

## 专家导语：

《寻味槟榔》一书具有较强的针对性、指导性、实用性,也具有一定趣味性、可读性。既对槟榔的历史、文化进行记述,又对槟榔生产技术进行了理论指导,同时提出了产业发展的战略思想及工艺改进、新产品研发的新思路、新方法,可以称之为食用槟榔的“百科全书”。它还填补了槟榔研究领域的一项空白,具有明显的地方特色和强烈的时代特点。也体现了以人为本,科学发展的理念,将对槟榔产业的发展和弘扬槟榔的文化具有一定现实意义和历史意义。

——湖南省质量技术监督局原局长孔令志

随着槟榔产业的迅速发展和嚼食的人群越来越多,人们渴望进一步了解槟榔的历史文化;了解槟榔产业发展、产品研发、食品安全等相关知识;了解槟榔生产经营全过程及确保产品品质、食品安全的有关标准和要求。湖南省槟榔食品行业协会适时组织几个大型槟榔生产企业和长期从事卫生、质量监督方面的专业人员共同编写了这本书。该书注重理论与实践的结合,既有翔实理论知识又有实际操作规程,既有文献综述报道又有检测试验结果。注重内容的全面系统,将一些零星、不全的资料和信息进行收集整理。注重适用于不同文化层次、不同岗位的人群。本着开卷有益的原则,使读者均可从中找到自己感兴趣的内容。

——湖南省槟榔食品行业协会会长、《寻味槟榔》主编朱利明

# 《寻味槟榔》：工艺升级让槟榔好吃又健康

## 核心提示

由湖南省槟榔食品行业协会编写、湖南人民出版社出版的《寻味槟榔》近期隆重出街,目前在各大书店均有发售。该书涉及“槟榔的概况及历史文化”、“槟榔的营养成分及化学活性物质”、“食用槟榔生产原辅材料及要求”、“食用槟榔生产技术与设备”、“槟榔食用安全监督与生产关键环节控制管理”、“食用槟榔标准制定及实施”、“食用槟榔新工艺及新产品开发”、“食用槟榔产业发展战略”、“食用槟榔的相关研究”9个篇章,共计27万字,对槟榔行业进行了一个系统的、全方位的介绍、解析与透视,堪称槟榔行业的首部“百科全书”。

一直以来,媒体与市民对槟榔的态度从来都是“两边倒”甚至“模棱两可”,有人认为,槟榔是四大南药之首,且承载了深厚的历史文化内涵,对其不啻赞美,也有人称长期嚼食槟榔可能诱发口腔癌,视其为洪水猛兽。槟榔究竟是何面目?拨开迷雾见月明,本期开始,我们将翻开《寻味槟榔》一书,给出答案。

■三湘华声全媒体记者 潘海涛



■实习生 何佳乐 摄

众所周知,海南是槟榔主产地,而海南在槟榔市场这块大蛋糕上,却只占了很小的一部分,不是原材料产地的湖南作为槟榔生产、加工企业的聚集地,“海南槟榔,湖南定价”已成业内常识。

近日,海南省农业厅相关负责人就曾透露,未来几年内,将通过引进龙头企业的方式,延伸产业链,推动海南槟榔产业转型升级。对此,湖南省槟榔食品行业协会相关负责人表示,来自海南的正当市场竞争有利于激发行业内部的鲶鱼效应,这对湖南槟榔产业来说是个利好。

记者从《寻味槟榔》一书中了解到,工艺升级让槟榔好吃又健康,目前湖南槟榔行业正在全力推动槟榔制作新工艺,未来的槟榔或将出现在果冻、饮料领域,槟榔产业或将迈上更高的台阶。

## 槟榔原料产地海南力推产业升级

《寻味槟榔》显示,在海南,槟榔是仅次于橡胶的第二大热带经济作物,作为全国槟榔种植第一大省,海南槟榔产量占全国95%的份额,约有50万农户近230万农民种植槟榔并以此为生,因此槟榔在当地也被称作“绿色黄金”。

然而,前段时间一则关于“槟榔致癌”的报道,在槟榔界引起了轩然大波,海南省作为槟榔

原材料大省自然首当其冲,正值采摘季节的槟榔价格暴跌80%,百万农户损失惨重。暂处于产业链最底端的海南槟榔产业,除了抗风险能力差之外,传统土办法烘干槟榔制造的“烟雾”对环境造成的巨大污染也让当地市民苦恼不已。

鉴于此,海南省农业厅开出了“产业升级”的药方。在槟榔初加工产业的转型上,万宁市是首个吃新技术“螃蟹”的市县。记者了解到,近年来,万宁持续对槟榔初加工产业进行政策和资金上的扶持,同时通过产业技术创新联盟,引进专业型技术人才,力求在深加工方面取得突破。该市槟榔产业局局长林觉明介绍,该市还将建立两个槟榔产业园区,对槟榔系列产品进行研发,建成一个集种、产、学、研、用为一体的基地,拉大、拉长槟榔产业链。

市场的引导才是最终的动力。海南省农业厅相关处室负责人透露,在改造初加工技术的同时,海南也积极引进龙头企业推进海南槟榔产业的转型升级。2013年6月,海南省农业厅组团赴湖南进行槟榔深加工招商引资和考察,代表团分别深入长沙友文食品有限公司、益阳皇爷食品有限公司、益阳口味王槟榔有限责任公司、湘潭宾之郎食品有限责任公司等槟榔精深加工龙头企业,召开了面对面招商座谈会。

## 湖南槟榔企业打响工艺改革革命

槟榔原料主产地海南不甘人后,政策扶持、建立基地、引进企业,组合拳层出不穷,意欲通过产业升级,实现后发赶超。面对挑战,湖南槟榔行业则率先打响了工艺改革革命,旨在以新工艺为突破口,跳出行业竞争红海开辟更为广阔的市场蓝海。

一个企业的成功在于创造一种新的生活方式。对于食品企业而言,这一理念的内涵便在于改变消费者由来已久的消费习惯、创造一种新的消费理念。在这方面,湖南槟榔企业将槟榔鲜果变为加工产品,并将此推向全国,可谓是上述理念实践的典型代表。

《寻味槟榔》在“湖南槟榔产业发展概况”一节中介绍,湖南槟榔最早产的产地在湘潭,只是单纯用石灰加红糖熬成卤料,涂在切开的槟榔表面制成简单的“石灰槟榔”。后来则出现了“改良槟榔”,即在卤料里已经添加上了桂子油、薄荷油之类的香料。如今,整个湖南地区的槟榔加工企业以精选槟榔干果为主要原料,配以特制卤水、饴糖、食用香精香料等配料,市面上出现了多种口味的新潮槟榔,满足了不同人群的口味需求。

行业竞争助推产业加快转型升级步伐。海南和湖南,一个垄断着中国大陆槟榔原材料市场,一

个垄断着中国食用加工市场,利用海南的自然种植资源优势 and 湖南加工技术优势,不仅可优势互补,提高中国槟榔加工产品整体竞争力,同时还可以避免出现恶性竞争,实现互利共赢。

## 延伸阅读

### 食用槟榔生产工艺流程及工艺说明

1、原料验收、储藏。原料的验收可以参照农业部组织制定的“槟榔干果”的质量标准,特别要注意槟榔原果中的“氟”的含量,必须符合食用槟榔食品安全地方标准规定的含量。

2、挑选。虽然槟榔原料在进厂前经过一定的挑选分级,但是,在实际生产时还需要按照工厂生产要求进行挑选分级。

3、清洗。槟榔原果由于原料处理用不同燃料、设备烘烤等原因,其表面粘附大量的灰尘,因此,必须经过适当的清洗,不同的厂家使用的清洗方法不同,一般有水煮法、冷浸泡法和泡蒸法等三种清洗方法。

4、浸泡发籽。浸泡发籽是使用由蛋白糖、甜蜜素、甘草水提液、香兰素、食用香精、食用防腐剂等组成的溶液浸泡槟榔原果,使槟榔果壳充分吸收浸泡液中各种风味物质的一个工序。

5、晾干。发籽结束后,浸泡液已经全部被槟榔果壳吸收,如果

条件允许,可以继续密闭1-2天,然后在洁净的环境里晾干槟榔外表面的水分,以便涂上胶液。

6、上胶。现代槟榔食品都要在槟榔果外表面涂上一层胶液,这样不仅使槟榔产品外表光洁发亮,而且提高了产品的风味,胶液一般用食用明胶、甜味剂、食用香精香料、防腐剂等配制而成。

7、闷胶。涂抹胶液后,为了使香味物质能在整批产品中分布均匀,往往在一个洁净且消过毒的密闭容器里密闭保存约一天,这个过程就称为“闷胶”。

8、切片。将选籽分类的槟榔按要求切片并挑出果内的果核,然后根据槟榔的形状与个体大小分为“对开籽”和“三开籽”。

9、卤水制作。槟榔卤水是用氢氧化钙(原来以石灰石或含石灰石的牡蛎壳为原料煅烧、消化而成,现在使用食用氢氧化钙)和饴糖经过热反应得到的一种褐色浆体,在这种浆体中需要加入甜味剂以及多种食用香精香料。

10、点卤水。点卤水就是将制作好的卤水加到切好的槟榔果片芯里,现在主要是手工完成。

11、包装。槟榔包装现代化是槟榔从传统纯民俗食品发展为现代休闲食品的关键推动力之一。目前为止,包装种类很多,总的大致分为袋装和单片包装两大类。

12、产品贮藏。将验收计量后的槟榔产品储藏在通风良好且阴凉干燥的仓库内。