

# 提高山杏附加值的综合开发途径

郭国庆, 张建路

(西京学院, 陕西 西安 710123)

**摘要:**简要阐述了以山杏为基础原料,加工制成的多种绿色食品的种类和加工流程;并对以“秦岭”山脉为主的西部地区开发山杏资源,以及生产山杏绿色加工食品的前景和可行性进行了简要分析,以期为提高山杏的经济价值,特别是对退耕还林山地的综合开发利用,提供借鉴。

**关键词:**山杏;加工;山地利用

**中图分类号:**S 662.2 **文献标识码:**B **文章编号:**1001-0009(2013)07-0159-02

山杏(*Siberian apricot*)属蔷薇科杏属落叶小乔木,高可达8 m。叶宽椭圆形至宽圆形,先端渐尖或尾尖,基部宽楔形或楔形,长4~5 cm,宽3~4 cm,较一般栽培的杏树形小而叶长,两面无毛或在下面脉腋间有簇毛,叶柄长1.5~3 cm。花多2朵生于1芽,梗短或近于无梗,单花直径约2.5 cm;花萼圆筒形,萼片卵圆形或椭圆形,紫红褐色;花瓣近圆形,径约1 cm,粉白色。果近球形,径多在2.5 cm左右,果肉熟时橙黄色,肉质薄,多纤维,核扁圆形或扁卵形,边缘平薄;果熟期6~7月。由于果实采收后不能长期存放,因此极大挫伤了果农生产的积极性。因此生产中如何提高山杏的经济价值,是亟待解决的问题。

现通过长期的观察和试验,将山杏制成了具有较高经济价值和营养成分的液体原料,该液体既能保持原本绿色营养成分,又能自然长期存放。以此作基础原料,配以适当的天然添加剂后,不仅可制成不同种类的多品种绿色食品,有效提高山杏的经济价值,还能对退耕还林山地的综合开发利用起到积极的推动作用。

## 1 山杏加工产品的保健价值

山杏是宝,杏肉可直接食用,杏核仁能做药材和饮料(杏仁露),由山杏可制成很多绿色食品,如“山杏香醋”、“山杏陈醋”、“杏醋可乐”;由山杏核仁制成的“杏仁茶”;杏核壳可作为工业原料,提炼工业碳素。这些产品的开发利用可有效扩大山杏的国内外市场,提高其附加值。

用杏液体制成的“香醋”和“陈醋”,能直接被人们食用,食醋本身就有医学价值。例如,中原地区的人们在流行感冒出现时期,常用器皿在房间里的火炉上煮醋,

使其沸腾在屋内散发醋蒸汽,从而达到预防流感的效果。陕西农村很少有人得胆结石病,因为陕西农民做饭离不开醋,醋有化石的医学作用。许多年来,人们的食用醋多是用谷物酿制的,而山杏加工成“香醋”和“陈醋”,进一步拓宽了食醋的种类,使人们的食醋单一味觉发展到新型品味选择。“杏醋可乐”是为人们降血脂而研制的。近年来,由于高血脂人群增多,在餐桌上喝保健醋已成为一种保健时尚,通常把这种降血脂的保健醋叫“醋宝”。“杏醋可乐”就是醋宝的同类,前者来源于水果,后者来源于谷物,这也是人们食醋习惯的新变化。

用山杏液体制造的“香醋”、“陈醋”、“杏醋可乐”、“杏仁茶”等产品,既干净又卫生,这也是与传统谷物同类产品在生产领域中的较大区别。在新产品研制过程中发现,山杏和苍蝇是天敌,从山杏肉内释放出来的气味,能把苍蝇远远拒之实验室门外,天然卫生环境,正是山杏液体原料发展的潜力和优势。我国无论南方还是北方,人们的食醋量是非常可观的。由此可见,用山杏液体制造的“香醋、陈醋”具有广阔市场。“杏醋可乐”是为人们保健降血脂而研制的,具有超前性,可与各类酒宴配合使用,经济价值巨大。“杏仁茶”具有清凉、解渴、消暑的作用,是人们在节假日馈赠亲朋好友的保健佳品,特别是在夏季,市场需求量更大。

## 2 “秦岭”山脉生产山杏加工食品的可行性

“秦岭”山脉是我国南、北方分界线之一,此地气候湿润,很适合种植各种水果,尤以山杏种植居多。山杏在“秦岭”北山脉的成熟时间为每年的6月份左右,此时逐渐变暖的气候给山杏存放造成了较大困难,越是山杏丰收年,此矛盾越变得越突出。短时间不可能把山杏全部销售出去,大致1个月左右的时间,销售不完的山杏就将全部烂掉,给果农造成很大的经济损失。

因此,为解决这种困境,经课题组和相关专家的共同努力,经多年试验,于2005年把山杏制成了液体原料

**第一作者简介:**郭国庆(1954-),男,陕西西安人,硕士,副教授,研究方向为医学毒理学及教育管理。

**收稿日期:**2012-12-17

(山杏液体)和相关绿色食用产品。此液体原料和产品存放了4 a(2005年6月至2009年),品质仍保存完好。这项科研成果的问世,为西部“秦岭”山区种植山杏的果农,找到了破解难题的新突破口,也为退耕还林山地的综合开发利用,注入了新的科技内涵。经过反复论证,山杏液体原料和相关产品在包装前的大部分工序,由原料生产基地完成,以25 kg塑料桶盛装的方式库存。然后把库存的桶装山杏液体原料用集装箱集中,选用铁路运输或公路运输,将集装箱运送到绿色食品包装生产线所在地(例如南、北方工业发达城市)。山杏液体原料在绿色食品生产厂,被制造成多种食用产品。在包装生产线上,以不同类型和规格的小包装分类,合格下线后,即可运往国、内外对口市场。因此,利用该地区山杏的丰富资源开展绿色食品深加工,对提高当地农业经济具有

十分重要的现实意义。

目前,在“秦岭”山脉地区山杏液体和相关绿色食品生产基地已在当地果园附近建成。生产车间就地取材,周边生产环境无工业污染,灌溉水达到绿色食品生产标准,用工廉价,交通便利,对山杏绿色食品健康发展提供了可行。

### 3 结语

综上所述,山杏的加工品属天然绿色食品,无营养流失,并在无污染的环保条件下进行生产,因此可延长山杏产品的供应期和食品产业链,有效提高山杏产品的附加值;同时对退耕还林山地的综合开发利用也具有较强是实际意义,对山杏加工项目的投资,风险小,市场前景广阔。

## Integrated Development Approach of Improvement the Value Added of *Siberian apricot*

GUO Guo-qing, ZHANG Jian-lu  
(Xijing University, Xi'an, Shaanxi 710123)

**Abstract:** The varieties of green goods made from *Siberian apricot* and machining process were briefly discussed; the prospects, feasibility and risk of developing *Siberian apricot* resources and producing green goods made from *Siberian apricot* in the western area on Qingling mountain were analyzed, in order to provide a reference for increasing the original *Siberian apricot* economic value, especially for the comprehensive exploitation of returning the grain plots to forestry.

**Key words:** *Siberian apricot*; manufacture; mountain utilization

## 立春前后果树嫁接要领

每年立春前后半个月是果树嫁接的好时期。立春后气温开始升高,树根开始活动吸收水分和养分,砧木开始萌芽,而接穗尚处在休眠状态时是嫁接果树的最好时期。

1 **接穗的选择** 良种是高产、优质的中心环节,接穗要选择良种母树的。用1 a生的健壮无病虫害的枝条作接穗。一株树上以树冠中部的外围枝条芽饱满的枝条。

2 **砧木的准备** 嫁接前几天要用作砧木的树要充分灌水,灌水的目的是加强根压作用(俗称上水),促进形成层的活动,以提高嫁接成活率。

3 **嫁接方法** 切接法:接穗一般只带2个芽,剪口芽上方的剪口呈45°。其上端芽与芽尖相齐,下端与芽基等高。长削时只能削去薄薄一层木质,使具有分生能力的木质薄壁细胞露出,有利于愈合,不能削得太深。过深效果不好,长削口长7 cm左右,其反面的反削口倾斜呈45°。切接主要用于砧木比较粗大的树。离地面高度因树而定,选择砧木比较光滑地方剪断,剪口削光滑,切刀时选一侧下刀,稍带木质,深7 cm左右。切口与接穗削口长度相等。将接穗与砧木一侧形成层对齐插上接好后用薄膜捆紧捆牢。适用于平果、梨、桃、杏、李等果树。劈接法:接穗带2芽,双面削口7 cm左右,两面削口一面窄,一面微宽。剪口芽在窄的一侧。砧木剪截高度以3.3~16.5 cm为宜,先将砧木断口用刀削平,用刀从中劈开,把接穗插入砧木一侧,皮对皮,心对心。形成层的一边对齐,薄膜条捆紧。

4 **嫁接后的管理** 果树嫁接成活后生长较快,新枝比较嫩易被大风吹断,可以在树旁立箭竹或直立的树枝用绳绑上就可以防止将果树吹断。春季天气干旱易发生蚜虫,发生蚜虫后用农药来防治。为嫁接的果树创造良好生长条件。

(摘自中国种植技术网)