

外贸蔬菜生产技术丛书

CONGIANGSUAN CHUKOU BIAOZHUN YU SHENGCHAN JISHU

葱姜蒜出口标准 与生产技术

苏保乐 主编



金盾出版社

外贸蔬菜生产技术丛书

葱姜蒜出口标准与生产技术

主 编

苏保乐

编著者

苏保乐 付苏友

于立斌 李英强

金 盾 出 版 社

内 容 提 要

本书介绍了葱、洋葱、生姜和大蒜的国际市场、出口质量规格和检验检疫标准,出口栽培的品种选择和栽培技术,出口保鲜菜及其制品的加工技术等。内容详实,技术先进,语言通俗易懂,可操作性好。适合各级蔬菜外贸管理部门、外贸蔬菜生产基地、外贸蔬菜加工企业、广大菜农、农业院校相关专业师生及农业科研院所相关人员阅读参考。

图书在版编目(CIP)数据

葱姜蒜出口标准与生产技术/苏保乐等编著. —北京:金盾出版社,2002.9

(外贸蔬菜生产技术丛书/苏保乐主编)

ISBN 7-5082-2070-6

I. 葱… II. 苏… III. ①葱-出口-标准②姜-出口-标准③大蒜-出口-标准④葱-蔬菜园艺⑤姜-蔬菜园艺⑥大蒜-蔬菜园艺 IV. S633

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2002)第 055550 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 68218137

传真:68276683 电挂:0234

彩色印刷:北京瑞兴印刷有限公司

黑白印刷:北京 3209 工厂

各地新华书店经销

开本:787×1092 1/32 印张:9 彩页:4 字数:195 千字

2002 年 9 月第 1 版第 1 次印刷

印数:1—13000 册 定价:9.50 元

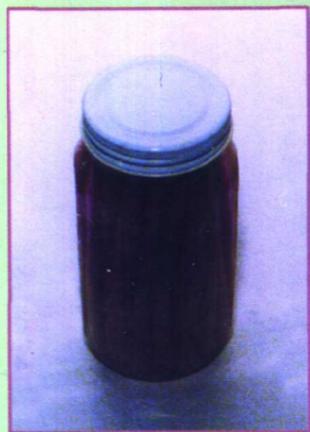
(凡购买金盾出版社的图书,如有缺页、
倒页、脱页者,本社发行部负责调换)



小拱棚栽培出口大葱



露天栽培出口大葱



腌渍出口姜芽



腌渍出口生姜



深加工腌渍出口生姜

出口美国之生姜





出口保鲜大葱

出口保鲜大葱的加工与包装



出口生姜成品

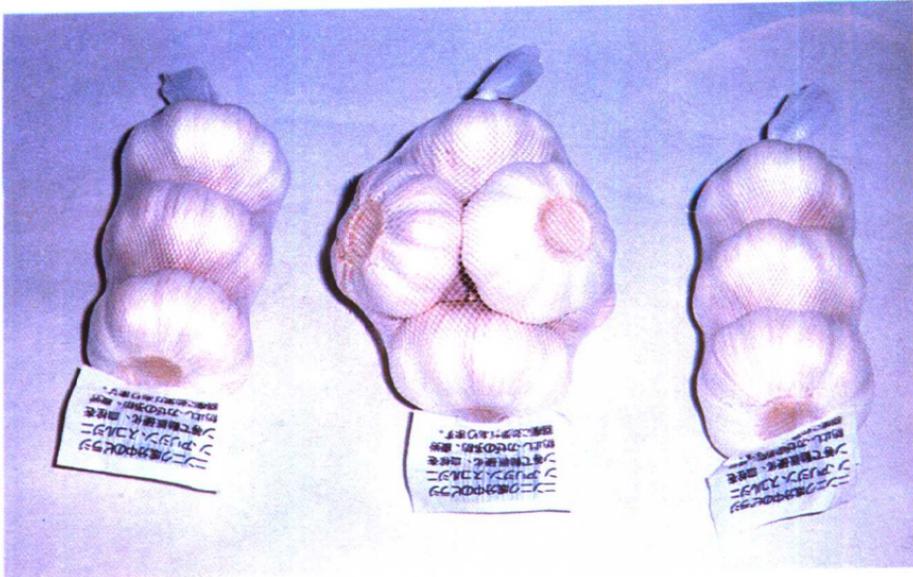


出口生姜的清洗加工



上生姜必须剔出





出口大蒜

出口大蒜集装箱半开口外运



外贸蔬菜生产技术丛书编辑委员会

主任:宋振平

副主任:李金山 刘克增 杜琦

王建平 魏君堂 原永兰

宫君秋 徐坤

主编:苏保乐

编委:苏保乐 刘建强 付苏友

田光荣 韩光来 李英强

于立斌 杜淑霞 赵吉星

序

蔬菜是人们重要的食品,每天必不可少。在 20 世纪 50~60 年代,我国蔬菜生产发展缓慢,主要供应国内市场,出口蔬菜数量少,品种单一。随着我国改革开放不断深入,农业生产和对外贸易日益发展,蔬菜生产、加工和出口贸易已成为一些地区支柱产业,实现了专业化、规范化、优质化经营发展,形成种加销、贸工农于一体的新的生产格局。除了满足我国居民消费外,蔬菜已成为重要的出口创汇产品,也是目前出口增长最为迅速的农产品之一,是仅次于水产品和谷物的第三大类出口农产品。我国已经加入 WTO,外向型经济发展进入新的阶段,出口蔬菜将会成为增加农民收入、出口创汇和发展农村经济的一条重要途径,越来越显示出其强大的生命力。

正是由于蔬菜丰厚的经济效益和良好的发展前景,极大地调动了各地蔬菜生产的积极性,特别是促进了创汇蔬菜的生产。在蔬菜出口品种及数量不断增加的同时,一个重要的问题摆在我们面前,即如何加强科学管理、实行合理生产和提高效益。为了帮助创汇蔬菜生产基地管理部门、加工企业及菜农了解出口创汇蔬菜标准与信息,选择适用品种,掌握合理栽培技术、加工要求和国外药物残留要求等,本书作者根据自己丰富的理论基础和多年的工作经验,在进行市场调查、试验研究及参阅大量文献资料基础上,结合检验检疫工作实践,编写了《外贸蔬菜生产技术丛书》。书中详细介绍了当前我国 18 种主要创汇蔬菜的生物学特性、栽培技术、病虫害防治、贮藏技术、出口加工技术和出口检验检疫要求等,并对出口蔬菜的国际

通用做法、部分出口蔬菜加工厂基地良好操作方法及蔬菜主要进口国的产品要求等也做了介绍。该书内容广泛、资料充实、实用性强,可供广大农业生产部门、农业院校、蔬菜加工厂、出口贸易企业和菜农参考。

希望本书的出版能发挥其应有的作用,服务于各界以利于促进我国出口创汇蔬菜产业的发展。

葛志荣

二〇〇二年五月一日

注:葛志荣同志现任国家质量监督检验检疫总局副局长

前 言

我国蔬菜出口始于 20 世纪 50 年代,但当时品种少、数量小。改革开放以来,出口蔬菜的品种、数量逐年增加。尤其近年来随着我国改革开放和对外贸易的发展,出口创汇蔬菜的发展更是突飞猛进,种植、加工出口创汇蔬菜已成为一些地区增加农民收入、发展农村经济的一条重要途径。但是,随着创汇蔬菜的发展,也暴露出了诸多问题。主要表现在耕地退化,选用品种不当,栽培管理技术差,加工企业出口知识贫乏、信息不灵,产品加工标准不清,检验检疫方法不明等。造成盲目种植、盲目加工、产品质量降低,甚至达不到出口标准而被索赔、退货,企业不但蒙受经济损失,而且造成信誉危机。我国现已正式成为 WTO 成员国,这为蔬菜的出口创造了良机。为使广大农民及出口生产企业,更好地了解出口蔬菜的生产加工特点,进一步扩大我国的蔬菜出口,作者结合多年工作经验,在大量进行市场调查、试验研究及参阅大量文献资料基础上编写了《外贸蔬菜生产技术丛书》。本册《葱姜蒜出口标准与生产技术》,从葱姜蒜的出口标准、国际市场、药残检验、品种选择、栽培技术、病虫害防治、出口加工以及应当遵循的国际惯例、法律法规等,进行了系统详细的介绍。需要注意的是本书中所列部分进口国对我国出口蔬菜的药残检验要求,是根据有关资料和实践经验总结出来的,并不代表进口国仅检验这些项目。每一个国家对农药残留的标准是随时变化的,要注意掌握准确信息,及时向当地出入境检验检疫部门咨询。需要强调的是,本书之“标准”,并不是我国标准化法规规定强制性标准

和国家推荐标准,也不是常规意义上所讲的企业标准,而是作者根据部分外贸出口企业和出口蔬菜加工企业自己制定的企业良好操作方法整理而来,将好的、比较合适的出口蔬菜生产、加工及检验方法规范简化为“标准”,以介绍给农民或其他企业选用。本书之“生产技术”也不是仅对出口蔬菜而用,对于国内销售蔬菜亦有较大的指导意义,作者介绍生产技术,旨在呼吁广大蔬菜种植者按照推荐方法种植,以生产出适合国际市场的出口蔬菜,国际市场行情好时出口外销,内销行情好时国内销售,从而掌握蔬菜销售的主动权,促进蔬菜出口市场与内销市场的有机结合,以适应加入 WTO 后国际市场、国内市场对蔬菜的要求。

本书编写过程中承蒙国家质量监督检验检疫总局葛志荣副局长给予指导,脱稿后又于百忙中审阅了书稿并作序;山东出入境检验检疫局、潍坊出入境检验检疫局、济南出入境检验检疫局、烟台出入境检验检疫局、山东农业大学等单位的有关领导和专家给予了大力支持和帮助,在此一并表示衷心感谢。

鉴于各国进口标准及要求经常变化,加之编者水平有限,编写时间仓促,书中误漏之处在所难免,请读者批评指正。

编 者

2002 年 6 月

目 录

第一章 葱的出口标准与生产技术	(1)
第一节 葱的国际市场与出口标准	(1)
一、葱的国际市场	(1)
二、葱的出口标准	(2)
第二节 出口葱栽培技术	(12)
一、出口葱的品种选择	(12)
二、葱的生物学特性	(15)
三、葱的生育周期	(16)
四、葱对环境条件的要求	(18)
五、出口大葱的露地栽培	(21)
六、出口大葱的保护地栽培	(33)
七、出口分葱的栽培	(35)
八、葱的病虫草害防治	(37)
第三节 出口大葱的收获与贮藏	(43)
一、收获	(43)
二、贮藏	(44)
第四节 葱出口产品加工技术	(45)
一、保鲜大葱	(45)
二、保鲜香葱	(46)
三、速冻葱花	(47)
第二章 洋葱的出口标准与生产技术	(49)
第一节 洋葱的国际市场与出口标准	(49)
一、洋葱的国际市场	(49)

二、洋葱的出口标准·····	(51)
第二节 出口洋葱栽培技术·····	(56)
一、出口洋葱的品种选择·····	(56)
二、洋葱的生物学特性·····	(62)
三、洋葱的生育周期·····	(63)
四、洋葱对环境条件的要求·····	(66)
五、出口洋葱的栽培·····	(67)
六、洋葱的病虫草害防治·····	(80)
第三节 洋葱的贮藏及出口产品加工技术·····	(84)
一、洋葱的贮藏·····	(84)
二、洋葱出口产品加工技术·····	(89)
第三章 生姜的出口标准与生产技术·····	(95)
第一节 生姜的国际市场与出口标准·····	(95)
一、生姜的国际市场·····	(95)
二、生姜的出口标准·····	(97)
第二节 出口生姜栽培技术·····	(116)
一、出口生姜的品种选择·····	(116)
二、生姜的生物学特性·····	(118)
三、生姜的生育周期·····	(120)
四、生姜对环境条件的要求·····	(122)
五、出口生姜的栽培·····	(125)
六、出口姜芽的栽培·····	(140)
七、生姜的病虫草害防治·····	(142)
第三节 生姜的贮藏及出口产品加工技术·····	(147)
一、生姜的贮藏·····	(147)
二、生姜出口产品加工技术·····	(150)
第四章 大蒜的出口标准与生产技术·····	(165)

第一节 大蒜的国际市场与出口标准·····	(165)
一、大蒜的国际市场·····	(165)
二、大蒜的出口标准·····	(166)
第二节 出口大蒜栽培技术·····	(180)
一、出口大蒜的品种选择·····	(180)
二、大蒜的生物学特性·····	(188)
三、大蒜的生育周期·····	(192)
四、大蒜对环境条件的要求·····	(195)
五、蒜薹发育与鳞茎形成特性·····	(198)
六、大蒜种性退化与提纯复壮·····	(200)
七、大蒜的露地栽培·····	(201)
八、大蒜的地膜(拱棚)覆盖栽培·····	(208)
九、青蒜(蒜苗)栽培·····	(211)
十、大蒜软化(蒜黄)栽培·····	(214)
十一、大蒜二次生长及其防止技术·····	(217)
十二、“面包蒜”及其防止技术·····	(220)
十三、独头蒜、复瓣蒜、散瓣蒜的防止措施·····	(222)
十四、大蒜的病虫草害防治·····	(223)
第四节 大蒜的收获、贮藏与出口产品加工技术··	(247)
一、收获·····	(247)
二、贮藏·····	(251)
三、大蒜出口产品加工技术·····	(259)