

促进我省谷子生产的新途径与新技术

刘 晓 辉

(吉林省农科院作物所)

谷子是粮饲兼用作物。随着我省农业生产结构的变更,谷子生产面积逐年下降,生产形势发生了改变。谷子生产面积逐年下降的主要原因有三点:一是种植业结构上发生了改变;二是栽培管理上受虐待;三是新选品种产量水平也没有突破,除公谷6号代替农家品种外,人工有性杂交品种在生产上成效不显著,因此在各作物竞争情况下处于劣势。但是,从我省农业的长远发展及人民生活的需要看,谷子必须保持一定的种植面积。目前我省谷子多为小面积种植,在半干旱区谷子仍起着一定的作用,在非稻区谷子为农民口粮中的半细粮。由于谷子种植面积缩小,小米已成为城乡人民的紧俏商品、供不应求。为充分发挥谷子的独特优势,我们必须开发谷子生产的新途径和新技术。

谷 子 深 加 工 途 径

谷子深加工分为营养食品和保健食品两方面。小米是一种全营养食物,含蛋白质高达14%以上,脂肪为5%以上,高者达16%左右,还富含其它作物少有的核黄素和硒。据了解以小米为主料稍加辅料制做的“宝宝康”方便营养粉维生素B₁比牛奶高400倍,比奶粉高4倍,是婴幼儿发育需要的一种全价食品。以小米为原料制成的小米酥系列品,价格便宜,香脆可口,营养价值盛过面粉蛋卷。小米可酿造低度小米黄酒,每公升小米黄酒氨基酸含量为5000—7796毫克,含热量4249.6—8415.5焦,含矿物质及多种维生素,营养成分较啤酒丰富得多,由于啤酒被人称为液体面包,所以小米黄酒有液体蛋糕之美称。

医学上用谷糠油降血压,治疗皮肤病。化验分析证明:每50公斤粗谷糠含油4.22%,细谷糠含油9.20%,目前国内买不到谷糠油。除此之外小米油可做富含维生素B₁的米油冰激凌。小米粉是名贵糕点的主要添加剂,在法国巴黎用小米粉和面粉制成的糕点,商品售价提高5倍。谷子深加工有助于调节和改善人民生活以及医学上的应用,从而促进谷子生产的发展。我省也应结合本省实际,创造出自己的,独具一格的新工艺、新产品,使其成为促进我省谷子生产发展的有效途径之一。

谷 种 丸 粒 新 技 术

所谓“丸粒”,即是在谷种的外面加上一层或几层农药、激素、肥料、除草剂等丸化物质,使之形成丸粒后再贮藏、播种,可防治地下害虫,避免微生物的危害,避过短期不利环境条件的侵袭,而且苗期营养充足,有利于苗齐、苗全、苗壮。现在谷子生产多为小面积种植,谷种丸粒技术是投入少、见效快、收益大、易掌握的新技术。该项技术不仅能促进谷子增产加速优良品种的推广,既省工又能防治虫害和病害,有利于解决生产上谷种多、乱、杂问题。

据调查1公顷谷地间苗需60左右个工。使用丸粒谷种后,一般可不必间苗,因此仅间苗一项,每公顷可节约人民币150元左右,按现有吉林省谷子面积32.6万公顷计算,全省每年节约4890万元。据报道:带有增产激素的丸粒谷种每公顷约增产10%—20%,每年全省谷子可增产8150万公斤,核1630万元,仅省工、增产两项全省每年可增收节资6520万元。