

[\(http://www.xazwy.com/\)](http://www.xazwy.com/)当前位置 >> [首页 \(.../.../\)](#) >> [科学普及 \(.../.../\)](#) >> [科普文章 \(.../.../\)](#)

科普文章

“身怀绝技”的它：面包天才师

来源:

时间: 2022-12-22

我们平时吃的面包都是用面粉做的，那大家有没有吃过树上长出来的面包啊？有人一定在想面包是面粉经过发酵以后烤制出来的食物，怎么会从树上生长出来呢？其实，小编说的这个从树上长出来的“面包”，并不是我们吃的那种面包，而是一种叫做面包树 (*Artocarpus altilis*) 的热带果树结出来的果实——面包果。



中国植物图像库
Plant Photo Bank



版权所有 © 宋鼎@PPBC.cn 22586 S.D.

面包树 (*Artocarpus altilis*) 俗名：面包果树。桑科波罗蜜属、乔木。原产于南太平洋的玻利尼西亚，后传至西印度群岛，现广泛分布于热带地区、非洲、美洲的巴西、亚洲的印度、斯里兰卡和我国广东、海南、台湾等地都有栽种。在台湾，据说是由阿美族的祖先乘小木船由海外带入种子，在台湾东部种植，再逐渐推展到全省各地。



面包树高10-15米，具白色乳汁，树冠球形或扁球型，枝条粗大，树皮灰褐色；叶大，互生，厚革质，卵形至卵状椭圆形，两面无毛，表面深绿色，有光泽，背面浅绿色。一般在春季4—5月份开花，花朵为单性花，花色淡黄，雌雄同株。雌花丛集成球形，雄花集成穗状。面包树一年中的大部分时间都能结果，每个果实是由一个花序形成的聚花果，果实大小不一，大的像西瓜，小的似柑橘。刚从树上摘下来的面包果是不能直接生吃的，当地老百姓会将其放在火上烘烤直金黄色时食用。掰开烤熟的面包果，乳白色的果肉便呈现在面前，香气扑鼻而来。这种烤制的“面包”，松软可口，酸中有甜，与面包风味相似，因此取名为“面包果”。



面包树也是一种很优秀的粮食作物。面包果含有大量的淀粉、维生素A和B以及少量的蛋白质和脂肪。比起精加工谷物，面包果的升糖指数低，且营养更全面。面包树除了其巨大的果实供食用外，也可用来制作饼干、果酱和酿酒。



在原产地南太平洋的波利尼西亚群岛上，面包果是当地居民不可缺少的“粮食”。1769年，植物学家班克斯（Joseph Banks）在塔希提首次见到面包树，惊叹不已。他说，上帝诅咒人类要辛苦耕种才有面包吃，但在这里，一个人只要花一小时种下十棵树，连同儿孙都实现了“面包自由”。因此，面包果被认为是最有潜力解决热带地区饥荒的粮食作物之一。由于其劳动和资金投入成本少，它又被称为“懒人作物”。



029-61109924 029-61109913



sxxabg@163.com



西安市翠华南路17号/曲江新区宁安路与花朝路交汇处（新区）

版权所有 陕西省西安植物园（陕西省植物研究所）[陕ICP备17017122号-2 \(http://beian.miit.gov.cn\)](http://beian.miit.gov.cn)