



好品味

随着人们生活水平的提高,餐桌上的蔬菜日益丰富起来,人们对蔬菜口感的要求也愈来愈高。消费者们倾向于选择品质优、口感好的蔬菜。蔬菜的吃法也从熟食到生食,不断丰富。根据市场的需求,育种者、生产端、销售端也不断转变着,优化升级、推陈出新。

□本报记者 赵一苇

新模式 新吃法 蔬菜“鲜食”丰盈餐桌

市场需求是育种栽培的风向标

近日,市民王女士在盒马线上App上订购了500g水培生菜,晚上下班到家时刚好送货上门。这次购买的生菜和之前的相比有所不同,口感更加脆嫩香甜,外观色泽青翠,香气浓郁。这批蔬菜来自位于青浦区的上海绿椰农业种植专业合作社。“鱼菜共生”的栽培模式使他们家的蔬菜口感与众不同。

栽培方式是生产环节中影响蔬菜口感的重要因素之一。绿椰合作社用2200平方米的大棚、6个40立方米的圆形鱼池、无土栽培的种植方式让蔬菜口感更加脆爽。鱼菜共生即可将鱼的排泄物

转化成蔬菜所需要的营养物质,来替代传统蔬菜种植中的化学肥料,使得蔬菜和生物共存,起到维持种植生态系统平衡的作用,有效抑制病虫害,提升了蔬菜的整体品质。

像绿椰这样的生产者还有很多。五四有限公司所属上海星辉蔬菜有限公司引进了先进的水培植物工厂技术,利用太阳光进行无土化营养液栽培,避免了常规土壤栽培的重金属残留、草害虫害过多、农药使用量过大等问题,实现绿叶菜的清洁、安全,使蔬菜口感得到提升。

而对育种者来说,消费者的

偏好是其育种工作的一大风向标。消费者们从吃不上菜到要吃好菜,育种者们的目标也从针对提高蔬菜产量、增强其抗逆性逐渐转向选育品质优良的蔬菜。由上海市农业生物基因中心选育的生菜新品种碧霄于去年12月取得中国第一批生菜新品种权,该品种属于罗马直立类型生菜,不仅高产和耐寒,而且香味浓郁,根茎部脆甜可口,叶片浅绿软嫩,是目前在售罗马生菜品种叶色最为浅的品种,在进行鲜切或售卖时候不需要去除外叶,可以直接进行鲜切或整棵售卖。

色拉蔬菜开启“鲜食”新时代

人们对蔬菜的食用方法也在发生改变。口感丰富、营养全面的色拉蔬菜开启了蔬菜“鲜食”新时代。

色拉蔬菜来源于西方,是以生食蔬菜为主要食材配合不同酱汁制作而成的美食。国内色拉的消费主要由肯德基、麦当劳等一些洋快餐和西餐社引入并逐渐发展起来。由于大多是生食,可以保留蔬菜中的各种营养。如今,便捷健康的色拉蔬菜被越来越多的消费者,尤其是年轻人接受,并逐步成为人们的日常饮食。

人们对蔬菜的苦味和某些特有气味。比如,经过人工感官试验结果表明,青椒生食有明显的刺激性气味,但加入色拉酱,这种气味就会被掩盖,是提升食用口感的有效方式。再如生菜中的莴苣素,虽然营养价值很高,但莴苣素含量越高,生菜的苦味就会越重。合理搭配色拉酱汁,可以有效调和鲜食蔬菜的风味。

人们对色拉蔬菜需求的快速增长,另一方面也使色拉蔬菜的种植、加工成了一种时尚。目前,嘉定区内有专业从事色拉蔬菜种植和加工的上海百凯蔬果专业合作社,拥有自有色拉蔬菜种植基地200公顷,建有三条果蔬鲜切流水线的色拉蔬菜加工厂,日加工能力达20吨。位于嘉定工业区的爱盛生物科技(上海)有限公司是致力于研究植物工厂生产的农业科技公司,对以生菜、番茄、黄瓜等色拉蔬菜的植物工厂生产具有前瞻研究和成果。上海惠和种业有限公司引进和经营的特色蔬菜种子在国内广泛应用,为色拉蔬菜产业的发展奠定了基础。

近日,由嘉定区农业技术推广服务中心联合区内惠和种业、百带凯农业、爱盛科技、绿望蔬菜合作社等企业编写出版的《色拉蔬菜》一书发布。该书在色拉蔬菜品种、栽培技术、采后加工等方面开展了研究和探索,历时3年编写而成。为从事相关蔬菜生产的单位和个人提供了整套从品种到栽培的技术方案,也为色拉蔬菜的经营服务者和广大消费者提供了比较全面的科学指导,为消费者提供了健康饮食的新选择。

会员制蔬菜宅配保证口感品质稳定

一些中高收入家庭对蔬菜品质和口味有较高的要求。这部分家庭通常每一餐蔬菜的食用量并不多,但希望品质、口感能够保持稳定,便会选择特定的蔬菜种植基地作为家庭日常蔬菜的供应来源,以交付会员年费的形式订购蔬菜等农产品,也由此衍生出了会员制蔬菜宅配的消费模式。

上海浦蔬农业科技有限公司的“种动员农场”就以会员宅配和定制农场模式获得了中高端消费群体的欢迎。该定制农场提供半

分地包年服务,为客户私人定制种植各季蔬菜,所种植的蔬菜种类由客户决定,产出的农产品只供给该客户。期间,基地有管家和专业技术人员全程管理,定时向客户汇报蔬菜生长情况,全年保底收获400斤蔬菜,每周会安排配送服务,让客户及时吃上新鲜的放心菜。“半分地”每年价格为6800元,已有200多户家庭参与定制。

位于崇明竖新镇的上海正禾农业科技公司也面向上海地区的高端客户,进行“门对门”的专业宅配。这份底气来自它已经实现的标准化生产流程。从土壤改

良、水质净化、品种选择、土地轮作、有机肥使用、喷灌溉设施、绿色防控到贮藏保鲜、认证与商标、冷链物流配送等每一个环节,都可追溯,确保配送给客户品尝、食用的每棵蔬菜都是新鲜、安全的。基地内蔬菜品种丰富,以青菜为例,大棚内种有“海青2号”“海青3号”“海青5号”三个品种,其抗病性、口感等指标都是优中选优。公司配送蔬菜时,也选择服务更优质的快递企业,来确保食材的新鲜口感。



莎纹