

探讨紫薯功能性研究与其食品开发策略

李彤¹ 王熙璐²

(1. 大连海洋大学食品科学与工程学院19级食品科学与工程三班 辽宁 大连 116000;

2. 大连海洋大学食品科学与工程学院19级食品质量与安全一班 辽宁 大连 116000)

[摘要]随着社会的发展,人们对于物质条件逐渐满足,开始追求健康状况,因此,各种健康的生活方式、健康的饮食习惯层出不穷,绿色食品,便是其中一个重要的概念。它指的是生产的环境优良、生产的过程安全,符合一切的安全要求的食品,绿色食品能够满足人们对生活质量、饮食健康的要求,是当前社会上十分受关注的一个热点话题。因此,本文在这样的背景下,以紫薯为角度,分析了紫薯的功能性,以及通过紫薯分析食品开发的策略,以供参考。

[关键词]紫薯功能性;食品开发;策略

引言

紫薯,便是一个典型的绿色食品,它的加工方法非常的简单,通常采用蒸馏、清煮的方式,具有比较低的油脂和调料成分,对人们的身体危害很低。除此之外,紫薯自身含有丰富的营养成分,它对于人们的各个器官和机能有很大的帮助,可见,紫薯具有巨大的医用价值和保健价值,对其的开发成了食品开发里一个重要的内容。

一、紫薯的功能性研究

(一) 抗氧化功能

紫薯的第一个功能,为抗氧化功能,主要是因为紫薯里面包含着丰富的花青素和紫薯多糖,这两个元素都是纯天然的、具有强烈的抗氧化功能的元素,在医学的领域里,很多医美人员经常拿这两种元素作为医学的药物,当作皮肤美容的工具。紫薯多糖元素,在现实生活中的运用频繁,它能够有效的对人体的皮肤实现抗氧化的功能,还能够对脂肪进行氧化和抑制。所以,可以看出,紫薯具有强大的抗氧化功能、美容护肤功能以及减肥功能,它是人们日常健康生活里的一个不错的选择。

(二) 抗癌功能

紫薯里的一些元素和物质,经常会被运用在医学抗癌的领域里,主要是因为,紫薯含有丰富的抗癌元素。首先,紫薯的花青素,具有一定的抗癌成分,运用该元素,能够合理的对癌细胞的生成带来抑制;其次,紫薯多糖元素,也具有一定的抗癌成分,主要是因为它对癌细胞具有致死的作用;最后,紫薯内含有微量的硒,该种物质在人类长期服用过后,会提升人们的抵抗力、身体素质,对于抗癌具有一定的帮助。

(三) 降血糖功能

经常性的服用紫薯食品,能够得到降血糖的作用,主要是因为紫薯里的花青素可以抑制人体内的糖分增加,从而起到降血糖的作用;另外,紫薯的绿原酸与异绿原酸也同样具有抑制人体内的糖分增加的功能。

(四) 抗炎功能

紫薯经常被拿来当作医学里的一些消炎药物。主要是因为,紫薯的花青素,能够具有一定的抗炎、缓解镇痛的功能;紫薯的硒物质,也能够起到相关的作用。

(五) 抑制细菌功能

防腐剂,是食品行业里经常使用的一种物品,随着人们对健康的追求增加,天然防腐剂逐渐被社会所关注,而紫薯便是一个有效的天然防腐剂。主要是因为,花青素具有抑制细菌增加的功能。

二、紫薯食品的开发策略

由于紫薯具有强大的功能,如抗氧化、抗癌细胞、降低人的血糖、预防炎症、抵制细菌等等,这些功能都对人们的身体有很大的益处,再加上紫薯本身就具有很

好的营养价值,可以为人们实现解饿、解馋的动能,因此,紫薯食品开始逐渐的被社会和人口所关注,越来越多的人开始用紫薯代替自己的正常饮食,提升饮食健康性和规律性,各个食品开发行业也关注到了紫薯的商机,开始对紫薯进行商业开发和利用,促进食品行业发展。

在当前的食品开发市场里,比较经常看到的对紫薯的开发方式,便是将紫薯通过榨汁、密封等方式,做成简单的紫薯饮料。通过这样的方式,人们能够更加便捷、简单、轻松的吃到紫薯、获取紫薯的营养和功能,并且在制作饮料的时候,生产商还可以加入其他的相关营养成分,提升整体饮料的营养价值,因此,紫薯饮料成了当前社会上非常受欢迎的一种饮料种类,它给行业带来了很大的开发的价值。当前比较熟悉的紫薯饮料,比较出名的便是紫薯鲜牛奶复合乳饮料,它是通过将紫薯榨汁之后和鲜牛奶进行混合的一种开发方式,由于该饮料具有紫薯、纯牛奶等食品,所以具备比较大的营养价值,开始被越来越多的人所接受和喜欢。并且,该饮料的加工过程里全程干净、安全,实现了绿色食品的安全价值。

其次,另外一种对紫薯进行开发的方法,便是将自身当作一种农作物,对他进行加工和处理之后,将其经过发酵后制作成紫薯酒。紫薯酒,是通过将紫薯和小麦作为原材料,将他们放到密封的地方加入一些催化剂进行发酵,最后酿制出具有浓厚的紫薯口味和小麦清香的酒,这种酒品是市场上保值相当高的一种酒品。并且将其酿制成酒品的方式,能够为开发者带来更好的利益,因此,它也是市场中一个比较受欢迎的开发方式。

最后,除了本文里提到的,还有将紫薯加工成紫薯薯片、紫薯粉、紫薯牛奶等方式,这些都是当前社会上普遍存在的开发形式。并且随着社会的进步,对紫薯的开发会不断的创新和拓展,努力发挥出紫薯的全面价值和功能。

三、结束语

综上所述,紫薯,多为一个具有多种功能、多种营养的绿色食品,它能够为我们带来巨大的价值和影响,因此,笔者希望自己毕业成了一名食品工作者后,要提升对紫薯的重视,分析食品行业的特征和功能,对紫薯进行更多层次、更全面的开发和运用,积极的拓展紫薯食品的开发路径,拓展食品行业的发展空间。

参考文献

- [1] 黄民松, 雷志英. 食物过敏和十二指肠肥大细胞在功能性消化不良发病中的相关性[J]. 齐鲁医学杂志, 2016, 31(01): 99-100.
- [2] 刘秋月, 严祥, 马苏美. 功能性消化不良胃排空及食物分布与症状的关系[J]. 中华临床医师杂志(电子版), 2013, 7(23): 10628-10632.
- [3] 谭全会, 李兴华. 食物不耐受和功能性胃肠病关系的研究进展[J]. 世界华人消化杂志, 2013, 21(25): 2551-2556.

乡村振兴视角下农村职业教育有效研究

王东

(吉林省辉南县第一高级职业中学 吉林 辉南 135100)

[摘要]农村的职业院校在师资力量和教学设施设备等方面都比较缺乏,毕业生的就业范围也比较有限。涉及农村的企业、地方政府及其职能部门人力资源不足,缺乏信息收集、技术服务的相关渠道。农村职业院校应当通过促进人才培养的供给,来促进我国的乡村振兴战略的实施,提供更多符合新时代农业发展的紧缺人才。本文根据目前校企合作状况为出发点,分析了农村企业、地方政府及相关部门对职业教育的参与不够充分的原因,提出了职业院校应当从当地政府及有关职能部门、涉农企业和其他组织的实际需求出发,增加与其合作的深度,在解决学生实习和专业发展等问题的同时,促进人才培养质量的提升。

[关键词]乡村振兴;农村职业教育;人才供给;当地政府

引言

农村普遍存在着经济水平差、优秀教师少、基础设施差的教学情况,导致农村高职院校就业率低、教学水平落后。在目前情况下,提升农村教学水平、完善教学基础设施、增加教学资源是迫在眉睫的事情。农村职业教育在设备、资金、资源、技术等方面都非常匮乏,机械、机电等相关专业没有良好的实践设备和专业技术教师,这是影响农村职业院校培养人才的重要原因。

一、推动校企合作的可持续发展

面临农村职业院校无法为学生提供实训场地和实习条件的情况,很多院校与企业之间建立了互补性的合作,由于企业一线岗位薪资低、工作强度大等原因,导致员工招聘难度增大,薪资要求不断提高,而校企合作正好能够为企业解决此问题^[1]。农村的学生普遍具有吃苦耐劳的精神,能够很好的胜任企业一线工作岗位,校企合作不仅解决了企业的难题,更为职业院校的学生提升了实践和实习的机会,有效提升学生对专业技能的运用。目前,企业合作培养的实习生不断流失、对实习生的需求量有限,导致企业和职业院校的合作意愿逐渐降低,特别是智能流水

线的投入使用,更加使企业的人工成本不断降低,从而减少对实习生的需求。针对此问题可以通过以下几个方面进行改进,增强农村职业院校的人才供给,促进人才专业技术的有效提升。

1. 增强学生的工匠精神

农村职业院校的学生具有吃苦耐劳的优势,但其中也有一些家庭条件较好的学生,对于脏、累的工作不愿意接受,学生普遍存在不具有较强的责任心和对于学习不积极的问题。为使学生更加符合企业对人才的要求,提升实习、就业中的竞争力,应注重培养学生的工匠精神,以实际的职工案例和社会中的热点人物,对学生宣扬精益求精、吃苦耐劳、勇于创新的工匠精神。

2. 深入参与企业生产

深入参与企业生产,有利于教师技术水平的提升,同时也能够提升学生对企业的接受度和认同感。首先,应当提升教师的自身素质,引导教师参与企业的项目攻关、技术创新等,增加教师参与企业科研在职称评价方面的占比。其次,使学生对企业的接受度不断提升,通过在教学中渗透企业文化和品牌意识,从而提升学生对