

沙棘栽培技术讲座

马正谭

(上接第三期)

5. 美化环境 沙棘树叶浓绿,果实鲜艳,微风中树冠闪着银白色柔光,是美化环境的优良果树。在城镇公园、绿地、田边、路旁、宅旁,均可栽植沙棘用于观赏,还可以栽培成观赏性防护绿篱。秋天果实成熟,色泽艳丽,累累挂满全树。落叶后,果实仍在,冬天白云蓝天,火红的沙棘果树成为北方一大景观。

二、经济价值

沙棘果实和枝叶含有多种生物活性物质,营养成分很高,很丰富,是人类食用,药用及动物饲料极好的原料,誉称为世界第三代水果。

(一)营养成分丰富 1. 维生素:果实中的维生素 C (抗坏血酸)、E(生长素)、A(胡萝卜素),以及 K、P 等微量元素含量几乎居一切果菜之冠。据我国有关资料介绍,每 100 克沙棘果汁中含维生素 C 850—1500 毫克,为猕猴桃的 3—7 倍,苹果的 170—300 倍,每 100 克果汁中含有 100 毫克维生素 A 原,人体吸收后,可以很快转化成维生素 A,按转化量计算,比鱼肝油的维生素 A 含量还高。果肉中维生素 E 含量为 52 毫克/100 克,也居一切果、菜之首。2. 有机酸:果实含量为 3.12—4.6%,在含有 20 几种氨基酸中,主要是苹果酸、酒石酸、柠檬酸、赖氨酸、亮氨酸、天冬氨酸、琥珀酸等。除叶子外,根茎和其它器官内含有丁二酸、酸模酸等。3. 糖及果胶:沙棘鲜果含可溶性总糖 5.44—12.5%。它的根、茎、叶的游离碳水化合物化合物的单糖是葡萄糖、果糖和蔗糖;种子内含有蔗糖,果胶物质则由半乳糖醛酸、木胶糖、阿拉伯糖、鼠李糖和半乳糖的滤渣组成。4. 灰分:沙棘无核浆果的灰分 0.45%,其内含有 人体所必需的多种微量元素,种子和果实内还含有 人体所必需的钾、镁、钙、铁、钠等盐类。5. 脂肪:果肉和种子中分别含有 7—18.81% 的油脂。沙棘果含油率 2—12%,理化常数为碘值 138.2;酸值 16.1;皂化值 190—193。脂肪酸组成为:饱和脂肪酸 11.6%,油酸 23.1%,亚油酸 36%,亚麻酸 27.6%。6. 抗肿瘤系的活性物质:沙棘皮的水浸和酒精浸出物中含有抗鼠类的实验肿瘤系的活性物质,其中一种活性物质 5-色胺烃,沙棘根皮中含量 0.323%,茎皮含 0.276%,一、二年

生的根茎和叶子中含 0.298%(干重)。其它器官都含有这种物质。沙棘果肉内还含有异鼠李、黄酮醇等七黄酮类物质。都是非常珍贵的药用物质。

(二)饮食好原料 沙棘果实是加工各种高级饮料和食品的理想原料。如沙棘饼干、沙棘糕、沙棘罐头、沙棘果糖、果酱、果蜜、果脯、果泥等糕点。可以加工成沙棘汽酒、沙棘精、果汁、果露、汽水、沙棘晶、冰棍、冰淇淋等高级饮料。沙棘饮料有消食、生津、止渴、消暑作用;沙棘酒透明、浓香、甜酸、清凉可口。沙棘酒含酸 0.71%,糖 18.5%,酒精 14.7%,比葡萄酒好得多。

美国、苏联把沙棘果所加工的各种食品和饮料作为上天(飞行、高空作业)、下水、登高人员和妇婴、病人的特需营养物品。沙棘果还可以作为调味品。如芬兰和斯堪地半岛一些国家中,沙棘果被用作鱼汤的调料。每吨沙棘果中可提取 7 公斤结晶苹果酸,广泛用于水果汁、糖果、点心的制作。同时沙棘果还是烤肉的上等佐料。

近年来,我国先后生产了很多产品。呼和浩特市仙鹤牌沙棘汁、健美露、沙棘果酒、沙棘冻、果酱、可乐,并从沙棘果中提取了果胶、色素、香精、沙棘油等。建平县升华食品保健厂,制成了“血宝”、“健宝”、沙棘精三种高级饮料,远销全国 26 个省,荣获了 1986 年全国沙棘新技术开发奖。我国生产的“中华沙棘汽酒”和“中华沙棘汁”,在 1985 年洛杉矶奥运会运动员饮用后,普遍反映良好。它有消除疲劳、提神兴奋功能,被荣赞为饮料“冠军”、“明星”,外国称为“魔水”,1985 年 6 月 12 日,我国公布了中国运动健儿参加大型综合国际比赛时专用十种饮料,都是以沙棘果汁为主要原料,辅以中药,并采用优质矿泉水制成。沙棘果实很早以前就得到各国人民的普遍应用,我国的内蒙、西藏等少数民族早把沙棘果作为主要食品之一。(待续)

怎样配制农药?

配制农药一般用水稀释,对水量要根据农药剂型、有效成分含量、施药器械和植株大小而定,一般应按标签上的要求配制。(1)农药应现配现用,不能用瓶盖倒药或用水桶配药,不能用盛药桶直接下沟、井取水,不要用手伸入药内搅拌。(2)操作人员应经专门培训,戴必要防护器具。(3)应远离住宅区、牲畜栏和水源场所配制。(4)配药器械一般要求专用(除草剂一定专用),用后冲洗时不要在河流、井、河边。(5)剩余药液应埋入土坑中。(6)喷雾器不要装太满,以免药液泄漏。(肖斌 洪刚)

北方园艺 (总 97) 63