

一组园艺科技报导

本刊讯：黑龙江省农业科学院园艺研究所在1985年8月26日举办了西瓜品种鉴评和园艺科研成果汇报会。应邀参加会议的有五十多位专家学者，有关省市领导和各方来宾共计一百多人。会议自始至终在热烈的气氛中进行。

会议展出了园艺研究所西瓜育种课题多年来研究的大量科研成果。西瓜课题主持人，副研究员王凤升同志在会上作了研究汇报。各位专家、学者对各个品种逐一进行了评价。会上省委书记李立安同志还作了重要讲话。他肯定了这次会议。鼓励科学家多出成果，造福我省。并从商品和外贸的角度，为西瓜研究事业提出了方向性的建议。

原省委主任赵德尊，省顾问委员会主任王路明，原省委副书记陈剑飞，省委常委、省科委主任朱典明，原副省长谢云清，省科协夏主席、马主席，省农科院总农艺师李振卿，副院长刘万福、肖永志、张征敏，秘书长石振岩都很关心这次会议，和与会者共同品尝鉴定了各类西瓜品种，为今后的西瓜研究事业提供了借鉴资料。

本刊特邀记者李文江 1985年8月27日从牡丹江报道：牡丹江市西瓜品种鉴评会于1985年8月20日在宁安举行。会议由牡丹江市种子协会蔬菜学组组织。各市县学组会员，市农研所，蔬菜农研所、市科协，牡丹江日报社，宁安县政府、兰岗乡政府等五十人参加了会议。

会议联评出三个牡丹江的主裁品种。并对3种试种的国外品种和杂交品种进行

了鉴定。与会者还提出应重视西瓜种子的纯度问题。这次会议为牡丹江地区的西瓜大发展做出了贡献。

本刊特邀记者朱晶恒从甘南县报道：被省科协授予“西瓜高产第二名”称号的甘南县东阳镇东方村魏云廷种植西瓜有方，积累了一套西瓜高产栽培法。他的主要经验是：①选用良种，做好种子处理工作。他以龙密104为主，播前2天用50℃热水浸种24小时，然后用清水搓净。②整好地，深施肥。春季亩施优质农家肥5千斤。扣垄前在15cm深的犁沟里亩施入二铵33斤。③抓住墒情。及时播种和扣膜。④在田间管理上做到了早趟地、早除草。实行一掩双株、单株、单瓜管理。提早预防病害，喷施三十烷醇等措施。

本刊特邀记者王培清来稿报道：勃利县小五站乡大义村果树技术员宋连生，从84年承包本村的果园以来，每年产果六万余斤，纯收入八千余元。今年丰收在望、硕果累累，预计亩产果八万斤，加上其它经济作物收入要达二万三千元。

他的经验是：他有开拓果树生产的雄心壮志，用科学和勤劳双手致富。对老树采取控制树冠的扩展，对外围枝不宜留的过长，对过长的适量疏密和压缩。在改善光照的同时培养更新内部结果枝组，并注意光的利用率。还注重肥水管理，把树分成四等树，分别管理对待。积极补充断空缺株果树，对幼树采取一开，二缓，三轻剪的方法。及时防治病虫害。在人员管理上施行承包合同制，人心齐，干劲大。还充分利用空地发展其它经营，综合办果园

本刊特邀记者李文江从牡丹江市再
讯：被人们称作“黄瓜屯”的牡丹江市沿江乡大莫村，今年种植黄瓜156亩，扣大棚18栋，日产黄瓜占本市郊区产量的一半以上。截止六月末不完全统计，仅黄瓜一项收入二十七万元。全年超过三十五万元。

这个屯的经验是：靠科学、用科学、

努力创新。种瓜能手张凤成靠技术首创牡丹江郊区亩产三万斤黄瓜纪录。很多农户还采取了三层膜同扣的措施，即：大棚中、小棚，小棚中地膜。一掩双株，早防病、科学管理的方法。入秋以来，许多农民正积极准备温室防寒用品和明年生产用具，为明年黄瓜更大丰收打下基础。

农家水果保鲜方法

如何延长水果贮藏寿命？这是当前农村广大果农急需解决的问题。使用以F配方的保鲜涂剂，可以提高水果贮藏寿命5~7倍。

将100份（按重量计算）水性物质（如：石蜡、脂肪）、0.05~5份表面活性剂（如蔗糖、脂肪酸酯、卵磷脂或酪氨酸盐）、0.01~2份水溶性的高分子化合物（如阿拉伯胶、糊精、动物胶和白朮）、50~500份水，在室温内充分混匀，使之成为乳浊液，然后在100~150℃温度F（用家用高压锅可达到）加热5~30分钟灭菌处理，待冷却后涂一薄层在所需贮藏的水果表面。浸涂、喷涂均可。由于这层薄膜的隔离作用和杀菌作用，对被覆的水果能起到防腐保鲜作用。

由于贮藏物的不同，使用此配方的剂量、比例也应有差异。用于苹果、桃、番茄等表皮较薄的果蔬时，水份可多一些，高分子化合物和水性物质适当少些；用于蛋类时，剂量可大些，高分子化合物多一些，而水份可少一些。此法一般多用于苹果、梨、桃、柑桔等水果；茄果类、块根、块茎等蔬菜，各种禽蛋。这种方法所需设备少，简便，原料易得，适合专业户

和家庭贮藏保鲜之用。

番茄保鲜剂

据《日本专刊》报道、用一种糊状的保鲜剂涂抹在番茄的梗部可显著减慢代谢过程，延长番茄贮藏期。该种保鲜剂的配方为：70份蜜蜡；20份阿拉伯胶；1份蔗糖脂肪酸酯。将三者充分混合后，加温到40℃，便制成糊状保鲜剂。

水果入袋保鲜一年

据《新民晚报》报道：一只刚摘采的苹果，放入用复38~4气调薄膜制成的容器内，可保鲜一年，而且苹果上的枝叶依然嫩绿。

复38—4气调薄膜是上海橡胶制品研究所的科研成果。在国内尚属独家生产，主要用于水果、蔬菜、粮食的保鲜。可先制成袋形容器，然后在容器上开一个小窗口，将气调薄膜粘接上去。小窗口上的薄膜会自动调节容器内的氧气与二氧化碳的比例，使水果处于冬眠状态。

以上三则黄耀坤摘自《中国农学通报》