

# 枸杞鲜果销售面临的难题及解决办法

李晓莺, 何 军, 曹有龙

(宁夏农林科学院 枸杞工程技术研究中心 宁夏 银川 750002)

**摘要:** 枸杞鲜果营养价值优于枸杞干果, 但进入销售市场仍面临许多难题。从枸杞鲜果保质期、经销成本、供应时间及消费者观念等方面进行了分析, 为枸杞鲜果早日进入千家万户提出解决办法。

**关键词:** 枸杞鲜果; 销售; 难题; 解决办法

**中图分类号:** S 665.9 **文献标识码:** A **文章编号:** 1001-0009(2010)23-0175-02

枸杞 (*Lycium barbarum* L.) 属茄科枸杞属植物, 是我国重要的药用植物资源<sup>[1]</sup>。早在 2000 多年前, 人们已经开始了对枸杞的利用。传统医学认为枸杞具有“滋肝明目, 清肺补肾”之功效, 现代临床医学证明枸杞具有抗氧化、抗肿瘤、延缓衰老、增强免疫能力、软化血管、降低血脂等功效<sup>[2]</sup>。因此枸杞产品日益受到消费者的热烈欢迎。

枸杞鲜果的各种营养成分含量均比干果的高, 营养价值优于干果。枸杞鲜果果实颗粒大, 皮薄肉厚, 籽少

味甘, 内含枸杞多糖, 18 种氨基酸, 钙、铁、磷、锂等微量元素和有机锗, 营养极为丰富, 其  $\beta$ -胡萝卜素的含量高达 117.37 mg/100g, 是一种营养价值极高、具有保健作用的水果, 如果能够进入销售市场, 对丰富市场上的水果品种和提高人民的健康具有很好的作用。但由于枸杞鲜果进入市场还面临诸多难题, 因此枸杞产品大多都以干果的形式销售, 其余小部分则为各种枸杞酒类、枸杞籽油等加工产品。每年枸杞到收获的季节, 采后处理唯一的形式就是采用日晒的方法或者简单的热风烘干房将枸杞鲜果干燥后进行贮藏和流通。日晒的方法使环境中的灰尘、病菌、虫卵等物质附着在枸杞的果面, 影响了枸杞干果产品的食用及药用安全性。同时, 枸杞鲜果制干后, 其中的营养成分如抗坏血酸、类胡萝卜素以及各种维生素都有很大的损失<sup>[3]</sup>。

**第一作者简介:** 李晓莺(1979), 女, 宁夏银川人, 本科, 助理研究员, 现主要从事枸杞保鲜研究工作。

**通讯作者:** 曹有龙(1963), 男, 博士, 研究员, 现主要从事生物技术研究工作。E-mail: youlongch@163.com。

**基金项目:** 宁夏银川市科技攻关资助项目。

**收稿日期:** 2010-10-15

分链孢霉分生孢子。同时注意培养料袋灭菌一定要彻底, 不留死角。接种要按无菌操作程序操作。

#### 4.3 合理选择播种时间和场所

防治链孢霉首先应尽量避免在高温季节生产。平菇、香菇等食用菌发菌阶段温度最好控制在 20℃ 以下, 这样链孢霉生长缓慢, 可减少污染。因此接种时要选择最佳播种期, 同时可适当增加接种量, 以利于快速发菌。发菌场所潮湿有助于链孢霉的发生, 所以控制发菌场所的湿度可以有效地防止链孢霉发生。

#### 4.4 及早处理, 防止扩散

接种后应每日定期进棚检查温度、湿度和杂菌污染情况, 一旦发现链孢霉污染, 应立即用双层 0.1% 高锰酸钾浸湿的纱布包裹污染菌袋, 放入塑料袋中, 扎口后带出棚外, 在远离生产场地 100 m 外的地方处理杂菌袋,

防止分生孢子扩散, 同时应注意搬时要轻拿轻放, 减少震动, 尽量减少分生孢子的飘散危害。对于病菌菌落较少、每袋感染较轻的菌袋, 可用 75% 酒精或 10% ~ 15% 福尔马林注射, 或者用少量的煤油、柴油蘸湿感病部分, 杀死病原, 控制病菌蔓延。

#### 4.5 化学防治

使用化学农药应遵循最低限度原则。如果发现有机脉孢霉污染, 应先将受污染的菌袋小心清理到室外深埋或烧毁, 并在清理过程中避免脉孢霉孢子的飘散。同时可用咪鲜胺、甲基硫菌灵对菇房彻底消毒。

#### 参考文献

- [1] 王晶, 李宝聚, 孙军德, 等. 食用菌脉孢霉的发生与防治[J]. 中国蔬菜, 2009, 23: 16-17.
- [2] 吴小平, 彭建升, 刘盛荣. 食用菌污染袋白色链孢霉分离鉴定及特性初探[J]. 中国食用菌, 2008, 27(3): 58-60.

## 1 面临的主要难题

### 1.1 枸杞鲜果保质期短,难以满足市场需求

枸杞鲜果为浆果,含水量高达80%以上,且富含糖分及多种营养成分,果实采收后衰老变质的速度很快,不耐贮藏和运输,常温下只能保存2~3 d,即使冷藏也只能保存5~7 d,极易霉烂、变质,从而失去食用品质和商品价值。

由于保存时间太短,因此完成采摘、包装、运输、销售环节的时间远远不能保证,远距离运输、销售更加困难,因此市场上还没有枸杞鲜果进行销售。

### 1.2 经销成本高、难度大,难以打开市场

枸杞鲜果皮薄,在采摘运输中极易受到伤害,因此对采摘人员的要求十分高,只能抓住果柄,轻摘轻放;在包装处理过程中也是同样,一旦使果实受伤,受伤部位很快就会腐烂变质。为了延长保存期,包装、运输、储存、销售必须要全程冷链,即使这样,如果没有及时销售或在某个环节出现问题,都可能导致亏本。因此,经销枸杞鲜果的成本很高,而且风险很大,商家不愿意介入,同时销售价格也会很高,消费者和干果价格比较后都认为鲜果价格偏高,一般消费者难以接受。

### 1.3 受季节性限制,供应时间太短

由于枸杞鲜果保存期太短,因此只能在枸杞成熟期上市销售,全年中枸杞的成熟期虽然能持续2个月左右,但鲜果能够达到上市要求的时间只有1个月左右,而且是夏季气温最高、最难储存的时间。这也使得市场开拓受到极大限制。枸杞鲜果上市后,在刚刚得到消费者认识和认可后,鲜果下市了,供应中断。因为没法保证供应时间,很难进入超市等卖场,销售很难展开。

### 1.4 消费者对枸杞鲜果比较陌生,有待加深了解

长期以来,枸杞一直是以干果或深加工产品的形式进行销售,消费者对枸杞鲜果很陌生,甚至大多数的消费者从未见过枸杞鲜果。因此,要使消费者认识、了解,并购买枸杞鲜果需要一个过程。只有广大消费者都认可了,并有强烈的需求意愿,才会促进枸杞鲜果的开发销售。

## 2 解决办法

### 2.1 培育鲜食枸杞新品种

目前的大果鲜食枸杞品种,肉厚皮薄、水分含量高,在采摘和运输中极易受到伤害,果皮开裂,从而发霉变质。今后在鲜食品种培育中,不仅要果实颗粒大,味道甘甜,还要果皮稍厚,不易受伤和开裂。果实成熟期最好能稍长,从而延长枸杞鲜果采摘和市场供应时间。

### 2.2 延长枸杞保鲜时间

枸杞鲜果保鲜期短是枸杞鲜果难以上市销售的主要原因,因此宁夏枸杞工程技术研究中心在相关部门的支持下开展枸杞鲜果保鲜研究,以提高枸杞鲜果的保鲜时间,保鲜时间延长后,为运输、储存和销售提供充裕的时间,从而实现上市销售。

### 2.3 延长枸杞生产时间

为了解决枸杞成熟时期短,市场供应受季节因素限制,宁夏枸杞工程技术研究中心还开展了枸杞四季鲜果生产技术研究,在温室内通过调节光照、温度、湿度,使枸杞一年四季都能够开花结果,从而达到一年四季都能供应市场,满足市场和消费者的需求。

### 2.4 加大宣传力度

要通过电视、报纸等进行宣传,使消费者了解枸杞鲜果的营养价值和保健价值,只有消费者认识到食用枸杞鲜果的益处,才会主动去购买。市场需求旺盛才会促进商家去经销,从而进一步促进枸杞鲜果的生产和保鲜技术研究。

宁夏枸杞是驰名中外的中药材,也是中华人民共和国公布的药食同源植物,枸杞鲜果营养丰富、无污染、绿色、天然,随着人们对枸杞鲜果认识的加强和保鲜技术及四季鲜果技术的成熟,将使枸杞鲜果作为一种新型水果投放市场,必将受到人们的青睐。枸杞在人们的日常保健中将会发挥越来越大的作用。

### 参考文献

- [1] 杜国利,宋长征,张更林.枸杞的组织培养及植株再生的条件优化[J].生物技术通讯,2006(3):384-386.
- [2] 徐凤.枸杞果汁饮料的研制[J].吉林农业科技学院学报,2006(4):8-9.
- [3] 白寿宁.宁夏枸杞研究[M].银川:宁夏人民出版社,1998.