

催芽机 四季阳光机械 香椿苗催芽机

产品名称	催芽机 四季阳光机械 香椿苗催芽机
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

活体香椿芽生产

- 1、适宜的温度范围是15 ~ 25 ，一般冬春季在室内或大棚内生产。
- 2、在有效空间里立体种植。用木板或砖等搭成架，育苗盘选用轻质底部带网眼的塑料盘，以长50厘米、宽25厘米、高5厘米为宜，盘底需留一孔，以利漏水。
- 3、种子处理。将当年采收的香椿种子去翅清除杂质（隔年种子发芽率极低），用55 温水浸饱，并不断搅拌，水冷却后，继续浸泡10~15小时，然后取出催芽；催芽温度为20 ~ 25 ，催芽过程每天至少翻动两次，可使种子发芽整齐。4天左右，种子露白，播种。
- 4、将洗刷好的培养盘底层铺一层白纸，纸上摊上一层厚2~2.5厘米的湿沙，然后把催好的香椿种均匀播在基质上，每平方米播种量为500克，种子上再盖一层1.5厘米厚的细沙，用20 清水浇透苗盘。
- 5、种子播入后5天，种子露出基质，此时再用20 清水将基质浇透。平时应注意定时喷水（用细眼手持喷壶或喷雾器），每天喷水2~3次，水不要淹没种子，温度保持在白天25 左右，夜间10 左右，注意保湿，这样5~6天后香椿胚芽开始拱起，当香椿芽长到10厘米左右，子叶完全展平时即可食用。椿芽因温度太高容易长出真叶，商品价值降低，可在芽顶距沙层1~1.2厘米时喷增粗剂一遍。
- 6、活体香椿芽生产前期需遮光，当种芽长到8~9厘米，但未木质化，萝卜苗催芽机，再见光，晒1~2天，使之变绿，即可采收，每平方米可收3~4公斤鲜椿芽。

芽苗菜的特点

（一）芽苗类蔬菜的营养丰富 在由种子到芽苗形成过程中，会产生一些有利于食用营养的化学变化：如通过各种酶的催化作用，将种子中不溶性的大分子贮藏物质转化为可溶性的简单物质；种子中原本不

含维生素C，但种子发芽后会含有维生素C。

(二) 芽苗菜含有特殊营养成分，具有一定的保健功能 如大豆种子发芽过程中植酸酶活性上升，植酸盐含量下降，有利于人体内铁的吸收利用；芥菜芽含有促进食欲、增进消化的芥子甙、芥子碱、芥子酶、芥子酚等；荞麦芽低糖、低脂肪、含较多膳食纤维，；香椿芽可抑制金黄色葡萄球菌、肺炎双球菌等；枸杞头含有芸香甙、肌甙及各种氨基酸，富含胡萝卜素，具有明目、强身益寿的功效。

(三) 芽苗菜比较容易达到绿色食品的要求 芽苗菜是在无土条件下，利用无污染的种子、作物的宿根、肉质直根、根茎中累积的养分生长成产品的，生产过程中不使用任何化肥；芽苗菜产品形成周期很短，较少感染病虫害，不需使用农药；芽苗菜的生产环境可人为控制，香椿苗催芽机，能有效防止周围环境遭受污染。

(四) 芽苗菜的食用方法 芽苗菜以生食为好；也可火锅涮食；烹调制作菜肴时烧炒时间宜短，否则色泽和风味均将受到影响。芽苗菜制汤时应在调味后出锅前最后放入。

豆芽也称芽苗菜，催芽机，是各种谷类、豆类、树类的种子培育出可以食用的“芽菜”，也称“活体蔬菜”。常见的芽苗菜有：香椿芽苗菜、荞麦芽苗菜、苜蓿芽苗菜、花椒芽苗菜、绿色黑豆芽苗菜、相思豆芽苗菜、葵花籽芽苗菜、萝卜芽苗菜、龙须豆芽苗菜、花生芽苗菜、蚕豆芽苗菜等30多个品种。品种丰富，营养高，是常见的蔬菜。食用的主要部分为下胚轴。全自动豆芽机是生产优质豆芽的先进设备。用该豆芽机器培育豆芽，生长快速、均匀饱满、洁白肥嫩，属安全健康的绿色食品。

黄豆蛋白质含量虽高，优质催芽机，但由于它存在着胰蛋白酶抑制剂，使它的营养价值受到限制，所以人们提倡食用豆制品。黄豆在发芽过程中，这类物质大部分被降解破坏。黄豆芽的蛋白质利用率较黄豆要提高10%左右。另外，黄豆中含有的不能被人体吸收，又易引起腹胀的棉子糖等物质，在发芽过程中急剧下降乃至全部消失，这就避免了吃黄豆后腹胀现象的发生。

催芽机-四季阳光机械-香椿苗催芽机由青州四季阳光食品机械有限公司提供。青州四季阳光食品机械有限公司（www.sdxsyg.com）是山东潍坊豆、乳制品加工设备的翘楚，多年来，公司贯彻执行科学管理、创新发展、诚实守信的方针，满足客户需求。在四季阳光机械领导携全体员工热情欢迎各界人士垂询洽谈，共创四季阳光机械更加美好的未来。