—2 天内降雨在 20mm 以上, 可以缓灌水, 达不到 20mm 以上, 土壤水份又不足, 要及时灌水。追肥与灌水密切结合, 有利于发挥肥效, 有利于促进苗木生长。到 8 月末苗木的生长渐缓, 开始木质化, 此时, 要注意控制水肥, 防止贪青徒长。沙棘育苗, 无论是什么生育时期, 都有一个灌水时期和降雨水过多, 也有一个排水的问题, 两者不能偏废, 都要密切结合。

7. 越冬和出圃: 沙棘苗在圃内越冬, 不需要特殊的防护措施, 但在 11 月上旬(小雪之前三、五天)灌上结冻水, 防止冬季苗木失水, 立春 3 月下旬灌返青水, 4 月初开始起苗, 起苗最好用机械作业, 用人工起苗, 必须注意质量, 保证根长 18cm 以上, 不伤根, 要随起苗, 随选苗, 沾泥浆假植好, 为调运做好准备。远距离运输用草袋打包, 上车浇水保温, 有利于提高苗木成活率。

三、沙棘蜜的制作:

沙棘果粉碎后进行过滤, 获得果汁。三氯甲烷或醚按 1:3(1 份果汁, 三份三氯甲烷或醚)的比例加入果汁, 在室温条件下装入密封的玻璃容器中浸泡 7 昼夜。然后置于 45—50℃ 恒温器内蒸发脱水, 如次重复两次。把两次提取的物质混合拌匀, 即得深棕色的沙棘蜜。

四、沙棘油:

提取沙棘油, 加工工艺比较复杂, 一般分两步进行。称压榨分离, 即从粉碎的干燥果内压榨制取一部分沙棘油, 称为压榨法; 第二步采用有机溶剂浸提, 即用精炼植物油(葵花籽油或芝麻油)从压榨后的果渣中浸提沙棘油, 称为浸提法。具体方法如下:

将冬季采收的冻果解冻, 放入破碎机中粉碎后, 用液压机压榨, 挤出汁液(两次)。然后沉淀澄清, 温度控制在 40—50℃ 的条件下, 在分离机上进行分离将浮在面上的沙棘油分离出来。如此重复两次。再将压榨后的果渣, 经粉碎烘干、放入专门浸提器中, 注入温度为 50—65℃ 的精炼植物油。果渣中所含沙棘油经 2 小时浸泡, 一部分溶于植物油中, 再将果渣捞出放入另一个浸提器里。再加入精炼植物油继续浸提, 如此重复 22 次。最后倒出不含油的果渣, 再放入榨油机中压榨, 榨出多余的溶剂油(废油), 经清除杂质后掺入新果渣, 置于浸提器中再重返上述循环。这种循环进行若干次之后, 将最初几个浸提器浸提的沙棘油滤清除去杂质与压榨沙棘油混合, 定量包装。

(转自《新疆农垦科技》)

沙棘果实加工方法

罗毅

一、沙棘果子酱和糖浆的制作:

将清洗好的沙棘果和砂糖按 1:2 比例配料, 使用碾磨机粉碎。碾磨加料时, 沙棘果和砂糖交替放入碾磨机内。但砂糖每次投放量不宜太多, 过多会使沙棘果皮碾磨过于细碎。然后用细筛将种子和较大的果皮滤除, 就得到混浊的酱泥。再放置 2—3 星期, 酱泥沉淀, 容器上部黄色或红色多的为果酱, 底部透明橙黄色的为糖浆。用吸管吸出果酱, 即得芳香可口的沙棘果酱和糖浆。

二、沙棘果汁、果粉及果子冻的制作:

将沙棘果在室温条件下解冻清洗, 用葡萄压汁机进行果汁分离。第一次挤压后加 30% 的水再压, 如此重复 2—3 次。然后将所挤压出的果汁混合, 加糖装入温度 80℃ 气压为 1.2—1.5 高压釜内灭菌 10 分钟, 即得黄色的沙棘果汁。这种果汁经干燥处理, 呈固体状, 即为沙棘果粉。沙棘汁经过滤置于恒温器内, 在温度 45—50℃ 下蒸发脱水即可。在沙棘果汁里加入适量果胶, 则可制成酸甜可口的果子冻。

