

萝卜苗催芽机 催芽机 四季阳光机械

产品名称	萝卜苗催芽机 催芽机 四季阳光机械
公司名称	青州四季阳光机械有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省青州市益都街道现代设备物流园D区36号
联系电话	13396369022

产品详情

空心菜芽的生产技术

空心菜芽又叫竹菜芽、蕹菜芽、通菜芽、双维滕菜芽等，它是利用空心菜种子自身贮藏的营养成分培育而成的。如果生产鲜嫩的茎叶，即为空心菜芽；如果继续生长，其嫩梢即为空心菜苗。现在利用生产出售的一般为空心菜芽。利用温室大棚或室内及阳台均可生产，温度控制在18

空心菜芽又叫"竹菜芽"、"蕹菜芽"、"通菜芽"、"双维滕菜芽"等，它是利用空心菜种子自身贮藏的营养成分培育而成的。如果生产鲜嫩的茎叶，即为空心菜芽；如果继续生长，其嫩梢即为空心菜苗。现在利用生产出售的一般为空心菜芽。

利用温室大棚或室内及阳台均可生产，温度控制在18 ~ 23 ，湿度保持在80%左右。生产器具用轻质黑色塑料育苗盘，规

格为上口外径长宽为600毫米×240毫米，底长宽为570毫米×220毫米，高50毫米；里上口内径长宽570.3毫米×220毫米，底长宽为565.5毫米×210毫米，高38毫米。盘底均匀布直径4毫米的排水孔1200多个。

1. 选种与漂洗：生产空心菜芽的品种有大骨青、大鸡青叶白壳空心菜、大鸡白梗空心菜、剑叶通菜、吉安大叶通菜、泰国青梗空心菜等。从成品菜外观色泽上来分，有白梗和青梗两大类，白梗的产量高，但易抽薹；青梗的产量低，但布易抽薹开花。

在选种时，一定要注意选择表皮颜色深、籽粒大，贮藏1年以内的种子。用铁筛筛除种子中混杂的泥土和柴草碎屑，再用簸箕簸除瘪籽，然后用清水漂洗，撇净漂浮在水面上的瘪籽和杂质。

2. 浸种：先用55 -60 的温水烫种2小时（因为种皮厚，难出芽），再用20 左右的温水浸泡。夏秋季节需要6-10小时；冬天和春初需要12-20小时。浸泡途中换2次清水，泡到种子全部吸水膨胀即可。

3. 催芽：浸泡好后，用清水淘洗干净，控干水分。然后放入可漏净水的容器（如瓷缸、瓦罐、木桶、塑料桶等）中，上面加盖湿麻袋片盖严。催芽环境温度保持在25 -27 ，每隔6小时左右用25 温水喷洒淘洗1次，经过2-3天，种子即可露白，芽长5-10毫米，即可铺盘。

4. 铺盘生产：先将塑料育苗盘中铺一层吸水和持水性强、生产后残留物容易处理的卫生纸或者洁净的报纸，纸要略小于盘底，以便喷淋时多余的水分能够很快地沥干净，不得有点滴积水，以免烂种烂芽。将露白的种子按照每盘干种子不少于200克的量铺撒，自动控温催芽机，要铺平铺匀，无空白点、不成堆，然后每10个为一摞，叠盘二次催芽生产，最上边放一个铺有是湿麻袋片的空塑料育苗盘，以便遮光保温保湿。每昼夜喷淋2-3次，喷水温度20 左右，喷水量以能明显看到盘底滴水为宜。棚室内温度控制的20 -25 ，空气相对湿度保持在80%。

5. 上架或席地摆盘见光：芽高4厘米时，即可将育苗盘摆放到立体栽培架上或席地摆盘，开始遮光初步放绿。棚室内温度控制在20 -25之间，湿度保持在80%左右。每昼夜喷水2-3次，鑫圣阳光催芽机，水温20 左右，水量以喷水后，苗盘往下滴水为宜。芽高10厘米时，开始接受直射光照，尽快放绿。此时，催芽机，棚室内温度仍控制在20 -25 ，湿度仍保持在80%左右。这个阶段要加大喷水量，喷水后，以苗盘底往外哗哗流水为宜，每6小时喷淋1次。

6. 注意事项： 、空心菜芽在15 以下时，茎叶生长缓慢；10 以下时，停止生长。但棚室内温度超过30 ，且光照太强时，要加强通风降温排湿，防止芽茎徒长及病害的发生。 、空心菜芽生产中，容易出现烂倒病。这种病主要危害嫩茎

，刚发病时，在茎基部出现褐色的水渍状斑点，然后绕茎发展，变成黄褐色，最后干枯萎缩成线状，芽菜倒状，随后感染周围的芽菜，导致芽菜成片猝倒死亡。原因是棚室内长时间温度过低（15 以下）、光照严重不足、下种量太多、生长太密且部透风、淋水过多使基质太湿、棚室内又通风不良等造成。可用75%的百菌清可湿性粉剂600倍液或者70%的代森锰锌500倍液喷施。一般在芽长2-3厘米时，喷施1-2次即可。

7. 采收：约经过8-10天，空心菜芽就可长成。此时子叶平展呈V型，肥大鲜绿，心叶未出，芽高12-15厘米，高矮整齐一致，茎秆粗壮，下胚轴青白色，上胚轴浓绿色，无烂根，无烂脖，无异味。采收时，可带根拔起，清洗，装入硬质透明塑料盒或透明塑料袋中即可上市。

芽苗菜小常识

芽苗菜是无污染，安全，有营养的绿色食品。其原料产地必须具备良好的生态环境，各种有害物质的残留量应符合国家规定的标准，原料的栽培管理必须遵循一定的技术操作规程，化肥，农1药，植物生长调节剂等的使用必须遵循国家制定的安全使用标准。绿色食品的生产，加工，包装，贮运和销售等程序，也必须符合国家食品卫生法的要求。

芽苗蔬菜多在棚室等保护地生产，不受外界环境影响，而且在生产过程中一般不用化肥，激1素和农1药，是无公害的蔬菜，属于绿色食品。丰富的营养 芽苗菜在生产的过程中，进行着一系列的物质转化。例如，在水解酶的作用下，将高分子贮藏的物质转为可溶性的，人体易吸收的简单物质，因而芽苗菜不但色泽美观，而且食用口感脆嫩，易消化吸收。

另外芽苗菜还比原料增加了营养成分，如黄豆发芽后使胡萝卜素增加2倍多，核黄素增加3倍多，维生素B12增加了10倍。种子中不含维生素C，而芽苗菜中却含有大量的维生素C，每百克豆芽含维生素C20-30毫克。在芽苗菜的生产过程中，还能增加氨基酸和矿物质的含量，同时还增加了独特的微量元素。如香椿芽中含有性激1素相似的物质，枸杞芽中含芸香甙和肌甙等，这都是人体正常生理活动所必需的。另外芽苗菜在发芽过程中形成大量的活性植物蛋白质，有助于消化，易被人体吸收。营养学家指出，人类每天所需要的蛋白质，萝卜苗催芽机，动物蛋白一般需要60克，植物性蛋白则只需要30克，而植物在发芽过程中所产生的活性植物蛋白每天仅需要15克。这说明芽苗菜不但营养丰富，而且是营养精华。

1. 品种选择：各种品种的萝卜都可用作生产芽苗菜，其中以大红袍萝卜籽和浙大长白萝卜籽较好。

2. 浸种、催芽：选用种皮新鲜、富有光泽、籽粒大并带有萝卜清香味的一年生新种子，将其水选去瘪去杂，用25~30℃的温水浸种3~4小时，种子充分吸水膨胀后捞出稍晾一会儿，待种子能散开时即可装盘。

3. 装盘育苗：在消毒洗净的育苗盘内铺一层已灭菌的报纸，目的是防止根扎入盘子的孔中，难以清洗。用温水将纸喷湿，在报纸上撒播一层处理过的萝卜籽，每盘播种量为50~75克左右。每10盘叠成一摞，最上面盖一层湿麻袋，进行遮光保湿催芽，温度保持在22℃左右，每隔6~8个小时倒一次盘，同时喷淋清水，喷水要仔细、周全，不可冲动种子。一般一天后露白，2~3天后幼芽长至4厘米。

4. 温湿度管理：萝卜种子在2~3℃就能发芽，发芽适温为20~25℃。幼苗能耐-2~-3℃的低温和25℃的高温。5~25℃生长较好，生长适温为15~20℃。温度过高萝卜苗容易腐烂，过低萝卜苗生长缓慢甚至停止。温度管理目标就是控制环境温度在萝卜苗生长适温范围内（15~20℃），最多不能超出5~25℃的范围。冬季通过加温保暖设备提高温度，夏季通过通风、遮光降低温度。萝卜苗在湿度大的情况下易霉烂，因此，生长环境的湿度需控制在70%以下。主要是通过加强通风来降低湿度。播后每天浇两遍水，遇阴雨天可酌情浇一遍。子叶刚展开，立即揭去覆盖在上层的报纸。株高3厘米后开始浇营养液。

5. 摆盘上架见光培育：当盘内萝卜芽将要高出育苗盘时，即及时摆盘上架，在遮光条件下保温保湿培养5~6天，当芽长10厘米以上，子叶展平，真叶出现时放入光照处培养，一天可见散射光，第二天可见直射自然光。为使芽体粗细均匀，快速生长，每次喷淋须用温度与室温相同的水，但喷水不可太多，以防烂芽。娃娃缨萝卜芽苗子叶上易产生黑色小麻点，可采用“浸水”补水法，即将苗盘浸入水面，湿润基质，进行水分补充，从而避免了因喷雾而增加的空气相对湿度和淋湿子叶。萝卜苗茎细叶嫩，不需施肥。

萝卜苗催芽机-催芽机-四季阳光机械由青州四季阳光食品机械有限公司提供。行路致远，砥砺前行。青州四季阳光食品机械有限公司（www.sdxsyg.com）致力成为与您共赢、共生、共同前行的战略伙伴，更矢志成为豆、乳制品加工设备较具影响力的企业，与您一起飞跃，共同成功!