

菠萝（徐闻产地种植商、可出口可做商检）

产品名称	菠萝（徐闻产地种植商、可出口可做商检）
公司名称	徐闻县力鸣农业有限公司
价格	面议
规格参数	品种：“菲律宾”（巴厘） 果重:1000（g/kg） 果径:12（cm）
公司地址	徐闻县徐城东方一路43号（东方邮政支局办公楼四楼403房）
联系电话	13827191412 13430399550

产品详情

菠萝

徐闻县力鸣农业有限公司位于广东省徐闻县（中国菠萝之乡原产地--菠萝最大生产基地），是一家菠萝自产自销型生产企业。近年来公司引进了新品种、新技术、新模式促进生产的规模化、标准化、机械化，进一步延伸产业链、提升产业品质，打造出无污染，无公害，有机绿色产品，大幅度增加了亩产量；企业采用“公司+基地+农户”运行模式，充分利用荒坡地等林业资源大力发展林下经济，以“订单农业”的方式与基地农户建立巩固的产业化协作关系。公司与农户、生产基地的连接以经济利益为纽带，双方本着“主体独立，自愿合作，利益联动，共同发展”的原则组建龙头企业+基地+农户的产业化组织模式，实行一体化经营，引领着全县农民走向了新的致富道路，为建设社会主义新农村作出了卓越的贡献；凭借着产地强有力的价格优势、诚信、实力和产品质量获得业界的认可，目前已经出口至多个国家。

联系人：郭力鸣 13430399550

我公司种植的出口级别菠萝

出口级菠萝，品牌：巴厘出口级菠萝，品牌：巴厘

广东力鸣农业有限公司“菠萝种植基地”广东省徐闻县荣获“中国菠萝产业龙头县”

我公司种植的出口级别菠萝

我公司正准备出口的菠萝

菠萝：目前，菠萝已分布在南北回归线之间，成为世界重要的果树之一。16世

菠萝种植园

纪中期由葡萄牙的传教士带到澳门，然后引进到广东各地，后在广西、福建、台湾等省栽种，经过长期的选育，陆续生产了许多品种。

菠萝属于菠萝科，菠萝属多年生草本果树植物，营养生长迅速，生产周期短，年平均气温23 以上的地区终年可以生长。

菠萝果顶有冠芽，性喜温暖。台湾菠萝表皮没有大陆产的菠萝那么粗糙，有的略呈倒圆锥型，肉质比普通菠萝细腻得多，基本没涩味，水分充足。菠萝果形美观，汁多味甜，有特殊香味，是深受人们喜爱的水果。

形态特征

多年生单子叶常绿草本果树。矮生，高0.5~1m，无主根，具纤维质须根系；肉质茎为螺旋着生的叶片所包裹，叶剑形；花序顶生，着生许多小花；肉质复果由许多子房聚合在花轴上而成。喜温暖，以年均温24~27 生长最适。15 以下生长缓慢，5 是受冻的临界温度，43 高温即停止生长。耐旱，但仍需一定水分，以1000~1500mm的年雨量且分布均匀为宜。较耐阴，但充足的阳光生长良好、糖含量高、品质佳。对土壤适应性广，喜疏松、排水良好、富含有机质，pH值5~5.5的砂质壤土或山地红壤较好。菠萝株高0.7~1.5米，茎短粗，呈褐色，基部有吸芽抽出。根着生茎的周围。叶自茎的上部丛生。穗状花序自叶丛中抽生。果实肉质，似松果状复果，多呈圆筒形；果肉黄色（见图）。栽培品种约有70个，可分为卡因类、皇后类、西班牙类三大类。菠萝冬季生长适温15 左右。对土壤适应性较广。根好气浅生，有菌根共生，叶背面的气孔和茸毛有贮存二氧化碳的特殊结构，还能阻止水份蒸发，故耐旱，但不耐寒。一般用芽苗繁殖，以冠芽繁殖的植株最优，以吸芽培养的苗次之。施肥期以花前、壮果和果后3次为重点，并须增施钾肥。适时摘除冠芽、裔芽和选留吸芽，有利养分集中和果实正常发育。对土壤要求不严。病虫害较少。菠萝果实除鲜食外，多用以制罐头，因其能保持原来风味而受到广泛喜爱。叶纤维可作绳、渔网等原料。

菠萝(13张)

分布状态

菠萝广泛分布于南北回归线之间，是世界重要的水果之一，原产中、南美洲，16世纪传入我国，17世纪已有种植。现世界有80多个国家和地区作为经济栽培，主要产区集中在泰国、菲律宾、印尼、越南、巴西、南非和美国等国。我国是菠萝十大主产国之一，主要分布在广东、海南、广西、福建、云南等热区省。

繁殖情况

菠萝植株适应性强，耐瘠、耐旱，病虫害较少，是新垦山地的重要先锋作物，易栽培，产量高，还可间作，是南方丘陵山地开发，发展农村经济和使农民致富的好树种。

菠萝亩栽3800~4000株，需苗量大，常用整形素催芽繁殖、营养体繁殖和组织培养3种方法。催芽时间与办法：5~11月选具40厘米长的绿叶，通常卡因类40张叶，菲律宾品种35张叶的植株。每株用250毫克/升乙烯利加1%尿素与0.5%氯化钾混合液25毫升灌心催芽，处理后第5天和第12天分别再用1200~1500倍和600倍~750倍整形素溶液25毫升灌心。营养体繁殖，常用小苗培育，即利用田间的小顶芽

、小托芽、小吸芽和果瘤芽分类假植于苗圃培育后出圃。利用采果后留在果柄上的小托芽生长培育成苗，利用老茎切块繁殖和更新地老茎繁殖。组织培养育苗，用ms培养基，在室温30℃、光照12小时或自然光照培养室内培养。

菠萝优质丰产的技术要点：一是选好园地，选坐北朝南，阳光充足、水源丰富、交通方便之地作商品生产基地。二是科学种植，种前，对瘠薄土壤进行改良，施足基肥；选壮苗种植。密度，卡因类亩栽3000~4000株，皇后类4000~5000株。三是种后加强肥水管理，施肥量，广西每亩施氮42.2公斤，施磷26.8公斤，施钾38.5公斤， $n \quad p_{2o5} \quad k_{2o}=1 \quad 0.62 \quad 0.9$ ；施肥时期，通常12月~翌年2月抽蕾前施促蕾肥，采果后7~8月施壮芽肥；在促蕾肥、壮芽肥之间施壮果催芽肥；每年4、6、7、9月各施一次叶面肥，5、8月各2次追肥，用1%尿素加0.5%硫酸钾溶液；采果后施基肥。水分管理要及时排灌，防涝抗旱。四是做好其他各项管理，如为不影响果实生长发育，应适当的除芽和留芽；为促花要进行催花；为提高果实重量和品质要喷果，在小花全部谢花后，用50毫克/升赤霉素加0.5%尿素液喷果，过20天喷第二次，喷70毫克/升赤霉素加0.3%尿素液。为使果实成熟一致，果实发育到七成熟时，用乙烯利300毫克/升喷果催熟。

编辑本段种类

通常菠萝的栽培品种分4类，即卡因类、皇后类、西班牙类和杂交种类。

卡因类又名沙撈越，法国探险队在南美洲圭亚那卡因地区发现而得名。栽培极广，约占全世界菠萝栽培面积的80%。植株高大健壮，叶缘无刺或叶尖有少许刺。果大，平均单果重1100克以上，圆筒形，小果扁平，果眼浅，苞片短而宽；果肉淡黄色，汁多，甜酸适中，可溶性固形物14%~16%，高的可达20%以上，酸含量0.5%~0.6%，为制罐头的主要品种。

菠萝(4张)

皇后类系最古老的栽培品种，有400多年栽培历史，为南非、越南和中国的主栽品种之一。植株中等大，叶比卡因类短，叶缘有刺；果圆筒形或圆锥形，单果重400~1500克，小果锥状突起，果眼深，苞片尖端超过小果；果肉黄至深黄色，肉质脆嫩，糖含量高，汁多味甜，香味浓郁，以鲜食为主。

西班牙类植株较大，叶较软，黄绿色，叶缘有红色刺，但也有无刺品种；果中等大，单果重500~1000克，小果大而扁平，中央凸起或凹陷；果眼深，果肉橙黄色，香味浓，纤维多，供制罐头和果汁。

杂交种是通过有性杂交等手段培杂交种育的良种。植株高大直立，叶缘有刺，花淡紫色，果形欠端正，单果重1200~1500克。果肉色黄，质爽脆，纤维少，清甜可口，可溶性固形物11%~15%，酸含量0.3%~0.6%，既可鲜食，也可加工罐头。

经济用途

什么时候采收为宜与鲜食或加工，近销或远销有关。一般近销的以1/2小果转黄采收为宜，远销或作加工原料的果以小果草绿或1/4小果转黄时为采收适期。菠萝生产通常有4个采收季节：春果，4~5月成熟；正造果(夏果)6~7月成熟；秋果，10~11月成熟；冬果，12月~翌年1月成熟。

菠萝既可鲜食，又可加工，可加工成糖水菠萝罐头、菠萝果汁等，菠萝鲜果还可速冻：经洗涤、除皮、通芯、切块，经-35℃冷冻处理，保存在-20℃低温，可使营养与鲜菠萝一样。此外，菠萝加工中副产品，可制糖、制酒精、制味精、柠檬酸等。

如何挑选

优质菠萝的果实呈圆柱形或两头稍尖的卵圆形，大小均匀适中，果形端正，芽眼数量少。

成熟度好的菠萝表皮呈淡淡的黄色或亮黄色，两端略带青绿色，上顶的冠芽呈青褐色；生菠萝的外皮色泽铁青或略带褐色。

菠萝(横切面)

如果菠萝的果实突顶部充实，果皮变黄，果肉变软，呈橙黄色，说明它已达到九成熟。这样的菠萝果汁多，糖份高，香味浓，风味好。

用手按压菠萝，坚硬而无弹性的是生菠萝；挺实而微软的是成熟度好的；过陷甚至凹陷者为成熟过度的菠萝；如果有汁液溢出则说明果实已经变质，不可以再食用。

成熟度好的菠萝外皮上稍能闻到香味，浓香扑鼻的为过熟果，时间放不长，且易腐烂；无香气的则多半是带生采摘果，所含糖分明显不足，食之无味。

菠萝切开后，香气馥郁，果目浅而小，内部呈淡黄色，果肉厚而果芯细小的菠萝为优质品；劣质菠萝果目深而多，内部组织空隙较大，果肉薄而果芯粗大；未成熟菠萝的果肉脆硬且呈白色。

注意：如果不是立即食用，最好选果身尚硬，色光为浅黄带有绿色光泽，约七八成熟的品种为佳。

食疗价值综述

凤梨科草本植物菠萝的果实。我国海南、广东、广西、福建、台湾等地均有栽培。夏季果实成熟时采收，剥去外皮，洗净鲜用。

[参考]含果糖、葡萄糖、蛋白质、氨基酸、有机酸等成分。尚含一种酵素，可以分解蛋白质。

[用法]生食，绞汁，煎汤等。

[附方]

菠萝汁：菠萝1个，捣烂绞取汁液，每次半杯，凉开水冲服。

用鲜菠萝汁加入凉开水服，清热除烦、生津止渴颇有良效。用于伤暑或热病烦渴。

菠萝

净化功能：菠萝是一种酸甜可口的水果，事实上，菠萝不仅可以吃，还能作为盆栽摆放在家中，一方面可以观赏，一方面可以净化空气。尤其是刚刚装修过的新房，油漆味很重，此时将一盆菠萝放在室内会起到良好的净化效果。

一方面，菠萝全身密布着空隙和粗纤维，这些空隙和粗纤维具有强大的吸附作用，可以吸进对人身体有害的二氧化碳释放出氧气，使室内一直保持着较高的含氧量。另一方面，菠萝中含有香味浓重的芳香物质，这些芳香物质从菠萝中散发出来可以渐渐清除室内的异味。

菠萝营养丰富，其成分包括糖类、蛋白质、脂肪、维生素a、b1、b2、c、蛋白质分解酵素及钙、磷、铁、有机酸类、尼克酸等，尤其以维生素c含量最高。

营养评价：根据黎黍匀生命力指数测算，菠萝为21.60；防病指数为141.25，对于健康方面有积极效果。

据研究表明，菠萝中所含的蛋白质分解酵素可以分解蛋白质及助消化，对于长期食用过多肉类及油腻食物的现代人来说，是一种很合适的水果。另外，菠萝的诱人香味则是来自其成分中的酸丁酯，具有刺激唾液分泌及促进食欲的功效。

菠萝味甘、微酸，性微寒，有清热解暑、生津止渴、利小便的功效，可用于伤暑、身热烦渴、腹中痞闷、消化不良、小便不利、头昏眼花等症。而且在果汁中，还含有一种跟胃液相类似的酵素，可以分解蛋白，帮助消化。美味的菠萝，这种水果不仅可以减肥，而且对身体健康有着不同的功效。

减肥

菠萝减肥。是不是也觉得新鲜，菠萝也可以减肥？没错。菠萝几乎含有所有的人体所需的维生素，16种天然矿物质，并能有效帮助消化吸收。菠萝减肥的秘密在于它丰富的果汁，能有效地酸解脂肪，可以每天有效地在食物中搭配食用菠萝或饮用菠萝汁，但是切忌过量或食用未经处理的生菠萝，第一容易降低味觉，刺激口腔粘膜；第二，容易导致生产菠萝蛋白酶，对这种蛋白酶过敏的人，会出现皮肤发痒等症状。

避免这种情况发生的方法很简单：菠萝去皮后，切片或块状，放置淡盐水中浸泡半小时，然后用凉开水冲洗去咸味，即可放心大胆地享受菠萝的新鲜美味。

美容

丰富的维生素b能有效地滋养肌肤，防止皮肤干裂，滋润头发的光亮，同时也可以消除身体的紧张感和增强肌体的免疫力；

做法：其果肉可以作为面膜，是最香甜的护理用品；常常饮用其新鲜的果汁能消除老人斑并降低老人斑的产生率。

保健

促进血液循环酶，素来可以降低血压，稀释血脂，食用菠萝，可以预防脂肪沉积。

清理肠胃

常常因为食用肉的含量多少而烦恼吗，菠萝可以帮助你解决消化吸收的顾虑。菠萝蛋白酶能有效分解食物中蛋白质，增加肠胃蠕动。常常有便秘困扰的朋友，可以试个偏方：每天早晨时，食用一片新鲜的菠萝。

消除感冒

发烧、咳嗽、嗓子疼都是感冒最明显的症状，除了躺在床上安静地休息，不妨饮用一杯新鲜的菠萝汁，它有降温的作用，并能有效地降低支气管。经医学研究，自古以来，人类就常常凭借菠萝中含有的菠萝蛋白酶来舒缓嗓子疼和咳嗽的症状。

菠萝是一种不娇气的水果，吃法很多，不管怎么吃都很可口。除了生吃鲜食外，还能制罐头、果汁、蜜饯、脱水食品、盐渍食物等，其株茎还可以当作饲料或抽取成分制保肝药；喜欢小酌一番者，可自行酿造菠萝酒，只要使用废弃的菠萝皮便行了，酿过菠萝酒后剩下的皮还能二度利用，制造菠萝醋，完全发挥物尽其用的作用。菠萝的芳香和酸味用来入菜，最能促进食欲和消除疲劳，舍弃的菠萝皮当作除臭剂放在冰箱中，能够消除异味，效果相当不错。

(1)将菠萝去皮和果丁后，切成片或块，放在开水里煮一下再吃。菠萝蛋白酶在45—50摄氏度就开始变性失去作用，至100摄氏度，90%以上都被破坏。甙类也同时可被破坏消除，5—羟色胺则溶于水中。经煮沸后口味也得到改善。

(2)如果为了保持菠萝的新鲜口味，可以把切成片或块的菠萝放在盐水里浸泡30分钟左右，再用凉开水浸洗去咸味，也同样可以达到去过敏的目的。

切记，菠萝可不是人人都能吃的，有过敏体质者应慎重食用；过去吃菠萝有过敏史者，则应禁止食用

食用禁忌

1.由于菠萝中含有刺激作用的甙类物质和菠萝蛋白酶，因此应将果皮和果刺修净，将果肉切成块状，在稀盐水或糖水中浸渍，浸出甙类，然后再吃；

菠萝的实物及饮食照片(6张)

2.在食肉类或油腻食物后，吃些菠萝对身体大有好处，“菠萝咕老肉”、“菠萝牛肉”都是可以放心吃的菜肴。

3.菠萝和鸡蛋不能一起吃，鸡蛋中的蛋白质与菠萝中的果酸结合,易使蛋白质凝固，影响消化

4.此外，民间还有一种吃菠萝的禁忌的说法，就是菠萝和蜂蜜不能同时食用，据说这样吃会中毒。

如果你买回来一些新鲜菠萝，有经验的长辈一定会提醒你，吃菠萝前需准备好一大碗盐开水（浓度适中），把削好的菠萝果肉先放在盐开水里浸一浸然后再吃。又香又甜的菠萝为什么要蘸盐水后才吃呢？这样菠萝不就变咸了吗？请你放心，菠萝不但不会变咸，反而会更加香甜哩。

菠萝是有名的热带水果。它的老家原来在美洲的巴西，以后逐渐扩展到美洲中部和南部，我国是从17世纪开始引种栽培的。菠萝果肉是金黄色的，水分多，含有丰富的营养，如糖分、维生素c、苹果酸、柠檬酸等等，并且有一种特别香甜的味道。在菠萝果肉里还含有一种“菠萝酶（méi）”，这种酶对我们的舌头和口腔表皮有特殊的刺激作用，而食盐却能控制住菠萝酶的活动。因此，如果我们吃了没有蘸过盐水的菠萝果肉后，口腔、舌头以至嘴唇都会有一种轻微的麻木刺痛的感觉，这就是酶起的作用。我们把新鲜菠萝果肉先放在盐水中浸一下，吃下去就没有这种麻木刺痛的感觉，当然觉得菠萝特别香甜啦。

菠萝酶虽然吃上去嘴里的感觉不大舒服，但它其实却是一样好东西，它能分解蛋白质，所以吃了菠萝会增加食欲，使你胃口更好。不过，过多的菠萝酶也会引起肠胃不适。

这样看来，吃新鲜菠萝还要注意吃法和数量，才能做到既好吃又有益于健康。另外，还得多提醒你一句，食品店里买来的罐头菠萝已经经过处理，可不要再去蘸盐水噢。

编辑本段保健食谱

菠萝杏仁冻

菠萝罐头500g，甜杏仁100g，白糖250g，冻粉适量，杏仁精少许。将杏仁用开水稍泡后，捞出去皮剁碎，磨成浆，过滤去渣；菠萝切成小片状；冻粉放入碗中，加入适量清水，上蒸笼蒸化后取出，过滤去渣；将锅放火上，倒入杏仁浆，加入冻粉，用旺火煮沸，然后放入杏仁精，搅匀后盛入碗内，晾凉后装入冰箱冷冻；原锅洗净放火上，加入适量清水、白糖，煮沸后装入盆中，晾凉放入冰箱冷冻，然后取出待用；将杏仁冻切成菱形块，放入冰糖水中，撒入菠萝片即成。本食具有润肺止渴，养胃生津的功效。适用于肺虚燥咳，胃燥津伤；口干口渴，暑热烦渴，大便燥结及慢性气管炎、咽炎等病症。无病者食之，有滋补强壮之功。

菠萝汁

取菠萝捣烂绞汁，每次半茶杯，凉开水冲服。具有清热生津之功效。

菠萝饮

鲜菠萝果肉250g，食盐少许。先将菠萝果肉洗净，切成3厘米见方果丁，榨取果汁备用；取一大口杯，盛入凉开水100ml，加入菠萝汁、食盐，搅匀后服用，每日2次。此饮具有清热解渴，除烦的功效，适用于虚热烦渴之症。糖尿病患者饮用大有裨益。

编辑本段烹饪方法

菠萝鸡翅

材料：

鸡翅中，菠萝。

调料：盐，白糖，料酒，胡椒粉，高汤。

做法：

- 1、将鸡翅中清洗干净，沥干水分。
- 2、菠萝洗净，切成小块
- 3、炒锅倒入适量油，烧热后放入鸡翅中，带鸡皮的一面朝下，煎好一面再煎另一面，然后取出控油。
- 4、锅内留底油，加入白糖，炒至溶化并转金黄色，再倒入鸡翅中，加入盐，料酒，高汤，胡椒粉，大火煮开，加入菠萝块，转小火炖至汤汁浓稠就可以出锅装盘了。

菠萝炒饭

主料：

菠萝、冷米饭、火腿、洋葱、鸡蛋、盐等调味料。

步骤：

1、菠萝一切两半，把里面的果肉挖出来，用淡盐水浸泡一会，果皮留着作容器。

2、菠萝切小丁，火腿和洋葱切丁。

3、鸡蛋打散下锅炒碎盛出，炒洋葱和火腿，放米饭翻炒。

4、最后加菠萝，炒好后，加少许盐和香油调味。

5、出锅后，放在菠萝壳中，放入烤箱里烤几分钟。

菠萝炒苦瓜

原料：

适量菠萝，青椒，红椒，苦瓜。

做法：

- 1、菠萝削皮，切成片，苦瓜洗净切条，青椒和红椒滚刀切片；
- 2、锅中烧热橄榄油，放青椒和红椒下锅翻炒，紧接着下苦瓜，略炒后，将菠萝下锅稍炒，加少许盐即可出锅。

菠萝沙冰

原料：

菠萝 200克，水200克，糖50克

做法

- 1、白糖加少量水放入锅中，小火将白糖溶化，放凉之后装入模子放冰箱里冷冻成冰块。
- 2、菠萝切小块，用盐水浸泡十分钟；
- 3、冰块砸成小块，然后放到搅拌机里打碎；

4、再加入菠萝块继续打1分钟。

滑蛋焗菠萝

原料：

鸡蛋1个、面粉30克、牛奶70ml。

蛋糊做法：

1、将鸡蛋打至出现泡沫，颜色发白；

2、将面粉过筛到鸡蛋液里；

3、慢慢加入牛奶，搅拌均匀；

4、搅拌好的面糊成液体状。

原料：

小菠萝1半、橄榄油5ml、蜂蜜30ml。

做法：

1、将菠萝切成丁备用；

2、将蜂蜜和橄榄油调入面糊，搅拌均匀；

3、把面糊倒进烤碗，使其没过菠萝丁；

4、烤箱160度上下火20分钟。

5、将烤好的菠萝丁用勺子挖出来，放在小碟子里即可。菠萝烧肉丸

原料：

菠萝200g、小肉丸200g、青椒少许。

调料：

糖1小勺、生抽1小勺、水淀粉3大勺。

做法：

- 1、菠萝去皮切块，青椒切小块；
- 2、锅内烧热少许油下青椒煸炒一下；
- 3、倒入肉丸，翻炒均匀，加糖，生抽；
- 4、加水没过肉丸，烧开，下菠萝大火烧至汤汁浓稠，下水淀粉勾芡出锅即可。

菠萝猪排

材料：

猪排，菠萝，蒜，辣椒酱油

做法：1、猪排用刀背轻轻把肉拍松，加少少的盐和料酒略腌后拍上生粉。

2、菠萝一半用料理机打成菠萝泥，另一半切丁。

3、热锅入油，七成热，下猪排煎得金黄酥香。

4、锅洗净，入油，放整蒜煸香，倒入菠萝泥，淋入许辣椒酱油，加一点糖，小火把酱汁熬浓后放入菠萝丁。

5、把菠萝酱汁浇在滴猪排上即可

泰汁菠萝虾

原料：

虾250克、青椒半个、菠萝1/4个、干淀粉1大勺、姜末和蒜末少许。

调料：

鸡酱2大勺。

做法：

1、将虾放在室温下自然融化，用干淀粉搅拌均匀备用。

2、青椒切块，姜蒜切末。

3、菠萝切块用淡盐水浸泡，半小时后用清水冲去咸味沥水备用。

4、锅中倒入油，油温后将虾一只一只的放入油锅，炸至外皮酥脆捞出沥油。

5、锅中留底油，放入姜蒜末爆香后，放入青椒翻炒，加入鸡酱和少许清水，最后倒入菠萝和虾，翻炒均匀即可。

姜汁菠萝

原料：

菠萝1只、姜1小块、红糖5匙、朗姆酒2小匙

做法：1、菠萝切去两头，取肉去皮，并切成小块

2、姜用捣蒜器取汁

3、碗中放入菠萝，淋姜汁、加红糖和朗姆酒拌匀

生姜苹果菠萝汁

原料：

生姜5克、苹果200克、菠萝200克。

做法：

- 1、生姜和菠萝去皮；
- 2、将苹果洗净，然后切成块；
- 3、将菠萝切成可榨汁的薄片；
- 4、先将生姜榨汁，再将苹果和菠萝榨汁；
- 5、将所榨的汁混合并搅拌直到起泡即可。

编辑本段主要病害

主要病害有凋萎病、黑腐病、苗心腐病。

凋萎病 植株发病后，叶片变软下垂，叶色淡绿至红色，基部腐烂，最后全株枯死。此病是粉介壳虫为害

所引起。防治方法：首先要严格注意不用病苗繁殖。其次要及时扑灭粉介壳虫，定植时用500倍乐果溶液浸头，倒置晾干后种植。种植后发现粉介壳虫为害，要及时喷乐果500倍液，或25%中科美铃1500倍液。再则，菠萝园若发现病株，要及时挖除，以防蔓延。

黑腐病 受害果心变黑，逐渐扩大至全果腐烂，病菌多由摘芽处及采果的果柄伤口侵入。防治方法：注意不要在雨天打顶及采果，以减少病菌入侵机会。此病也是贮藏菠萝鲜果的主要病害。

苗心腐病幼苗烂心死亡。主要是堆放发热或积水引起。防治方法：避免种苗堆放过久，特别是长途运输过程中应尽量减少堆放过久，以免因高温、高湿或不透气致发热伤苗。运到目的地后即刻摊开，略晒1天~2天后再种植，要避免雨天种植，注意深耕浅种。

编辑本段药用价值

菠萝皮中富含菠萝酶，有丰富的药用价值，据国外专家20多年实验，长期食用菠萝皮，心脑血管，糖尿病发病率显著降低，并有一定的抗癌效果。

编辑本段备注

1. 挑选菠萝要注意色、香、味三方面：果实青绿、坚硬、没有香气的菠萝不够成熟，色

菠萝

泽已经由黄转褐，果身边软，溢出浓香的便是果实成熟了，捏一捏果实，如果有汁液溢出就说明果实已经变质，不可以再食用了；

2. 家里装修后，很多人把菠萝放在室内吸附异味，所用过的菠萝不能食用；

3. 菠萝也是食品的原料之一，如凤梨月饼。

【菠萝的栽培】

除了普通的培育之外，菠萝还可以用顶冠来栽培

?

本产品的品种是“菲律宾”（巴厘），果重是1000（g/kg），果径是12（cm），可溶性固体物 是22.0，总酸含量 是0.7，产地/厂家是广东力鸣农业有限公司