

中卫黄花菜种苗

发布日期：2025-10-09 | 阅读量：3

黄花菜味鲜质嫩，营养丰富，含有丰富的花粉、糖、蛋白质、维生素C、钙、脂肪、胡萝卜素、氨基酸等人体所必须的养分，其所含的胡萝卜素甚至超过西红柿的几倍。地理优势：吴忠市有“塞上硒都”之名，红寺堡地区的土壤含硒量丰富，“富硒黄花菜”之称便由此而来。经检测，阳光合作社的黄花菜含有非常丰富的硒元素。莫道农家无宝玉，塞上黄花“兴茗萱”，便是由吴忠市太阳山阳光农产品专业合作社注册的黄花菜商标，是宁夏有名的黄花菜品牌。黄花菜中的部分物质可以很好减少细胞的繁殖增长，足以起到**的作用。中卫黄花菜种苗

黄花菜的繁殖方法：一、分芽繁殖法。2、栽培方法。(1)把种块直接栽大田。整地作畦，施农家肥5000千克，硝酸磷肥40千克，畦宽 2米，每畦栽2行，大行距1.20米，小行距80厘米，株距50厘米开穴。每穴放切好的种块3-4块，芽向上，根向下放展，覆土3厘米，栽后用小水浇足，水渗后覆膜。1月后注意放苗，要加强苗期管理，达到早发苗，发壮苗。(2)先育苗再移植，把切好的种块栽在苗床上，行距15厘米，株距10厘米，每亩苗 4.50万株，苗龄2个月可移栽大田。这种方法发芽快，苗壮，成活率高。陕西黄花菜烘干黄花菜的品质要求：以洁净、鲜嫩、不蔫、不干、芯尚未开放，无杂物者质优。

黄花菜营养价值：每100g黄花菜干品中含均有碳水化合物、蛋白质、脂肪3大营养物质，分别占到60%、14%、2%，此外，磷的含量高于其他蔬菜；黄花菜观赏价值：黄花菜春季萌发早，具有很高的观赏价值，是公园、观赏农业和布置庭院等地的好材料，也可做插花。夏季，每天都有鲜花绽放，不仅可以观赏其花朵，而且每天可以尝鲜；另外，它的叶丛，自春至深秋始终保持鲜绿，均具有绿色观赏的效果；黄花菜药用价值：常吃黄花菜还能滋润皮肤、免疫，具有中轻度的功效，并在防止传染方面有一定的作用；黄花菜文化价值：黄花菜常在历代医学书籍中都有记载并且十分受各朝代风流人士的青睐。

淮阳黄花菜：淮阳黄花菜之所以名贵，主要是菜蕾肥大，菜条丰润，每根鲜菜条平均重达4.4克，干菜条达0.5至0.6克。馏晒后色泽金黄，糖分多，油分大，干而不碎，富有弹性，味鲜纯美，营养丰富，别具风味。淮阳黄花菜之所以风味独特，得益于得天独厚的自然条件、土质条件和栽培条件。品质特有，为其它产区所不及，故**中外，在国内、国际市场上，具有很强的竞争力。花枝长约5mm□种子黑褐色，直径1-15mm□表面约有30条横向平行皱纹。无明显花果期，通常3月出苗，7月果熟。研究表明，黄花菜能显着降低血清胆固醇的含量，可作为***患者的保健蔬菜。

黄花菜干制要点：采用晒干和人工干制的方法开进行干制。晒黄花菜的过程中要揉2-3次，一般在摊晒后第二天早上回潮时揉制，每次5分钟-10分钟，作用是压出水分，使其内部脂肪、香脂适当外渗，增加油性、光泽和香味。烘干：每平方米烘盘可装热烫过的黄花菜5公斤左右。干制

初期黄花菜含水量较高，应先将烘房升温到80℃-85℃后再将黄花菜送入，此时因原料大量吸热，使烘房温度下降，当下降到60℃-65℃时，保持12小时-15小时，然后逐渐降低到50℃，直到干燥结束，为防止黄花菜粘结和焦化，还应及时倒换烘盘，一般翻动2-3次，每5小时-6小时翻动一次，使其干燥程度一致。肝火旺的人，平时都可以多吃黄花菜。贵州黄花菜的功效与作用

黄花菜在春栽和秋栽，但以秋栽为好。中卫黄花菜种苗

黄花菜，学名萱草，为百合科植物。其叶、根、茎、花均可入药。味甘性平，有养血、平肝、安脑的功效。现代医学分析认为，黄花菜含钙、磷**为突出，纤维素和胡萝卜素含量较高，并含有助孕素和生物**，对妇女特别是产妇颇有益处，可以说是十分地道的“宜母草”。另外，黄花菜具有降低血清胆固醇的作用，能预防中老年疾病和延缓机体衰老。黄花菜对神经衰弱、动脉硬化、慢性肾炎、水肿患者均有作用。吴忠市太阳山阳光专业合作社目前种植面积达1100亩。中卫黄花菜种苗

吴忠市太阳山阳光农产品专业合作社是一家有着雄厚实力背景、信誉可靠、励精图治、展望未来、有梦想有目标，有组织有体系的公司，坚持于带领员工在未来的道路上大放光明，携手共画蓝图，在宁夏回族自治区等地区的农业行业中积累了大批忠诚的客户粉丝源，也收获了良好的用户口碑，为公司的发展奠定的良好的行业基础，也希望未来公司能成为*****，努力为行业领域的发展奉献出自己的一份力量，我们相信精益求精的工作态度和不断的完善创新理念以及自强不息，斗志昂扬的的企业精神将**阳光农产品专业合作社供应和您一起携手步入辉煌，共创佳绩，一直以来，公司贯彻执行科学管理、创新发展、诚实守信的方针，员工精诚努力，协同奋取，以品质、服务来赢得市场，我们一直在路上！