

文章编号: 1003-8701(2007)01-0063-03

黑木耳产业发展前景分析

李桂珠¹, 许运新²

(1.吉林农业职业技术学院, 吉林 公主岭 136100; 2.吉林省公主岭集体资产局)

摘要: 综述了黑木耳的营养价值、产业开发的必要性和可行性, 分析了黑木耳开发的市场前景、产业发展的效益。

关键词: 黑木耳; 营养价值; 医疗保健; 产业发展

中图分类号: S646.6

文献标识码: A

1 黑木耳产业发展研究的意义和必要性

黑木耳是著名的山珍, 原产我国, 是传统出口创汇产品, 备受亚、欧、美洲各国市场的青睐。黑木耳俗称细木耳、光木耳和黑菜, 我国古文献中称之为木土丛树鸡和木蛾等。现代生物学分类中, 黑木耳属于担子菌纲的木耳科, 木耳属, 木耳有毛木耳、皱木耳、盾形木耳等十几个亲缘种。

木耳是世界著名的四大食用菌(双孢菇、平菇、香菇、木耳)之一, 而黑木耳栽培主要是东亚和东南亚。日本、菲律宾、泰国以及我国南方主要栽培毛木耳。我国野生黑木耳分布在东北、华中、华北以及西南 20 多个省(市)自治区, 以东北黑木耳为最好。黑木耳大规模商品化栽培只有中国。

目前, 黑木耳在其它国家受技术、资源、气候、劳动力价格等多方面因素限制, 难以发展黑木耳人工栽培产业, 而在黑色食品盛行的今天, 世界正掀起黑木耳热。我国将抓住这一有利契机, 大力发展黑木耳这一中国特色产品。

随着黑木耳的产业化发展, 将会出现木耳冲剂、木耳糖、木耳饮料、木耳酱菜等很多无公害绿色产品。

2 黑木耳产业发展的可行性

2.1 发展黑木耳生产的优势条件

2.1.1 极高的营养价值

每 100 g 黑木耳中含有蛋白质 10.6 g、脂肪 0.2 g、碳水化合物 65.5 g、粗纤维 7.0 g、钙 357 mg、磷 201 mg、铁 185 mg, 还含有维生素 B₁、维生素 B₂、胡萝卜素和烟酸等多种维生素和无机盐, 含有甘露聚糖、甘露糖、葡萄糖、木糖、葡萄糖醛酸等碳水化合物以及卵磷脂、脑磷脂和鞘磷酸等重要的有机化合物。每 100 g 黑木耳中含铁 185 mg, 它比绿叶蔬菜中含铁量最高的菠菜高出 20 倍, 比动物性食品中含铁量最高的猪肝还高出约 7 倍, 是各种荤素食品中含铁量最多的, 所以它是一种非常好的天然补血食品。

2.1.2 医疗保健作用

中医认为黑木耳有极高的药用价值, 它味甘性平, 有凉血、止血作用, 主治咯血、吐血、衄血、血痢、崩漏、痔疮出血、便秘带血等。因为它的含铁量极高, 可以及时为人体补充足够的铁质。

自从美国医师偶然发现黑木耳具有显著的抗凝作用后, 黑木耳身价倍增, 很快成为风靡全球的食物。如果每人每天食用 10~15 g 黑木耳, 身体就有明显地抗血小板聚集、抗凝、降胆固醇的作用。黑

收稿日期: 2006-04-28

作者简介: 李桂珠(1968-), 女, 副教授, 硕士, 主要从事农业资源研究。

木耳因其蛋白质含量丰富,特别适合于那些患有高血压、高血脂的患者,因为他们不宜吃大荤大油的动物性食品。多吃黑木耳除了可以抗凝、降低血黏度外,还可以补充其蛋白质的供给不足。

科学家的研究进一步证实:由于黑木耳的抗血小板聚集和降低血凝作用,可以减少血液凝块,防止血栓形成,对延缓中年人动脉硬化的发生发展十分有益,不仅对冠心病,对其他心脑血管疾病以及动脉硬化症也具有较好的防治和保健的作用。

黑木耳中含有发酵素和植物碱,能够促使消化系统及泌尿系统各种腺体的分泌,协助催化结石、润肠管道、及时排除结石。胆结石、泌尿系统结石症患者,如果每天坚持食用两次黑木耳,可在几天内缓解恶心、呕吐、疼痛等症状,两周后症状便消失。黑木耳含有多种矿物质,能与结石产生较强的化学反应,能使被分解、侵蚀的结石很容易经管道排出。

黑木耳中含有丰富的纤维素和一种特殊的植物胶原,这两种物质能够促进胃肠蠕动,促进肠道脂肪食物的排泄、减少食物中脂肪的吸收,从而防止肥胖,特别是对从事矿石开采、冶金、水泥制造、理发、面粉加工、纺织等空气污染严重工种的人,经常食用黑木耳能起到良好的保健作用。

2.1.3 黑木耳的产量与产值

据有关资料统计,1949年前黑木耳最高产量为450万kg,1956年达485万kg,1980年超过500万kg,以后产量迅速增长。1986年黑木耳产量为1.19万t(干),1991年达4.65万t,1999年达5.9万t,产值达36亿元。1994年我国黑木耳出口2821t,1999年出口近万t,为国家创汇近2亿美元。

目前,我国木段栽培的黑木耳占总产量的3/5左右,随着我国保护资源、保护生态环境、封山育林政策的落实,木段栽培将逐年消减,直至杜绝。除采用木段栽培黑木耳外,大力发展农作物副产品栽培黑木耳,也将有很好的发展前景。

2.1.4 黑木耳精深加工潜力巨大

我国黑木耳精深加工目前还处于起步阶段,比其它食用菌如香菇、蘑菇滞后,这是由于黑木耳市场从未饱和过,因而限制了精加工的开展。

黑木耳目前的加工水平仅处于简单的分装水平,近两年东北地区兴起了压块黑木耳,体积缩小了10倍,利于运输与携带,适宜馈赠和保存,但不利于辨认质量优劣。干黑木耳泡起来费时,吃起来不及时,黑木耳干品很难进入现代家庭,难以适应快节奏的城市生活。而保鲜木耳能使黑木耳进入鲜菜市场,消费者随时可买可食,这将使黑木耳消费量扩大数倍。另外,国外没有销售食用干木耳的习惯,保鲜技术也为黑木耳打入国际市场突破了技术障碍。此外,还要加强黑木耳多糖的提取,黑木耳补铁、补钙功能的研究,黑木耳新产品的开发空间大,例如:黑木耳冲剂、木耳糖、木耳饮料、木耳酱菜和用黑木耳提取药品,随着这些新产品的出现,黑木耳的需求量会更大,农民会获得更大的效益。

3 市场前景分析

3.1 国内的市场潜力巨大

近年来,国内市场黑木耳销量大大增加。但国内黑木耳消费总量仍然很低,消费阶层仅限于城市和老年人群,随着国民经济和人民生活水平迅速提高,黑木耳消费亦将呈持续上升态势。

黑木耳销量上升,与黑木耳质量提高有关。上个世纪80~90年代,我国黑木耳大多呈大朵型,耳基处含泥沙及木屑等各种杂质,浸泡后亦难洗净,价格虽低,仍引不起消费热潮。近年来,黑木耳栽培和加工包装水平提高,大朵型改成片状分装后,质量提升很快,带动了内销市场迅速上升。

3.2 国际需求强劲

国外消费量最大的是日本,日本近20年黑木耳消费增长了220倍,而韩国、东南亚及我国港澳台需求量也很大。黑木耳有时处于有价无货状态。

世界人均占有黑木耳每人每年不足10g,按照美国人每人每天吃5g即能延年益寿的提法,目前,世界黑木耳年产总量仅能供应两天。所以,国际市场需求量相当大。

4 经济、生态及社会效益分析

4.1 经济效益

黑木耳生产成本每袋按 0.80 元计算, 平均产量 35 g 以上, 平均批发价 44 元 /kg, 纯利润 0.60 ~ 0.70 元 /kg。夫妻型农户利用农闲时间种植 10 000 ~ 20 000 袋黑木耳, 即可获利 12 000 ~ 24 000 元, 经济效益非常可观。

黑木耳在国际市场上价格昂贵, 优新木耳可卖到 2.5 万美元 /t。德国鲜(水发)黑木耳售价达 180 元 /kg, 1 kg 优质干黑木耳可换回 1 t 优质小麦。

4.2 生态效益

黑木耳生产不使用化肥, 很少使用农药, 对环境没有污染, 保护自然生态环境, 使农业生态环境可持续发展。

4.3 社会效益

由于黑木耳生产的原材料是农作物的副产品, 充分利用了废弃资源和能源, 有利于农业的可持续发展。其次, 它丰富和改善人民的饮食, 提高人民的生活质量和水平。黑木耳还可以预防和缓解疾病, 有利于社会的和谐和稳定; 它对推动农村产业结构调整、提高劳动力就业率、增加农民收入、推动农村经济发展以及保证国家出口创汇都有积极的作用。

综上所述, 利用农作物的下脚料作原材料, 开发黑木耳产业, 不但有助于农民增收, 还能为国家创汇, 并且是无任何环境污染的产业, 而且, 产品开发可以多元化, 具有十分广阔的前景。

参考文献:

[1] 戴金电. 入世“对泉州食用菌产业的影响与对策思考”[J]. 食用菌, 2001, 23(1).
 [2] 卢 敏, 李 玉. 中国食用菌产业的战略地位及发展展望[J]. 食用菌学报, 2006, 13(1).
 [3] 何培新, 申进文, 罗信昌, 等. 木耳孢子单核菌株培养性状多态性研究[J]. 食用菌学报, 2003, 10(2).
 [4] 刘 遯. 我国食用菌工厂化生产发展的若干重要关系[J]. 食用菌, 2005, 27(2).
 [5] 潘迎捷, 谭 琦, 陈明杰, 等. 我国食用菌产业发展的回顾与展望[J]. 2001, 8(2).



《农业科技管理》地址变更启事

《农业科技管理》作为中国农业科技管理研究会的会刊, 由吉林省农业科学院和中国农业科技管理研究会主办, 创刊于我国经济体制改革初期的 1982 年, 是我国唯一的专门反映农业科技管理工作的综合指导类科技期刊。本刊坚持普及与提高相结合, 理论与实践相结合, 引进与消化相结合, 改革与国情、农情相结合; 坚持融探索性、理论性、实用性、知识性于一体。辟有特约稿件、科技体制改革、发展战略、科研管理、三农问题研究、科技成果转化、农技推广、科技产业化、科技企业、科技人才等栏目。

《农业科技管理》为双月刊、国际标准大 16 开本, 96 页, 每期定价 6.00 元, 全年 36.00 元, 各地邮局均可订阅, 邮发代号 12- 68。若当地邮局订阅不方便, 可随时向编辑部订阅。

因单位搬迁, 为使广大读者及作者及时了解本刊的地址变更情况, 以便今后更好地合作, 特将变更地址通告如下:

地 址: 吉林省长春净月潭旅游经济开发区彩宇大街 1363 号 邮 编: 130124 电 话: 0431- 87063159
网 址: <http://www.cn-ny.org> E-mail: nykjg@cjaas.com