



DAISHENG DOUYA SHENGCHAN XINJISHU

袋生豆芽

生产新技术

(修订版)

赵宝聚 靳保英 编著



金盾出版社
JINDUN CHUBANSHE

袋生豆芽生产新技术

(修订版)

赵宝聚 靳保英 编著

金盾出版社

内 容 提 要

本书由荣获河北省“技术培训先进个人”、“科技致富模范”称号的宁晋县豆芽总坊赵宝聚、靳保英编著。该书第一版1997年出版以来,受到广大读者欢迎,至今已发行15万册。作者根据近10年来豆芽生产品种的增加和豆芽生产技术的不断提高,对第一版进行了修订和补充。内容包括豆芽生产场坊的要求,袋生豆芽的工具设施,绿豆芽、黄豆芽、黑豆芽、花生豆芽的袋生技术,用其他工具和容器生产豆芽的方法,豆芽激素的生物活性试验和含量测定等9个部分。本书内容全面、丰富而又具体,技术先进实用,可操作性强,文字通俗易懂;所介绍的生产设备简单,对生产场地的要求也不高,投入成本低,便于广大农民、城镇居民学习和掌握各种豆芽的生产技术并实施生产。

图书在版编目(CIP)数据

袋生豆芽生产新技术/赵宝聚,靳保英编著. —修订版. —北京:金盾出版社,2006.9

ISBN 7-5082-4195-9

I. 袋… II. ①赵…②靳… III. 豆芽-生产 IV. TS214.9

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2006)第 085702 号

金盾出版社出版、总发行

北京太平路5号(地铁万寿路站往南)

邮政编码:100036 电话:68214039 83219215

传真:68276683 网址:www.jdcbs.cn

彩色印刷:北京印刷一厂

黑白印刷:北京天宝印刷厂

各地新华书店经销

开本:787×1092 1/32 印张:5 彩页:4 字数:106千字

2006年9月修订版第9次印刷

印数:150001—161000册 定价:6.00元

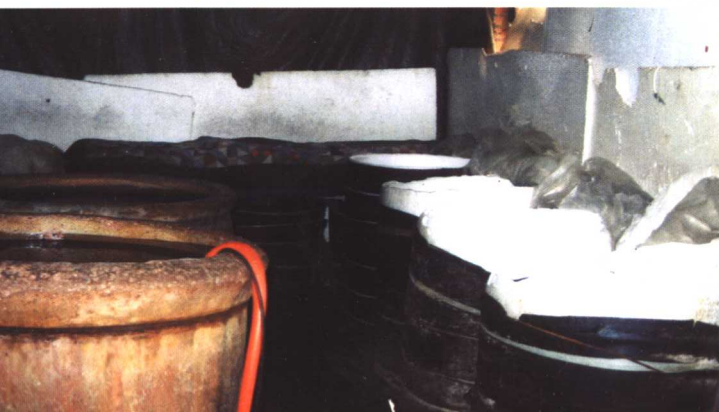
(凡购买金盾出版社的图书,如有缺页、
倒页、脱页者,本社发行部负责调换)



保温槽生产布局



油毡筒生产布局



内衬保温板的油毡筒

晶莹的黄豆芽



洁净的黑豆芽

根和茎雪白如玉的商品豆芽





保温槽的覆盖

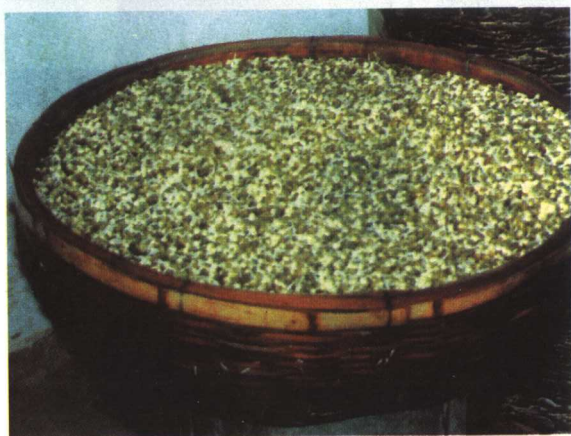
塑料内袋及排水管



漂洗绿豆



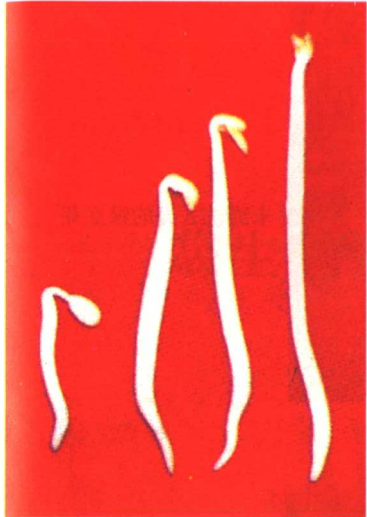
豆种浸泡



预生出芽的种豆

淋药管理



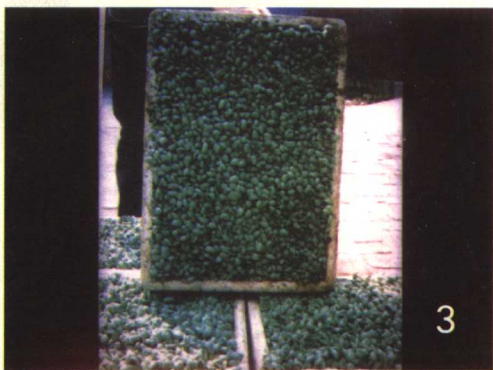


豆芽生长一、二、三、四天的形状

用叉子将豆芽出罐

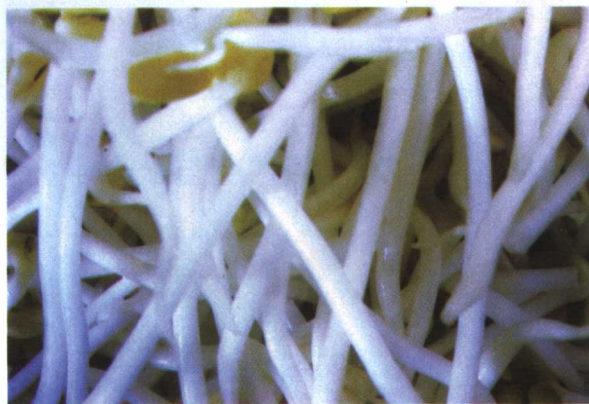


见光放绿的黑豆芽



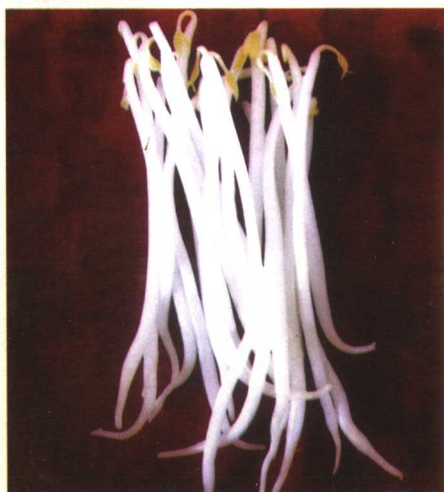


未漂洗去壳的绿豆芽



未漂洗去壳的黄豆芽

雪白的绿豆芽



修订版前言

随着市场对豆芽需求量的不断增大,对豆芽的质量和品位不断提高的需求,我国的豆芽生产逐步走向规模化、系列化和程序化。从事豆芽生产的人员已不再局限于少数菜农或专业户,广大农民、城市下岗职工、待业青年以及退休人员也积极地搞起了豆芽生产。豆芽生产行业正在逐步向知识型、科学型发展。

笔者从事豆芽生产多年,积累了一些经验,在给群众传授豆芽生产技术和培训豆芽生产人员,带领群众致富中做了一些工作,承蒙群众和组织的信任,被评为河北省技术培训先进个人、科技致富模范和三八红旗手。笔者出于“服务群众,回报社会”的愿望和责任,对自己多年从事豆芽生产的实践和一些豆芽生产同行的经验进行了总结,于1997年编写了《袋生豆芽生产新技术》,由金盾出版社出版,受到广大读者欢迎。近10年来,随着豆芽生产的品种不断增加和生产技术的不断提高,笔者为适应广大读者的需要,对《袋生豆芽生产新技术》第一版进行了修订,增写了黑豆芽、花生豆芽袋生技术,绿豆芽席地生产技术,黄豆芽的其他生产方法。现把《袋生豆芽生产新技术(修订版)》奉献给广大读者,希望能对广大豆芽生产者有所参考借鉴和帮助。

限于个人技术水平和知识,本书错误、不当和疏漏之处在所难免,敬请广大读者批评指正。

赵宝聚 靳保英

2006年5月

作者通信地址:河北省宁晋县豆芽总坊

邮政编码:055550

服务电话:0319-5882007

0319-5876680

0319-5763712

13503395971

13831971300

国际网址:www.5869680.com www.douya888.com

电子邮箱:b2918@126.com b5869680@sina.com

**金盾版图书,科学实用,
通俗易懂,物美价廉,欢迎选购**

豆芽生产新技术	3.00 元	大棚日光温室草莓栽培技术	6.00 元
豆芽生产新技术(修订版)	4.00 元	大棚温室西瓜甜瓜栽培技术	10.00 元
袋生豆芽生产新技术	3.00 元	西瓜栽培技术(修订版)	6.50 元
芽菜苗菜生产技术	5.50 元	西瓜栽培技术(第二次修订版)	5.50 元
芦笋高产栽培	4.50 元	无子西瓜栽培技术	8.00 元
芦笋无公害高效栽培	7.00 元	西瓜保护地栽培	4.50 元
芦笋金针菜出口标准与生产技术	8.00 元	西瓜栽培百事通	12.00 元
甘蓝花椰菜青花菜出口标准与生产技术	12.50 元	甜瓜优质高产栽培(修订版)	7.50 元
笋用竹丰产培育技术	7.00 元	甜瓜保护地栽培	6.00 元
中国野菜开发与利用	10.00 元	西瓜甜瓜南瓜病虫害防治	8.50 元
野菜栽培与利用	7.50 元	西瓜甜瓜良种引种指导	11.50 元
香椿栽培新技术	3.00 元	西瓜无公害高效栽培	10.50 元
香椿优质高效生产新技术	9.00 元	瓜类嫁接栽培	7.00 元
香椿刺龙牙保护地栽培	4.50 元	瓜类蔬菜良种引种指导	12.00 元
草莓优质高产新技术(第二版)	5.00 元	无公害果蔬农药选择与使用	5.00 元
草莓优质高产新技术(第二次修订版)	7.50 元	果树薄膜高产栽培技术	5.50 元
草莓保护地栽培	4.50 元	果树壁蜂授粉新技术	6.50 元
草莓无公害高效栽培	7.50 元	果树大棚温室栽培技术	4.50 元
草莓良种引种指导	10.50 元	大棚果树病虫害防治	16.00 元

果园农药使用指南	14.00 元	术	7.00 元
无公害果园农药使用指南	9.50 元	苹果高效栽培教材	4.50 元
果树寒害与防御	5.50 元	苹果病虫害防治	10.00 元
果树害虫生物防治	5.00 元	苹果病毒病防治	6.50 元
果树病虫害诊断与防治原色图谱	98.00 元	苹果园病虫害综合治理(第二版)	5.50 元
果树病虫害生物防治	11.00 元	苹果树合理整形修剪图解(修订版)	10.00 元
苹果梨山楂病虫害诊断与防治原色图谱	38.00 元	苹果园土壤管理与节水灌溉技术	6.00 元
中国果树病毒病原色图谱	18.00 元	红富士苹果高产栽培	8.50 元
果树无病毒苗木繁育与栽培	14.50 元	红富士苹果生产关键技术	6.00 元
无公害果品生产技术	7.00 元	红富士苹果无公害高效栽培	15.50 元
果品采后处理及贮运保鲜	20.00 元	苹果无公害高效栽培	9.50 元
果品产地贮藏保鲜技术	5.60 元	新编苹果病虫害防治技术	13.50 元
干旱地区果树栽培技术	10.00 元	梨树高产栽培	6.00 元
果树嫁接新技术	4.50 元	梨树矮化密植栽培	6.50 元
落叶果树新优品种苗木繁育技术	16.50 元	梨高效栽培教材	4.50 元
苹果优质高产栽培	6.50 元	优质梨新品种高效栽培	8.50 元
苹果新品种及矮化密植技术	5.00 元	南方早熟梨优质丰产栽培	10.00 元
苹果优质无公害生产技		南方梨树整形修剪图解	5.50 元
		梨树病虫害防治	10.00 元

以上图书由全国各地新华书店经销。凡向本社邮购图书者,另加10%邮挂费。书价如有变动,多退少补。邮购地址:北京市丰台区晓月中路29号院金盾出版社邮购部,联系人:徐玉珏,邮政编码:100072,电话:(010)83210682,传真:(010)83219217。

目 录

一、豆芽营养与生产技术概述	(1)
二、豆芽生产场坊的要求	(6)
(一) 豆芽生产场坊的选址与建设	(6)
(二) 豆芽生产场坊的温度管理与通风	(7)
(三) 豆芽生产容器的排放	(8)
(四) 豆芽生产场坊的排水和消毒	(8)
(五) 豆芽生产场坊必须有充足的洁净水源	(9)
三、袋生豆芽的工具设施	(11)
(一) 塑料内袋的制作	(11)
(二) 油毡内罐的制作	(14)
(三) 保温槽的建造	(15)
(四) 育芽罐的总成	(16)
四、绿豆芽的袋生技术	(21)
(一) 无根须豆芽的生态要求	(21)
(二) 无根须绿豆芽的培育流程	(22)
(三) 豆芽的最佳出罐期与去皮除杂方法	(33)
(四) 绿豆芽常见病害的防治措施	(34)
(五) 绿豆芽生产中常见问题解析	(41)
(六) 药物使用与豆芽质量的关系	(68)
(七) 关于恶循环性烂菜的防治	(72)
五、黄豆芽的袋生技术	(75)
(一) 黄豆芽的袋生工艺流程及技术要点	(75)
(二) 黄豆芽生产中常见病症及其防治方法	(85)
(三) 黄豆芽和绿豆芽在生产方法上的区别	(90)

(四) 人为创伤对豆芽的影响	(91)
(五) 黄豆芽生产技术要点与注意事项	(92)
六、黑豆芽的袋生技术	(96)
(一) 黑豆芽的产品特点及其对生产场所的要求	(96)
(二) 黑豆芽袋生工艺流程	(99)
(三) 黑豆芽生产中常见病症及其防治方法	(109)
七、花生豆芽袋生技术	(113)
(一) 选种	(114)
(二) 漂洗	(114)
(三) 浸泡	(115)
(四) 入罐催芽	(115)
(五) 生产管理	(116)
(六) 采收	(116)
八、用其他工具和容器生产豆芽的方法	(118)
(一) 瓷缸	(118)
(二) 木桶	(118)
(三) 水泥池	(119)
(四) 红砖培育豆芽新技术	(125)
(五) 绿豆芽席地生产技术	(127)
(六) 黄豆芽的其他生产方法	(134)
九、豆芽激素的生物活性试验和含量测定	(138)
(一) 生物活性试验	(138)
(二) 含量测定	(140)
附录	(141)
附录 1 绿豆检测等级标准	(141)
附录 2 几个适合生产优质高产豆芽的优良绿豆品种	(142)

附录 3	绿豆芽生产程序与时间安排表	(143)
附录 4	黄豆芽生产程序与时间安排表	(145)

一、豆芽营养与生产技术概述

随着我国人民群众生活水平的提高,饮食从温饱型向营养保健型转化,对食品的营养标准和要求也越来越讲究。豆芽是我国传统的室生蔬菜,它营养丰富,鲜嫩可口,含有人体所需的氨基酸、维生素、碳水化合物和多种无机盐,适当地吃一些豆芽菜,能够有效地防治衰老和动脉硬化等症。美国得克萨斯州荷斯顿研究所的试验结果表明:豆芽所含的叶绿素能防治直肠癌和其他一些癌变。瑞典食品专家的研究表明:豆芽中维生素 B_{12} 比原豆种增长 10 倍,对人体的神经和肝脏有重要作用;经常食用豆芽还能保护皮肤和微血管,降低血浆胆固醇中的饱和脂肪酸,预防痔疮。从整体营养价值上看,黄豆芽比绿豆芽的营养价值高,芽短粗胖的豆芽又高于细长出叶的。

有关资料表明,每 100 克绿豆芽和黄豆芽,其可食部分的营养成分含量如表 1。

表 1 每 100 克豆芽的营养成分含量

营养成分	绿豆芽	黄豆芽
水分(克)	90.07	75.03
蛋白质(克)	3.20	11.50
脂肪(克)	0.10	2.00
碳水化合物(克)	3.70	7.10
热量(千焦)	121.34	384.93
粗纤维(克)	0.70	1.00