

山苍子果实 供图 / 徐晔春



中国出口精油之冠 ——山苍子

撰文 冷家归 李靖锐

山苍子 (*Litsea cubeba*), 又名山苍树、山鸡椒、木姜子等, 是樟科木姜子属落叶灌木或小乔木, 广泛分布于我国南方各省, 尤以湖南为多, 是我国特有的芳香经济树种。木姜子属约含200个种, 分布于亚洲、美洲的热带和亚热带地区, 非洲与欧洲鲜见报道。我国约有72种18变种和3变型, 是我国樟科中种类较多、分布较广的属之一。

山苍子全身是宝, 全株均含有芳香油, 是传统美食必不可少的调味料和高档化妆品的原料。它根、叶、花、果实均可入药, 也是一味传统的中药材。山苍子油是我国《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》(GB2760-2014) 允许限量使用的天然添加剂, 可直接用于一系列食品的调味增香。一颗颗玲珑剔透的鲜果是湖南、四川、贵州等省地少数民族地区家喻户晓的调味之王, 例如贵州著名的酸汤鱼添加山苍子去

腥, 味道能更加鲜美。山苍子果实含油量丰富, 鲜果含有3%~5%的精油及30%~50%的核仁油; 果皮中提取的精油得率最高, 为3%~12%, 其中单萜化合物含量尤为丰富, 最高可达98%。其种子可提取核仁油, 脂肪酸成分与国内短缺的椰子油相似, 在一定程度上可替代椰子油, 是合成绿色表面活性剂、果渣饲料、润滑油、生物柴油、食品添加剂和防腐剂等的重要原料。

我国山苍子种植总面积有1.44万公顷, 占全国经济林总面积的0.04%。山苍子油年产量14.01万吨, 出口量占全球市场的80%, 总产值9.76亿元, 是世界上最大的生产国和出口国。山苍子精油气味清新上扬, 强烈的柠檬气味中带有一丝丝微甜, 而其代表化学成分柠檬醛正是山苍子在香料界、医药界等领域占有一席之地的关键。柠檬醛存在于很多植物中, 除了山苍子, 柠檬草和丁香罗勒精油中柠檬醛的含量也

深处、溪涧之侧都能见到它的身影。生长快、结实早、花期长、收益快、经济价值高等特点使山苍子成为我国南方重要的经济和生态树种。近年来, 我国山苍子精油产业发展较为平稳, 精油价格呈现逐年上涨趋势, 如今在贵州、湖南、四川、重庆山区已实现规模化种植, 在脱贫攻坚工作中发挥了巨大作用, 那翠绿圆润的果实成为农民眼中发家致富、迈向美好生活的“金果果”。

作者简介

冷家归, 贵州省农业科学院油料(香料)研究所助理研究员, 主要从事辛香料植物栽培与遗传育种工作。
李靖锐, 中国科学院植物研究所特别研究助理, 主要参与芳香植物萜烯代谢与功能基因挖掘等相关工作。

(责编 桑新华)

很丰富, 分别是东南亚和欧美地区的主要调味料。我国现有山苍子品种的精油中柠檬醛含量高达60%~80%, 最高可达90%, 远远高于国外其他品种。因为山苍子具有浓郁的柠檬香味, 所以它本身就可以作为调味剂、防腐剂和芳香剂等。此外, 它也可以作为基础化合物, 用来制备具有花果香气的紫罗兰酮, 或有玫瑰花香的大马酮, 或深加工为香草醛、薄荷脑、鸢尾酮等。研究发现, 柠檬醛及其衍生物对植物病原菌有抑制作用, 在植物源农药等方面的应用潜力巨大; 它还可抑制人体病原菌, 在治疗心血管、平喘镇咳、抗过敏等方面也有很好的作用。2017年国内外市场对柠檬醛的需求量为3.09万吨, 供应量为1.27万吨, 占需求量的41%, 市场供不应求, 因此柠檬醛在食品行业、化妆品行业和医药行业中有很好的应用价值和前景。

山苍子对土壤和气候的适应性较强, 于密林



野生山苍子 供图 / 朱仁斌