

文章编号:1003-8701(2013)06-0076-02

吉林省油豆角产业发展的制约因素与对策

王 涵¹, 勾天兵², 周 洋¹

(1. 吉林省农业科学院, 长春 130033; 2. 吉林省林业科学研究院, 长春 130031)

摘 要:从油豆角的贮藏条件、种植面积、研究投入、企业能力等方面对吉林省油豆角产业发展的影响入手,分析了目前吉林省油豆角产业发展存在的主要制约因素,并提出加强科研整体投入、促进企业升级和发挥品牌效应等发展对策,以促进吉林省油豆角产业的全面发展。

关键词:吉林省;油豆角;产业;对策

中图分类号: S643

文献标识码: A

Factors Limited the Development of Snap Bean Industry in Jilin Province and Countermeasures

WANG Han¹, GOU Tian-bing², ZHOU Yang¹

(1. Jilin Academy of Agricultural Sciences, Changchun 130033;

2. Jilin Academy of Forestry Sciences, Changchun 130033, China)

Abstract: Main factors limited the development of snap bean industry in Jilin Province at present were analyzed in the paper from such aspects as storage condition, acreage planted, research input, firm capability of snap bean. The countermeasures for promote overall development of snap bean industry in Jilin Province were proposed, such as strengthening input of scientific research, promoting upgrade of enterprises and giving full play of famous brand, etc.

Keywords: Jilin Province; Snap bean; Industry; Countermeasure

油豆角是我国东北地区特有的优质菜豆品种^[1],以其表面有一层油性亮层为特征,特别是用手轻轻揉搓时更加明显;并且在煮熟时豆荚表面油汪汪而得名^[2]。油豆角包含多种不同品种类型,属菜豆的一个品种群,并非特指某一个特定品种,人们俗称“油豆角”事实上并非整个油豆角品种群,而是这个品种群中的一个或几个品种,其在品质和口感上极佳,对生长的环境条件要求较高。吉林省地处北方,气候冷凉,非常适宜油豆角生长,有利于营养物质积累。油豆角富含蛋白质,含有18种氨基酸以及多种膳食纤维、维生素和矿物质等,食用时在色泽、口感和营养方面均表现优异,是吉林省特色、特产蔬菜。目前油豆角产业的发展存在多方面制约因素,严重影响着吉林省油豆角产业的发展。

1 油豆角产业发展的主要制约因素

1.1 油豆角贮藏要求高

油豆角是冷敏性蔬菜,贮藏时温度不易控制。温度过低在豆荚表面形成水浸凹陷,直接影响感观;常温条件下,时间略长则发生萎蔫,甚至豆荚纤维化加强,直接影响口感。因此,在贮藏保鲜问题上存在一定困难,同时霉菌的抑制发生是防止贮藏时豆荚出现斑点现象的关键,在常规情况下很难达到应有效果。上述因素在油豆角鲜食时间上给广大消费者造成了局限性,构成了产业发展中产品销售的制约因素。

1.2 油豆角种植面积有限

吉林省作为粮食大省,经济作物面积有限,而油豆角只是蔬菜作物中菜豆部分的一个分支,从这一层面上可以看出,虽然油豆角属于吉林省特产蔬菜,但目前种植面积有限,只有在以老怀德等极少数乡镇为中心的区域,形成了局部优势种植区域和集散地;同时在海南至黑龙江省的蔬菜绿

收稿日期:2013-08-08

作者简介:王 涵(1985-),男,研究实习员,主要从事科研及人才管理工作。

色通道沿线,15个省具有不同规模的油豆角生产基地^[3],反季节种植面积不断加大,时间上形成可以新鲜供应的局面,并在全国范围内形成了合理的生产区域划分,对于吉林省油豆角加工企业有一定冲击,间接影响吉林省油豆角种植业的发展。

1.3 油豆角研究投入少

农业科研工作是农业发展的关键与基础,但由于油豆角种植面积有限,必然导致在科研经费投入上金额有限、项目支持数量有限、科研团队人才有限。这些现实情况直接影响了油豆角科研工作的进程,主要表现在种植品种更新不快,种植品种多样,栽培技术更新不快,植保、土肥、贮运技术等多方面研究工作进展缓慢,严重影响了油豆角产业的长足发展,构成了产业发展中油豆角品质的制约因素。

1.4 油豆角加工企业能力有限

油豆角加工目前主要以速冻加工为主,由于“南菜北运”的原因,油豆角在全年仍以鲜食为主,导致油豆角货源集中,供给时间短。而企业在产后的处理、保鲜、加工、包装、贮藏等多方面^[4]缺乏攻关动力,间接制约了本地油豆角种植业的发展;目前速冻豆角的原材料存在品种多样化、品质多样化的特点,主要是由于没有原料基地,将散收不同熟期、不同品种的油豆角混合加工,造成同一产品食用口感差异,影响了产品的销量。

1.5 油豆角质量检测不到位

在油豆角主产区由于多年种植,因病害引起的损失增大^[5],枯萎病、灰霜病、细菌性疫病时有发生,特别在大棚种植区域,高温、高湿导致病害发生较重,用药量有加大趋势,但在采摘后,质量检测手段滞后,阻碍了绿色蔬菜生产的发展速度^[6],构成了产业发展中食品安全的制约因素。

2 油豆角产业发展的对策

2.1 加强油豆角研究的科研整体投入

针对特色蔬菜产业不断争取管理部门支持,并争取经费投入,为科研工作的开展提供经费保障;加大科研团队建设,根据需要招收高层次人才,为研究工作的快速开展提供人才保障;全面制定科研工作的研究方向和育种目标,在育种方面打破种植品种较杂乱的现状,根据不同生产区域,不同上市时间的需要,选育不同类型的主推品种,

不断提高油豆角的适口性;在栽培技术方面,充分提高产出率,实现标准化栽培;在植保、保鲜、加工等方面开展研究,解决好加工企业生产过程中各个环节的实际问题,以适应油豆角产业全面发展的需求。

2.2 促进油豆角相关企业不断升级

根据吉林省区划建立和完善生产基地,选种适应品种,采取合理轮作方式,综合考虑地域性、交通条件、配套设施、机械化水平、管理层能力以及菜农技术水平等多方面因素,统筹安排,合理定向,科学建设蔬菜生产基地^[7];采取露地、保护地相结合的栽培模式,运用完善的植保技术、产品检测手段等,建立安全蔬菜生产规范化栽培体系,提高贮运、加工能力,就地处理好产销关系。逐步形成“科研机构、企业、菜农”三位一体相互协调、紧密合作的局面。

2.3 发挥油豆角产品的品牌效应

从吉林省油豆角高品质和适口性等优势入手,打造品牌,发挥品牌效应,扩大销售区域;从加强速冻产品的质量入手,拓宽销售时间段,充分利用好蔬菜绿色通道,拓宽营销渠道、流通信息服务^[8],促进企业发展,以及吉林省油豆角整体产业的全面发展。

参考文献:

- [1] 陈 曦,周福君.利用自然冷资源对油豆角保鲜的试验研究[J].农机化研究,2010(9):159-161,165.
- [2] 修殿权,石晓华,王冰寒.吉林省油豆角种质资源的研究与利用[J].吉林蔬菜,2008(6):80-82.
- [3] 刘大军,冯国军,杨 光.东北油豆角生产形势及发展策略[J].北方园艺,2006(3):44-45.
- [4] 姚 友,门万杰,栾旭辉.黑龙江省蔬菜产业的现状及发展对策[J].北方园艺,2007(8):43-44.
- [5] 辛大昊,顾新良.东北油豆角主要病害无公害防治技术[J].现代农业科技,2008(22):121.
- [6] 于 虹.黑龙江省蔬菜产销优势及发展对策分析[J].北方园艺,2006(4):51-52.
- [7] 潘 凯,陈克农,李 丹.绥化地区油豆角产业发展策略[J].北方园艺,2007(8):211-212.
- [8] 李红艳.兴安盟发展绿色食品油豆角的潜力与对策[J].内蒙古农业科技,2002(3):26-27.
- [9] 鄂成林,石晓华,管洪波,等.吉林省优质农家菜豆品种比较试验[J].农业与技术,2010(2):21-24.
- [10] 国级良.油豆角的商品化处理技术[N].河南科技报,2004-10-30(3).