

陈 卓 主编

贵州省农业综合开发丛书

辣椒开发与利用

何文光 徐 俐 编著



贵州民族出版社

辣椒开发与利用

(黔)新登字 04 号

责任编辑: 仲 夏

封面设计: 吕凤梧

图书在版编目 (CIP) 数据

辣椒开发与利用 / 陈卓主编; 何文光, 徐俐编著.
贵阳: 贵州民族出版社, 2000.8
ISBN 7-5412-0915-5

I. 辣... II. ①陈...②何...③徐... III. ①辣椒-
蔬菜园艺②辣椒-资源开发 IV. S641.3

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2000) 第 39392 号

贵州民族出版社出版发行

(贵阳市中华北路 289 号 邮编 550001)

贵阳经纬印刷厂印刷

850×1168mm 32 开本 9.25 印张 200 千字

2000 年 9 月第 1 版 2000 年 9 月第 1 次印刷

印数: 4 000 册 定价: 16.00 元

顾 问：周培荣 陈元均

主 编：陈 卓

编写人员：何文光 徐 俐

审 稿：牟君富 蔡金腾 王 江 胡启一

贵州省农业综合开发项目评估中心
贵州大学生物技术学院



遵义“虾子朝天椒”基地



遵义“虾子辣椒”基地

绥阳锥形朝天椒



虾子朝天辣椒品种「子弹头」型品系



绥阳辣椒日光晒干



遵义「虾子辣椒」收购场面



遵义辣椒酱晒酱场面



贵州省名优辣椒证书



超临界萃取装置萃取辣椒素、辣椒碱等



遵义“天阳天”辣椒产品正在罐装

遵义“天阳天”辣椒产品系列产品



前 言

为了把贵州的辣椒资源优势尽快转化为显著经济优势,更好地满足广大消费者对辣椒及其制品的需求,促进辣椒食品的更大发展,增加出口创汇的能力,适应和促进我省农村辣椒栽培、贮藏保鲜、加工业的发展,我们在对遵义市天阳天食品有限公司、贵州五倍子发展有限公司、贵阳老干妈风味食品有限公司、贵州辣椒王食品有限公司、贵阳康众食品厂、安顺市酱菜厂等企业进行考察的基础上,紧密结合贵州实际及多年实践经验,并广泛收集国内外有关的科技资料,撰写了《辣椒开发与利用》一书。它详细介绍了辣椒优质高效栽培技术、辣椒贮藏保鲜新技术,传统及规模化生产的加工技术及精加工技术,加工制品的卫生与质量监控。其特点为既有现代科学知识,又反映贵州省辣椒产业发展的基本情况,本书有较强的实用性、科学性、知识性。可供辣椒生产、采收、包装、运输、贮藏保鲜和规模加工的有关专业户、农村知识青年、辣椒加工厂职工以及科技工作人员、专业性培训及教师等参考。

本书在编写过程中,承蒙贵州省农业综合开发办公室及有关领导、贵州省食品协会的支持与关照,贵州省农科院园艺所、贵州省农业厅果蔬站、贵阳清镇蔬菜办公室提供相关的资料,在此深表感谢!由于时间仓促,编写水平所限,不当之处,敬请广大读者批评指正。

编 者

2000年4月

序

辣椒是贵州的特产,是人们日常生活中重要的蔬菜和调味品之一。辣椒生产历史悠久,人们在长期生产实践过程中积累了丰富的生产经验,使辣椒的产量和质量在全国享有很高的声誉。随着农业产业化的发展和农业产业结构的调整,我省辣椒的生产及加工规模有了大幅度的增长,大小辣椒加工企业已有百余家,具有一定规模的有 20 多个。辣椒产品或制品销售到全国 28 个省、市、区,有的产品已跨出国门,试销到欧洲、东南亚各国,为我省经济发展作出了一定的贡献。

通过广大科技工作者的深入研究,辣椒的生产及加工技术,有了很大的提高,有的精加工技术和产品填补了贵州辣椒加工的空白,如辣椒色素、辣椒精、辣椒碱。这些产品不但质量有保证,而且市场前景看好,形成了贵州辣椒加工的特色。

辣椒的采收、包装、运输及贮藏在贵州辣椒产业化的进程中,其技术也有较大的提高和发展。

随着贵州辣椒产业化的逐步形成和发展,我省辣椒产业正在走上集团化、规模化发展之路,贵州辣椒制品的名牌不断创出,资源优势逐步向经济优势转化。为了普及辣椒生产、贮藏、加工方面的知识与技术,全面提高辣椒的生产及加工水平,开发出更多高质量的辣椒制品,形成产供销、贸工农一体化的生产经营格局,满

足市场需要,有关部门组织编写出版了《辣椒开发与利用》。该书的问世,对我省辣椒产业化、规模化发展将产生积极的推动、指导作用。

莫时仁

2000年5月

目 录

序.....	(1)
--------	-----

第一篇 辣椒优质高效栽培技术

第一章 辣椒栽培技术	(1)
第一节 辣椒主要种类和品种.....	(1)
一、辣椒资源品系、品种.....	(2)
(一)甜椒品种.....	(3)
(二)辣味型品种.....	(4)
(三)微辣品种.....	(4)
(四)干椒品种.....	(4)
(五)新品种.....	(5)
(六)贵州名椒.....	(5)
二、辣椒资源开发价值	(7)
第二节 辣椒的植物学性状.....	(7)
一、辣椒的特征特性	(7)
(一)根系.....	(7)
(二)茎.....	(8)
(三)叶.....	(8)
(四)花.....	(8)
(五)果实.....	(8)
二、生长发育特性	(8)

(一)温度·····	(8)
(二)光照·····	(9)
(三)水分·····	(9)
(四)土壤及肥料·····	(10)
(五)气体条件·····	(10)
第三节 辣椒育苗·····	(10)
一、辣椒育苗的方式·····	(11)
(一)温床育苗·····	(11)
(二)小拱棚育苗·····	(11)
(三)中拱棚育苗·····	(12)
(四)塑料大棚育苗·····	(12)
(五)无土育苗·····	(12)
二、育苗床土·····	(13)
(一)营养土配制·····	(13)
(二)床土消毒·····	(13)
三、种子处理·····	(13)
(一)温汤浸种·····	(13)
(二)药剂消毒·····	(14)
(三)种子催芽·····	(14)
四、播种方法·····	(14)
(一)育苗移栽·····	(14)
(二)直播·····	(14)
五、幼苗假植·····	(15)
六、苗床管理·····	(16)
第四节 辣椒秧苗移栽·····	(17)
一、选地整地·····	(17)
二、移栽方法·····	(17)
(一)移栽苗龄·····	(17)

(二)移栽时间	(18)
(三)移栽技术	(18)
(四)移栽密度	(18)
第五节 辣椒保护地栽培技术	(19)
一、地膜覆盖栽培	(19)
二、塑料小拱棚栽培	(20)
三、塑料大棚栽培	(20)
(一)春提早栽培	(20)
(二)秋延后栽培	(21)
第六节 辣椒病虫害防治	(22)
一、病害	(22)
(一)疫病	(22)
(二)灰霉病	(24)
(三)炭疽病	(25)
(四)猝倒病	(26)
(五)辣椒病毒病	(26)
二、虫害	(27)
(一)蚜虫	(27)
(二)棉铃虫	(28)
(三)茶黄螨	(28)
(四)地老虎	(29)
第七节 遵义虾子朝天小辣椒优质、高产栽培技术方案	(29)
一、播种育苗	(29)
(一)育苗时间	(29)
(二)苗床选择	(30)
(三)播种	(30)
(四)苗床管理	(30)

二、整地、施底肥、移栽	(31)
三、田间管理	(31)
四、辣椒病虫害综合防治	(32)

第二篇 辣椒贮藏新技术

第二章 辣椒的化学组成与贮藏加工

一、辣椒中的化学成分与贮藏加工	(33)
(一)水分	(33)
(二)干物质	(33)
二、蔬菜营养成分比较	(37)

第三章 辣椒的采后生理

第一节 辣椒的呼吸生理

一、呼吸作用及生理意义	(39)
二、呼吸的基本概念	(39)
(一)有氧呼吸和无氧呼吸	(39)
(二)呼吸指标	(40)
三、影响呼吸的因素	(41)
(一)种类和品种	(41)
(二)温度	(41)
(三)气体成分	(42)
(四)机械损伤	(42)
(五)化学物质	(42)

第二节 辣椒的蒸腾生理

一、失水对辣椒的影响	(42)
(一)失重和失鲜	(42)

(二)破坏正常代谢过程	(43)
(三)降低耐贮性和抗病性	(43)
二、影响辣椒蒸腾的因素	(43)
(一)内在因素	(43)
(二)外在因素	(43)
三、防止和减少水分蒸发的方法	(44)
四、结露	(44)
(一)形成结露的原因	(44)
(二)结露的危害	(44)
第三节 辣椒的后熟生理	(45)
第四节 辣椒贮藏中的生理失调	(46)
一、低温伤害	(46)
(一)冷害	(46)
(二)冷害的控制	(47)
二、逆境气体伤害	(48)
第五节 辣椒贮藏病害	(48)
一、辣椒在贮藏保鲜中常见的病害	(48)
(一)中毒	(49)
(二)劣变	(49)
(三)冷害	(49)
(四)霉菌病	(49)
(五)软腐病	(49)
(六)炭疽病	(49)
(七)菌核病	(50)
二、贮藏期害虫	(51)

第四章 鲜椒的商品化处理

一、鲜贮辣椒的质量选择	(52)
-------------------	------

(一)品种要求	(52)
(二)质量要求	(52)
(三)等级	(52)
二、辣椒的采收	(54)
(一)辣椒采收成熟度	(54)
(二)采收期的选择	(54)
(三)采收方法	(55)
三、辣椒的分级与包装	(56)
(一)分级	(56)
(二)包装	(57)
四、辣椒的预冷	(58)
五、辣椒贮藏前的处理	(58)
六、辣椒的运输	(59)
(一)运输的条件	(59)
(二)运输的要求和管理	(60)
(三)运输的方式	(60)

第五章 辣椒的贮藏技术

第一节 辣椒的简易贮藏	(64)
一、沟藏	(64)
二、草木灰贮藏	(64)
三、缸贮	(65)
四、窖藏	(65)
五、泥沙贮藏	(66)
六、砒糠贮藏	(67)
七、架藏	(67)
八、通风窖塑料袋小包装贮藏	(68)
第二节 辣椒的最新贮藏技术	(68)