

农家创业致富丛书

LINFU CHANPIN JIAGONG XIN JISHU YU YINGXIAO

林副产品加工新技术 与营销

彭彪 主编



金盾出版社
JINDUN CHUBANSHE

责任编辑：陈俊因

封面设计：苟静莉

农家创业致富丛书

《食用菌加工新技术与营销》

《粮油产品加工新技术与营销》

《果品加工新技术与营销》

《林副产品加工新技术与营销》

《畜禽产品加工新技术与营销》

《水产品加工新技术与营销》

《中草药加工新技术与营销》

《蔬菜加工新技术与营销》

《茶叶加工新技术与营销》



ISBN 978-7-5082-7450-8

定价：22.00元

ISBN 978-7-5082-7450-8



9 787508 274508 >

农家创业致富丛书

林副产品加工新技术与营销

主 编 彭 彪

副主编 林雄平 周逢芳

编著者 彭 彪 林雄平 周逢芳 彭东辉

丁建发 陈慧斌 刘春雷



金盾出版社

内 容 提 要

本书汇集了林副产品传统和现代加工技术,介绍了农民投资创办林副产品加工企业并使其健康发展的先进理念和基本方法,主要包括:概述,林下经济植物的培育和加工技术、野菜驯化加工技术、林内经济动物产品加工技术、笋制品加工技术、竹制品加工技术、切花培育和加工技术、根艺品加工技术和林副产品的营销等。

本书内容新颖,所述技术先进,方法简易,针对性与可操作性强,适合农村林副产品加工企业和广大农民及农业科技人员阅读,对农林、轻工院校师生和科研人员亦有参考价值。

图书在版编目(CIP)数据

林副产品加工新技术与营销/彭彪主编. -- 北京:金盾出版社,2012.6

(农家创业致富丛书/施能浦,丁湖广主编)

ISBN 978-7-5082-7450-8

I. ①林… II. ①彭… III. ①林副产品—加工②林副产品—市场营销学 IV. ①S759

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2012)第 033628 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

封面印刷:北京精美彩色印刷有限公司

正文印刷:北京万友印刷有限公司

装订:北京万友印刷有限公司

各地新华书店经销

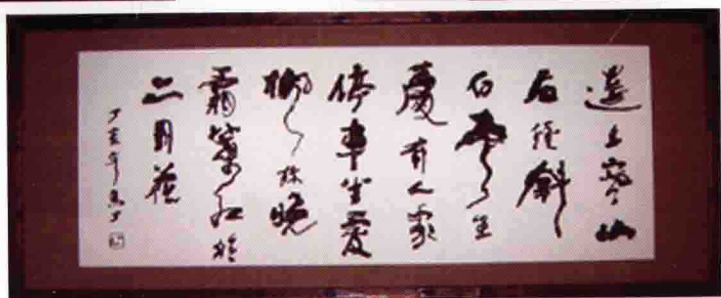
开本:850×1168 1/32 印张:9 字数:218 千字

2012 年 6 月第 1 版第 1 次印刷

印数:1~6 000 册 定价:22.00 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)

根艺品



仿古木制品



蝶 艺 品



竹 制 品



农家创业致富丛书编委会

主 任 陈绍军

副主任 罗凤来

丛书主编 施能浦 丁湖广

编委会成员(按姓名汉语拼音排列)

陈夏娇 黄林生 彭 彪 邱澄宇

杨廷位 郑乃辉 郑忠钦

组编单位 福建省农产品加工推广总站

序

近年来,在《中共中央国务院关于推进社会主义新农村建设的若干意见》(中发[2006]1号)的文件精神指导下,国家有关部门针对农产品加工制定了多个具有指导意义的文件,如国务院办公厅《关于促进农产品加工业发展的意见》(国办[2006]62号),以及农业部《农产品加工推进方案》(农企发[2004]4号)等。随着改革开放的不断深入,我国农产品加工业发展迅速,加工企业不断壮大,生产逐步走向规范化和现代化;农产品加工品种不断增多,产品质量也进一步提升,国内市场日趋旺盛,国际市场也在逐步拓宽,形势喜人。

农产品加工业一端连接着原材料生产者即广大的农民,另一端连接着千家万户的消费者,是生产、加工、销售产业链的重要环节。世界上许多发达国家把农产品产后储藏和加工工程放在农业的首位,加工产值是农业产值的3倍,而我国加工产值还低于农业产值。全球经济一体化和我国加入世贸组织给农产品生产与加工带来了新的发展机遇。目前,我国已成为世界农产品加工的最大出口国之一。

我国地大物博,农产品资源丰富,但是,每年到了农产品的收获季节,大量鲜品涌向市场,供大于求,致使农产品价格下跌,挫伤了农民的生产积极性。加工的滞后已成为“三农”关注的焦点问题。发展农产品加工业,提高农产品附加值,对于增加农民收入、促进农业产业化经营、加速社

会主义新农村建设、落实 2009 年中央 1 号文件中的“稳农、稳粮,强基础,重民生”,已成为当前新农村建设的一项重要任务。

编撰这套农家创业致富丛书的目的,就是为了更好地服务于已从事农产品加工业,或想从事农产品加工业的广大农民。参加编写的作者都是有着扎实的理论基础和长期实践经验的资深专家、学者,他们以满腔热情、认真负责、精益求精的态度进行撰写,现已如期完成,付之出版。整套丛书内容涵盖面广,涉及粮油、蔬菜、畜禽、水产、果品、食用菌、茶叶、中草药、林副产品加工新技术与营销,共计 9 册,每册 15 万~20 万字。丛书内容表述深入浅出,语言通俗易懂,适合广大农民及有关人员阅读和应用。相信这套丛书的出版发行,必将为农家创业致富开辟新的路径,并对我国农产品加工新技术的推广应用和社会主义新农村建设的健康发展起到积极的指导作用。本丛书内容丰富,广大农民朋友和相关业者可因地制宜、择需学用,广开创业致富门路,加速实现小康!

农工党中央常委、福建省委员会主委

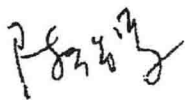
政协第十一届全国委员会常委

福建省农业厅厅长

中国食品科技学会常务理事

国家保健食品终审评委

教育部(农业)食品与营养学科教育指导委员会委员



前言

我国森林资源丰富,森林覆盖率为 20.36%,由于近年来实施了退耕还林和退牧还草政策,林区林副产品资源的开发和利用越来越受到人们的重视。近年来,我国林副产品加工业得到了较快发展,成为国民经济中颇具发展潜力增长点。但就总体而言,林副产品加工业还不能适应整个经济和社会发展的需要,多年来,人们消费的食品多是林副产品的初级品和初级加工品,与先进国家相比,还处在“初级加工多,精加工少”、“手工或半机械化加工多,机械化或连续自动化加工少”的阶段。因此,发展林副产品精深加工意义重大。

我国林副产品加工业有着巨大的发展潜力,林副产品资源的合理开发利用与精深加工,能几倍甚至上百倍地提高产品附加值,并产生巨大的经济效益,而且对繁荣农村经济、增加农民收入、活跃城乡市场和提高人民生活水平均有重要的作用,在国民经济发展中具有举足轻重的地位。

本书以传统的林副产品资源开发利用为基础,着重介绍了林副产品的人工栽培和加工利用新技术,从林副产品资源培养入手,来确保产品质量,充分体现了可持续利用的科学发展观。全书根据各地的地域特点,通过对比、去粗取精、筛选重点,归纳整理成技术先进、针对性与可操作性强的内容体系。作者衷心希望此书的问世,能为从事林副产品开发利用以及加工业的单位和个人提供有益的参考。

本书在编写过程中,得到有关部门领导和同行的支持,在此深表谢意。我国科技工作者长期以来在林副产品开发利用中做出了巨大贡献,对他们在这一领域的发明创造表示崇高的敬意。

由于编者水平有限,加之编写时间仓促,书中错误或欠缺之处在所难免,敬请专家、读者不吝赐教。

编 者



目 录

第一章 概述	(1)
第一节 林副产品加工的重要意义	(1)
一、我国林副产品资源丰富	(1)
二、丰富人民物质生活,增加农民收入	(2)
三、调节产业结构,促进经济发展	(3)
四、扩大外贸,增加外汇创收	(3)
第二节 林副产品加工的主要形式	(3)
一、食用类林副产品加工	(3)
二、工业用林副产品加工	(4)
三、药物类林副产品加工	(4)
四、其他林副产品加工	(4)
第三节 林副产品加工的市场前景	(4)
一、野生植物资源加工产品有待进一步开发利用	(4)
二、打造名、优、特产品成为一种趋势	(5)
三、人工驯化和栽培将成为野生资源大规模开发的 前提	(5)
第四节 林副产品资源的培育	(5)
一、资源的选择	(5)
二、资源的栽培	(6)
三、资源的繁育	(6)
第五节 林副产品加工企业分类	(7)
一、初级产品加工企业	(7)



二、精深加工厂企业	(8)
第二章 林下经济植物的培育和加工技术	(11)
第一节 平榛的培育和加工技术	(11)
一、平榛的形态特征	(11)
二、平榛的生长环境	(11)
三、平榛的栽培技术	(12)
四、平榛种仁油加工	(14)
第二节 橡子的培育和加工技术	(16)
一、橡子的形态特征	(16)
二、橡子的生长环境	(17)
三、橡子的栽培技术	(17)
四、橡子加工	(19)
第三节 越橘的培育和加工技术	(22)
一、越橘的形态特征	(22)
二、越橘的生长环境	(23)
三、越橘的栽培技术	(23)
四、越橘加工	(24)
第四节 油茶の培育和加工技术	(26)
一、油茶の形态特征	(26)
二、油茶の生长环境	(27)
三、油茶の栽培技术	(27)
四、茶油加工	(29)
第五节 油桐の培育和加工技术	(30)
一、油桐の形态特征	(30)
二、油桐の生长环境	(31)
三、油桐の栽培技术	(31)
四、桐籽榨油加工	(34)
第六节 无患子培育和加工技术	(37)



一、无患子的形态特征	(37)
二、无患子的生长环境	(37)
三、无患子的栽培技术	(37)
四、无患子皂苷加工	(39)
第七节 山苍子的培育和加工技术	(40)
一、山苍子的形态特征	(40)
二、山苍子的生长环境	(41)
三、山苍子的栽培技术	(41)
四、山苍子油加工	(43)
第八节 马尾松的培育和加工技术	(44)
一、马尾松的形态特征	(44)
二、马尾松的生长环境	(44)
三、马尾松的栽培技术	(45)
四、松香加工	(47)
第九节 杜仲的培育和加工技术	(51)
一、杜仲的形态特征	(51)
二、杜仲的生长环境	(51)
三、杜仲的栽培技术	(51)
四、杜仲皮加工	(54)
第十节 厚朴的培育和加工技术	(55)
一、厚朴的形态特征	(55)
二、厚朴的生长环境	(56)
三、厚朴的栽培技术	(56)
四、厚朴加工技术	(58)
第三章 野菜驯化加工技术	(59)
第一节 苣荬菜驯化加工技术	(59)
一、苣荬菜的形态特征	(59)
二、苣荬菜的生长环境	(59)



三、苤蓝菜的栽培技术	(59)
四、苤蓝菜加工	(60)
第二节 蕨菜驯化加工技术	(61)
一、蕨菜的形态特征	(61)
二、蕨菜的生长环境	(62)
三、蕨菜的栽培技术	(62)
四、蕨菜加工	(63)
第三节 荠菜驯化加工技术	(64)
一、荠菜的形态特征	(64)
二、荠菜的生长环境	(64)
三、荠菜的栽培技术	(64)
四、荠菜软包罐头加工	(65)
第四节 黄花菜驯化加工技术	(66)
一、黄花菜的形态特征	(66)
二、黄花菜的生长环境	(67)
三、黄花菜的栽培技术	(67)
四、黄花菜加工	(69)
第五节 马齿苋驯化加工技术	(70)
一、马齿苋的形态特征	(70)
二、马齿苋的生长环境	(70)
三、马齿苋的栽培技术	(70)
四、马齿苋加工	(71)
第六节 苋菜驯化加工技术	(72)
一、苋菜的形态特征	(72)
二、苋菜的生长环境	(72)
三、苋菜的栽培技术	(73)
四、苋菜加工	(74)
第七节 发菜驯化加工技术	(74)



一、发菜的形态特征.....	(74)
二、发菜的生长环境.....	(74)
三、发菜的栽培技术.....	(75)
四、发菜加工.....	(75)
第八节 薇菜驯化加工技术	(76)
一、薇菜的形态特征.....	(76)
二、薇菜的生长环境.....	(76)
三、薇菜的栽培技术.....	(76)
四、薇菜加工.....	(77)
第九节 食用仙人掌驯化加工技术	(78)
一、食用仙人掌的形态特征.....	(78)
二、食用仙人掌的生长环境.....	(78)
三、食用仙人掌的栽培技术.....	(78)
四、食用仙人掌加工.....	(79)
第十节 菊花脑驯化加工技术	(80)
一、菊花脑的形态特征.....	(80)
二、菊花脑的生长环境.....	(80)
三、菊花脑的栽培技术.....	(81)
四、菊花脑加工.....	(82)
第四章 林内经济动物产品加工技术	(84)
第一节 毛皮动物产品加工技术	(84)
一、皮板结构及被毛组成.....	(84)
二、屠宰、剥皮与生皮加工	(86)
三、原料皮的初加工.....	(94)
四、毛皮的鞣制.....	(95)
五、毛皮品质的鉴别.....	(97)
六、毛皮的保养.....	(98)
第二节 药用动物产品加工技术.....	(100)