

“说到油菜花,你首先会想到什么?是漫山遍野的浪漫花海、厨房中飘香的菜籽油,还是餐桌上鲜嫩的油菜薹(tái)?如今,科学家们玩出了新花样——油菜花酸奶。”

9月4日至7日,第十一届成都国际都市现代农业博览会在成都世纪城新国际会展中心举行。成都市农林科学院首次推出油菜花酸奶,并取名“油菜花花”,引起市民争相品尝。成都市农林科学院农产品加工研究所的狄飞达告诉华西都市报、封面新闻记者,“准备了4天的量,结果半天就被观众品尝一空了。”

口感独特的“油菜花花”酸奶 市民半天“炫”完4天存货



农博会现场市民和展商品尝油菜花花酸奶。受访者供图



油菜花香皂。图据成都市农林科学院公众号



「油菜花花」酸奶。图据成都市农林科学院公众号

1

市民品尝后评价:“口感独特,还想再来一杯”

油菜花酸奶是什么味道?一位来自重庆的游客品尝后告诉记者,“它的味道比较奇特,口感比普通益生菌酸奶要浓一点,但比常吃的老酸奶又要稍微稀一点。”

“现场陆陆续续来了可能有几十号人,有的喝了一杯还想再来一杯。”狄飞达告诉记者,这次农博会上所展示的酸奶都是团队手工制作的,但由于冰箱容量有限,只做了18瓶,结果没想到这么受欢迎,“准备了4天的存量半天就被试吃完了,大家都觉得很新奇。”

除了口感新奇,“油菜花花”这个名字也让不少人眼前一亮。狄飞达解释,四川方言向来爱用叠字,“花花”既贴合油菜花的形态,又带着几分川式幽默的亲切感,容易让人记牢。

2

「油菜花花」酸奶抗氧化能力更强,营养更高

记者了解到,这款酸奶所使用原材料来自成都市农林科学院特有的橙花系彩色油菜花,该品种比传统黄色油菜花色泽更鲜亮。“这种颜色的油菜花融入酸奶后看起来更自然,不会让人觉得突兀。”狄飞达表示,团队还通过独有的低温双萃取技术,精准提取彩色油菜花中的活性成分,如花青素和多酚黄酮。

据此前相关报道显示,通过远缘杂交转育技术,成都市农林科学院相关团队已在羊马基地成功培育出数十种观赏型彩色油菜,花色涵盖金黄、粉、白、橘红、浅紫等多种类型。而这些彩色油菜品种后续还会应用到“油菜花花”的制作中,使酸奶的颜色更加多样。

狄飞达表示,油菜花本身具有抗氧化和抗衰老的功能。不仅如此,其所含的槲皮素、山奈酚等黄酮类成分在男性健康领域也展现出多方面的应用潜力。记者查询药典了解到,油菜花粉具有补肾固本的功效,用于肾气不固所致腰膝酸软、排尿不畅、慢性前列腺炎及前列腺增生症等。

用彩色油菜花制成的酸奶,花青素含量更高,抗氧化能力也更强,长期食用“油菜花花”酸奶或对健康产生一定助益,同时狄飞达也强调,“不能抛开剂量谈功效。我们更希望借助这类产品,让大家重新认识油菜花在功能食品开发和文旅融合中的潜力。”

3

拓展衍生价值实现油菜花高附加值利用

2024年,四川省粮食和物资储备局等12部门联合印发《深入推进“天府菜油”行动实施方案》,锚定千亿级产业目标。

在成都市农林科学院科技处处长付绍红看来,这千亿产值不光是油菜籽的生产,更要拓展衍生价值。简言之,就是要将油菜花“吃干榨净”。一方面可以在果树下间种油菜,花期过后粉碎作绿肥,解决肥料利用的问题;另一方面也可将油菜花开发成产品,在景区等处销售,实现多功能、高附加值利用。

记者在展会现场看到,除“油菜花花”酸奶外,团队还开发了油菜花精油皂、滴胶工艺品等衍生产品。其中,精油皂采用芥花籽油为基础原料,加入油菜花提取液,具有天然护肤功效;滴胶工艺品则通过现代工艺将油菜花封存在工艺品中,延长其观赏周期。

付绍红表示,此次推出的油菜花系列产品不仅获得了四川本地人和客商的积极反馈,也吸引了广东、江西、青海等外地企业及农业部门的关注。尤其是许多油菜花主产区,希望能够引进相关技术。

“油菜花花”酸奶的推出,不仅让游客在赏花之余,还能“品花”“食花”,更让大众见识到了油菜花的多样价值。

华西都市报-封面新闻记者 马晓玉