

海西新农村书屋丛书

马蹄笋

无公害栽培与加工

张伟光 林永生 黄毅斌 柯碧南 编著



福建科学技术出版社
FUJIAN SCIENCE & TECHNOLOGY PUBLISHING HOUSE

ISBN 958-7-2332-3049-2

海西新农村书屋丛书

马蹄笋 无公害栽培与加工

张伟光 林永生 黄毅斌 柯碧南 编著

福建科学技术出版社
FUJIAN SCIENCE & TECHNOLOGY PUBLISHING HOUSE

图书在版编目 (CIP) 数据

马蹄笋无公害栽培与加工/张伟光等编著. —福州: 福建科学技术出版社, 2007. 10

(海西新农村书屋丛书)

ISBN 978-7-5335-3049-5

I. 马… II. 张… III. ①竹笋—栽培—无污染技术②竹笋—蔬菜加工—无污染技术 IV. S644.2 TS255.5

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2007) 第 130214 号

- | | |
|------|------------------------------------|
| 书 名 | 马蹄笋无公害栽培与加工
海西新农村书屋丛书 |
| 编 著 | 张伟光 林永生 黄毅斌 柯碧南 |
| 出版发行 | 福建科学技术出版社 (福州市东水路 76 号, 邮编 350001) |
| 网 址 | www. fjstp. com |
| 经 销 | 各地新华书店 |
| 排 版 | 福建科学技术出版社排版室 |
| 印 刷 | 福建省金盾彩色印刷有限公司 |
| 开 本 | 850 毫米×1168 毫米 1/32 |
| 印 张 | 3 |
| 插 页 | 4 |
| 字 数 | 67 千字 |
| 版 次 | 2007 年 10 月第 1 版 |
| 印 次 | 2007 年 10 月第 1 次印刷 |
| 印 数 | 1—6 000 |
| 书 号 | ISBN 978-7-5335-3049-5 |
| 定 价 | 8.00 元 |

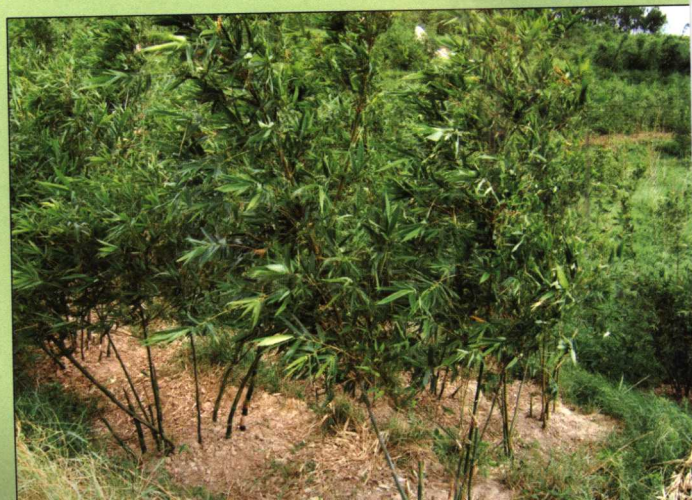
书中如有印装质量问题, 可直接向本社调换。



山地绿竹园



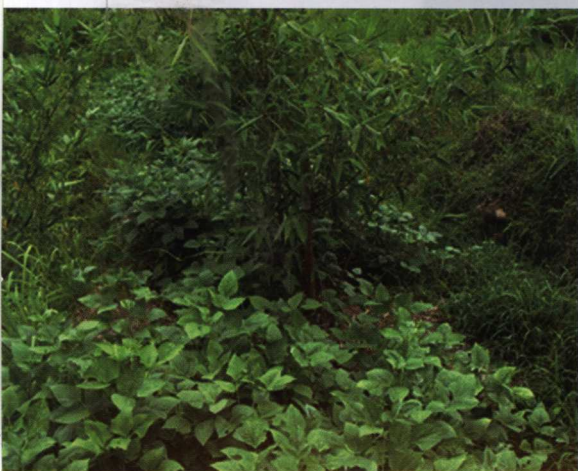
定植成活后的绿竹苗



2年生绿竹园



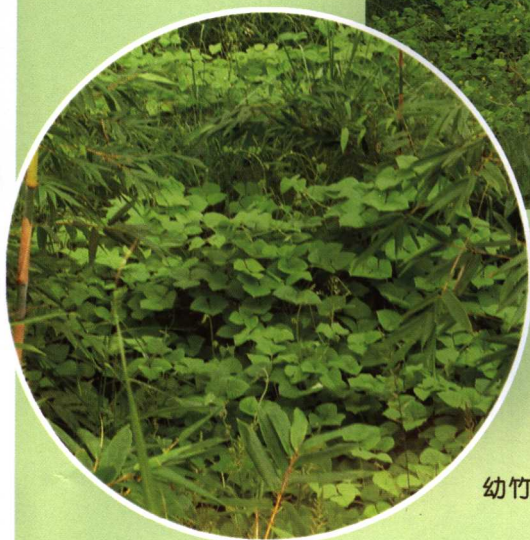
3年生绿竹园



幼竹园套种豆科绿肥——印度豇豆

幼竹园套种豆科绿肥





幼竹园套种豆科绿肥——圆叶决明



幼竹园套种豆科绿肥——扁豆



幼竹园套种豆科绿肥——平托花生

梯埂种植百喜草固埂



夏季绿竹出笋现场



竹农采收绿笋



修笋工具



进厂鲜笋



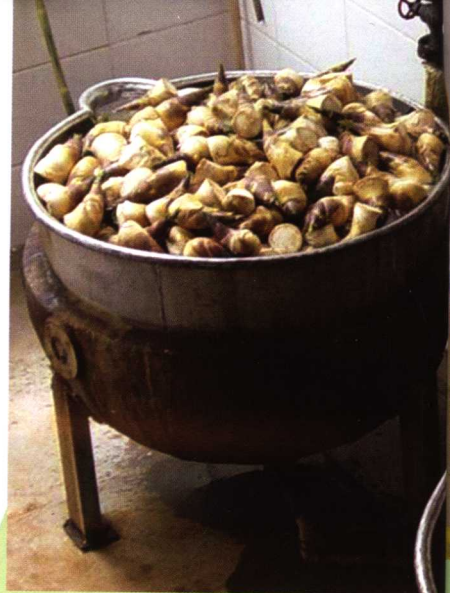
采笋工具

鲜笋冷库保鲜

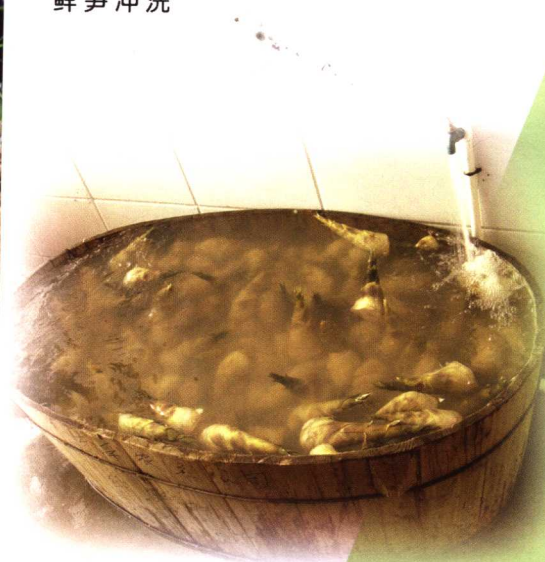




鲜笋冲洗



鲜笋蒸煮



清水冷却



鲜笋修整



真空包装



称重装袋



去壳清水笋成品



带壳清水笋成品



去壳清水笋



烘干笋片



脱水笋切片

前 言

福建是中国竹林资源大省，竹林面积 89.4 万公顷，居全国各省之首。竹林集生态、经济、社会效益于一体，竹林是森林资源的重要组成部分。竹林产业已逐渐成为我国南方山区农业产业结构调整的主导产业，具有广阔的发展空间和巨大的增长潜力。

“八五”期间，福建省政府实施了“绿麻竹工程”，经过十几年的发展，已在宁德、南平、三明、龙岩四个地区建立起笋用林生产基地，丛生竹笋用林面积已达 3 万多公顷，尤其福安市赛江流域，绿竹种植面积、产量、产值均居全省各县市之首。

绿竹再生能力强，造林更新容易，一年种竹，多年利用，多年受益。绿竹笋质鲜嫩洁白，营养丰富，形似马蹄，有马蹄笋、白玉笋之美称，为笋中珍品。马蹄笋不但具有降压降脂、利尿化痰、消暑解腻之功效，而且还含有防癌、抗癌的酪氨酸和硒 (Se)、锗 (Ge) 等微量元素，是现代人理想的保健食品。因此，绿竹林既是绿化环境、美化大地的生态林，又是涵养水源、防风固土的防护林，还是成本低、效益好的经济林。

我们通过收集整理农业科技工作者开展绿竹丰产培育与加工方面研究的最新理论和技术成果，结合竹农生产第一线丰富的实践经验，注重科学性、实用性，编撰成本册子。希望通过本书帮助广大竹农提高科学种竹水平，以推动竹乡经济发展，提高广大竹农的经济效益。

本书有关研究项目得到福建省财政厅、福建省科技厅资助 (2007 No 026)。

参加本书编写的还有陈志彤、周庆惠、陈丽娇、李延、林
雯、应朝阳、陆蒸等同志。

限于作者水平，书中不妥之处，恳请批评指正。

编 者

2007 年 8 月

目 录

一、概述	(1)
(一) 绿竹生产概况	(2)
(二) 马蹄笋营养成分与价值	(3)
二、绿竹形态特征与生育规律	(6)
(一) 绿竹形态特征	(6)
(二) 生长发育规律	(7)
1. 地下茎的生长	(7)
2. 马蹄笋—幼竹生长	(9)
3. 成竹生长	(10)
三、无公害马蹄笋造林技术	(11)
(一) 培育无公害马蹄笋所需的外界条件	(11)
1. 气候条件	(11)
2. 土壤条件	(12)
3. 地形条件	(13)
4. 其他条件	(14)
(二) 育苗技术	(14)
1. 枝条扦插法	(14)
2. 埋秆育苗法	(16)
(三) 造林方法	(18)
1. 造林地选择	(18)
2. 整地	(19)
3. 造林季节	(20)

4. 造林方法	(20)
5. 造林成活率检查	(24)
四、无公害马蹄笋竹林经营管理	(26)
(一) 幼林抚育	(26)
1. 幼林保护	(26)
2. 除草松土	(27)
3. 母竹留养	(28)
4. 水肥管理	(29)
5. 间作套种	(31)
(二) 成林管理	(32)
1. 调整竹林结构	(33)
2. 施肥	(34)
3. 培土灌溉	(39)
4. 扒晒	(40)
5. 采笋	(41)
6. 合理采伐	(43)
五、马蹄笋主要病虫害无公害防治	(47)
(一) 病虫害防治技术准则	(47)
1. 综合防治原则	(47)
2. 营林技术防治	(47)
3. 物理防治	(48)
4. 生物防治	(48)
5. 化学防治	(49)
(二) 绿竹主要病虫害及其防治	(51)
1. 大竹笋象	(52)
2. 异歧蔗蝗	(54)
3. 竹绒野螟	(56)

4. 竹蚜	(58)
5. 蠹须盾蚧	(60)
6. 灰球粉蚧	(63)
7. 竹煤病	(64)
六、无公害马蹄笋保鲜技术	(66)
(一) 冷藏法保鲜	(68)
1. 原料预处理	(68)
2. 进冷库保鲜	(68)
(二) 熟笋盐水保鲜	(69)
1. 原料处理	(69)
2. 预煮处理	(69)
3. 贮藏	(69)
(三) 清水马蹄笋保鲜技术	(70)
1. 技术要求	(70)
2. 原辅材料规格	(70)
3. 工艺流程	(71)
七、无公害马蹄笋深加工技术	(73)
(一) 脱水马蹄笋加工技术	(73)
1. 脱水马蹄笋加工设备与工艺流程	(73)
2. 感官指标与理化指标	(74)
(二) 菜肴类马蹄笋加工技术	(75)
1. 酱笋	(75)
2. 酸季笋	(76)
3. 干菜笋	(77)
4. 咸毛笋	(77)
(三) 休闲类马蹄笋加工技术	(78)
1. 五香笋片(丝、块、丁)	(78)

2. 糖醋笋	(78)
3. 酸辣笋	(79)
4. 竹笋话梅	(79)
5. 膨化竹笋	(79)
6. 生酸笋	(80)
(四) 配菜类马蹄笋加工技术	(80)
1. 酸笋丝	(80)
2. 糖醋笋干	(81)
3. 羊尾笋	(81)
4. 酸笋	(81)
附 马蹄笋烹饪方法	(83)