

艾伯塔大麦

> 大自然的優勢

大麦約於1萬年前開始人工種植，在艾伯塔省也已經有幾百年的種植歷史。今天，大麦已經具有多種用途——用於飼料、製造麥芽、食品以及用於生物產品領域。

大麦的用途主要有三个：一般用途、制造麦芽以及食品。最一般的用途就是用于牲畜饲料，作为牛、猪、鸡的饲料原料。

制造麦芽的大麦主要用来制造各种饮品，比如啤酒、威士忌酒等；同时也可以用做各种食品的甜味剂，比如饼干、冰淇淋以及其他加工食品等等。去壳大麦用于加工大麦食品，包括做汤、炖煮、面条、甜点、早餐麦片、方便婴儿配方食品等。

艾伯塔省在生产及向国外客户供应优质大麦方面具有很多优势。

生产

17世纪初，欧洲殖民者把大麦带到加拿大。今天加拿大成了世界上最大的大麦供应国之一，每年生产约800万吨大麦。艾伯塔省的年平均产量超过450万吨，超过加拿大总产量的一半。

大麦具有遗传多样性，在艾伯塔省的许多地方表现良好，但在夏季昼夜温差大、日照时间长的南艾伯塔省生长尤其好。

饲料用大麦

在艾伯塔省，国内用大麦的80%都是用作饲料。大麦含有丰富的淀粉、纤维和磷。作为饲料原料，大麦是一个极好的能量源（淀粉类），因此肉牛和奶牛饲料中的粮食部分只需要大麦即可。大麦含有更高的蛋白质，而且反刍动物对大麦中淀粉吸收的程度比玉米更高。

用大麦作为饲料喂养的牛肉质细腻，肌肉和白色脂肪相间，呈现出大理石纹路，而这是全球崇尚谷饲牛肉消费者的最爱。大麦一般用来养猪、家禽、羊和骆驼等，也能用来养马、兔子以及用于水产养殖。





制造麦芽的大麦

麦芽，即发芽的大麦，是利用大麦发芽制作的。如果要想归类到麦芽用大麦，那么对麦芽大麦的收割必须符合严格标准，以确保大麦质量。麦芽大麦主要用于给啤酒和酒精饮料调味。麦芽提取物在全世界范围内可用于许多食品：饼干、蛋糕、饮料、婴儿食品等等，以便增加味道、颜色、发酵或者增加香味。此外还能改善食品质地、延长保质期、增加营养成分等。艾伯塔每年生产约100万吨麦芽大麦，每年出口的麦芽（未烘干）达到将近30万吨。

艾伯塔的优质麦芽大麦免受霜冻或者高温伤害，没有化学残留，也没有病虫害。精选的麦芽大麦在收割之前没有任何发芽的迹象，并且颗粒饱满。用来制造麦芽的艾伯塔大麦的平均蛋白质含量为11%-12.5%（干货），水分最高不超过13.5%。

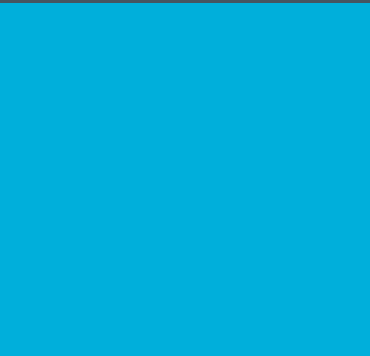
食品制造用去壳大麦

去壳大麦主要用于食品生产，也可用于其他用途。跟普通大麦相比，去壳大麦的壳跟籽实之间较为松散，使得大麦成熟后脱壳比较容易。去壳大麦非常适于制造供人食用的食品，如面粉制品等，因为麦粒在加工成面粉之前不需要脱壳了。

艾伯塔省生产的大麦有着一种浓浓的坚果香味，富含 β -葡聚糖，从而使得全麦的嚼劲更足，吃起来有点像有嚼劲的意大利面。烹饪的时候，大麦可以在水分充足的情况下膨胀三到四倍，并且能够吸收跟它一起烹饪的食物的味道。

大麦可以磨成面粉（用来做煎饼和松糕）、小薄片（类似于早餐吃的燕麦片），以及麦麸等健康食品。大麦可用做大米以及小米的高纤维替代品，为烘烤制品以及甜品调味，还可用来酿造酒精饮料，如威士忌酒和日本烧酒等。





营养

大麦是一种味道很足的粮食，含有各种营养(包括富含维生素E)、蛋白质和纤维。大麦的可溶解纤维和不可溶纤维的含量都非常高，并且比任何其他粮食的纤维含量都要高，但是跟其他大多数粮食不同，大麦整个颗粒中都有纤维，而不是只在颗粒的外表(麦麸)。

大麦富含β-葡聚糖，这是一种可溶解的食用纤维，可调节葡萄糖和胆固醇。2012年，加拿大卫生部批准了大麦纤维(β-葡聚糖)具有保健功能、能够降低胆固醇的说法。而胆固醇是导致心脏病的一个危险因素。大麦中的可溶解纤维还能产生饱腹感，从而有助于控制体重。

大麦的升糖指数较低，从而不会引起血糖升高，有助于预防II型糖尿病，控制血液中的胆固醇。

创新

艾伯塔省不断进行技术投资，确保本省农民获得世界领先的大麦品种，确保艾伯塔省的大麦生产处在创新的领先地位。

艾伯塔省是农田作物开发中心(FCDC)所在地。农田作物开发中心是公认的世界级研究机构，重点是培育新的大麦品种，保持胚质来源的广泛性。研究中心的研究人员不断提高大麦的抗病性，不断提高产量，改善优质饲料和食品的品质特性，同时提高氮和水的利用效率。农田作物开发中心到目前为止已经开发出了30多个新的大麦品种，使得农业经济效益得到了显著提高。

供应

艾伯塔省的大麦年产量占了加拿大的将近一半，使得艾伯塔省得以成为一个可靠的优质饲料、麦芽大麦和食品大麦的供应省。此外，艾伯塔省生产的大麦的优良品质已经得到国际上的认可。

加拿大每年出口的大麦将近140万吨，其中37%来自于艾伯塔省。

艾伯塔农业林业部

www.agrifoodalberta.ca

E-mail: agrifoodexports@gov.ab.ca



Statistics averages – 2010-2014

2015