

表 2 1996 年和 1997 年加工番茄品种区试情况					
1996 年			1997 年		
品系	亩产量 (kg)	显著性测验 (0.01)	品系	亩产量 (kg)	显著性测验 (0.05)
9501	6194.3	A	石红二号	7497.0	a
9503	6156.0	A	9503	7118.0	ab
石红三号	5543.8	A	9508	6195.0	bc
石红二号	4354.5	B	石红三号	6164.0	bc
9508	4012.5	B	9501	6015.0	c
UC-82(ck)	3685.05	B	UC-82	4924.0	d
9601	3619.2	B			
518	1557.8	C			

表 3 1996 和 1997 两年品质分析平均值				
品系	番茄红素 (mg/ 100g)	干物质 (%)	硬度 (kg/ cm ²)	糖/酸
石红三号	12.50	6.00	5.12	4.49
石红二号	11.33	5.16	4.34	5.82
9508	10.98	5.26	3.03	6.36
9503	10.32	5.21	4.69	4.45
9501	10.66	5.51	3.55	5.71
UC-82	13.84	5.75	4.0	6.27
9601	9.89	5.27	4.36	7.36
518	9.49	5.45	6.02	6.03

起来就可以延长加工期,因而这方面的资源较丰富,可以选育更多的适应不同栽培特点的品种。目前生产上减少运输成本,大多数农户摒弃塑料筐装运而改用散装,这就对硬度有更高的要求;带果梗无节基因的品种石红三号正好具有农户和厂家都希望有的特点,一经推出很受欢迎,目前,示范推广已达 5000 多亩。带果梗无节基因的杂一代鉴定需耗费 50~60d 的时间,影响了种子销售,增加了成本,这是它的主要缺点。

参考文献

- 1 王海延、王鸣等编著.番茄育种,上海科学技术出版社.1988
- 2 徐和金等.绿茎加工型新试材的选育及应用,中国蔬菜.1994(4):29~31
- 3 薛白芸.番茄绿茎品系的选系及杂优利用简报,中国蔬菜.1994(4):32~33.(邮编 832000)

资源优势为商品优势,优化生产过程,为市场提供更多、更好的优质产品。我国已开发的野菜食品种类主要有保鲜菜、野菜干、野菜罐头、野菜汁、盐渍品等。适合加工野菜干的野菜种类很多,如蕨菜、发菜、龙须菜、桔梗等,薇菜干在国际市场上,每公斤售价在 200 元以上,销路良好。许多野菜是加工罐头的好原料,山芹菜、蕨菜、龙芽木等。吉林农业大学研制出的山芹菜、龙芽木、蕨菜罐头,采用非铜制剂、干装罐及原料盐化处理等新工艺,在保脆、保绿方面取得良好效果。野菜食品加工业与其它食品工业相比,发展极为缓慢,目前多处于初加工阶段,部分再加工、深加工只限于个别产品开发阶段,但开发潜力是巨大的。

其次,利用资源,通过多层次加工,把野菜产品用于食品、医药、化学等工业方面,以提高野菜的商品化水平及其经济效益。野菜作为天然营养素,加工成低热量的保健型饮料、添加于谷物制品制成营养糕点,也可以加工成风味雪糕等。世界食品工业发展动向,就是研制蔬菜疗效食品,以满足病人医疗需要和营养需要。野菜抗癌疗效食品,高血压、糖尿病疗效食品的研制和问世,将会给人类带来巨大的贡献。以野菜为原料,在食品业、医药工业、化妆品工业等方面均有较大潜力。(地址:洛阳农业高等专科学校 邮编 471003)

野生蔬菜的开发利用

张菊平 张兴志 侯文帮

1 野生蔬菜的特点

1.1 天然无公害 野菜长期繁衍在深山幽谷、旷野荒地、田埂屋边等适宜生长的自然环境中,自生自长,不曾受到或很少受到农药、化肥、城市污水、工矿废水等的污染,即使在工业化时代,其受各种污染的程度远低于栽培的蔬菜,有“天然蔬菜”的美称,属于无公害“绿色食品”。

1.2 营养价值高 野菜营养丰富,含有人体所必需的蛋白质脂肪、碳水化合物、维生素、矿物质、纤维素等营养成分,其中维生素、矿物质比栽种的蔬菜高几倍甚至十几倍^[1]。因此,多食野菜可补充人体特殊营养需要,利于健康长寿。

1.3 具有医疗功效 大多数野菜具有医药保健作用,可防病治病。如马齿苋对痢疾杆菌、大肠杆菌、金黄色葡萄球菌等多种细菌都具强有力抑制作用,有“天然抗生素”的美称。具有解毒、消炎、利尿、消肿等功效。对糖尿病有一定辅助治疗作用。车前草性味甘寒,具有利尿、清热、明目、祛痰的功效。蒲公英具有清热解毒、利尿散结的功能。荠菜、水芹、扫帚菜含有丰富的维生素 C 和胡萝卜素,有助于人体免疫功能,常食之可防癌抗癌,泽肤健美。因此,可利用野菜加工成疗效食品或功能性食品。

1.4 具有独特的野味 野菜与栽培蔬菜相比,总有一股截然不同的“野味”和清香,可以生吃与凉拌,直接炒吃或蒸煮、盐渍、干制、做馅、做汤等等,味道鲜美,清香可口,别具一格。

2 野生蔬菜的开发利用价值及途径

首先,我们要立足当地,深入考察,采取有效措施,充分利用野菜资源。通过一定的保鲜措施和加工工艺,使野生蔬菜按市场需要形成名优新产品,变当地野菜为商品,使野生蔬菜按市场需要形成名优新产品,变当地野菜为商品,使野生蔬菜按市场需要形成名优新产品,变当地野菜为商品。

其次,利用资源,通过多层次加工,把野菜产品用于食品、医药、化学等工业方面,以提高野菜的商品化水平及其经济效益。野菜作为天然营养素,加工成低热量的保健型饮料、添加于谷物制品制成营养糕点,也可以加工成风味雪糕等。世界食品工业发展动向,就是研制蔬菜疗效食品,以满足病人医疗需要和营养需要。野菜抗癌疗效食品,高血压、糖尿病疗效食品的研制和问世,将会给人类带来巨大的贡献。以野菜为原料,在食品业、医药工业、化妆品工业等方面均有较大潜力。(地址:洛阳农业高等专科学校 邮编 471003)