

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，使之成为乳油液，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》

青椒盖沙保鲜法

山东省定陶县的李春学贮存青椒的方法很简便，在屋内选一块平地，边沿围上一圈砖，在地上铺一层一厘米厚带潮气的砂土，然后把辣椒蒂朝上摆在沙土上，再盖上一厘米厚的沙土。这样一层辣椒一

层沙土可摆多层，最后上面盖上七厘米左右的一层沙土即可。这样可贮青椒长达四个多月，并且完好无损，保持色泽。《农业新技术》

比久能提高草莓植株的抗寒力

草莓在越冬期间，由于气温巨变和寒流的影响容易遭受冻害。在秋末冬初的时候，给草莓植株喷洒一次1000—2000P

Pm的比久溶液，就能有效地提高草莓植株的防冻能力，而且对草莓植株以后的生长还没有不良影响。《农村科学》

硼肥在萝卜上的作用

硼肥是植物正常生长、发育、开花、结果不可缺少的微量元素。植物在生长期中施用硼肥叫做追肥。追施硼肥很早以前在农业实践中就被应用了硼肥能提高叶绿素的含量，加强光合作用和碳水化合物在植物有机体内的积累，影响蔬菜的产量和品质。例如：在播种前用0.03%硼砂溶液浸萝卜籽，播后27天调查，平均单株重提

高2.6克，叶片数增加4.4%，而且使萝卜提早进入叶生长盛期，提早露肩，提早进入肉质根生长盛期。提高产量，每亩增产50—1365斤，增产率为3%—25%，并且还能改善品质，不空心也没有黑心现象，含糖量也高。可见硼肥在萝卜生长中的应用是很有意义的《蔬菜科技》

冬贮大葱的方法

大葱是一种比较耐贮藏的蔬菜，但要贮藏不当也会降低品质。陕西省华县农民采用沟栽培土的方法贮藏大葱效果很好。具体做法是：大葱收获后，晾晒数小时，把根土敲落，然后按每捆重25—30斤捆成捆，放在通风良好的地方堆放5—7天，使表水充分阴干。在阴干大葱的同时，选择通风良好的地方挖贮葱沟，沟深、沟宽

均为0.8—1尺，沟距1.5—2尺，灌饱底墒水，然后把大葱一捆靠一捆地栽入沟内，培土埋严葱白部分，再用一尺长玉米秆靠葱捆沿贮葱沟插一圈，用于通风散热。此法可以长期大量贮葱，不霉烂，损耗也少，而且葱白鲜嫩，还有新叶长出，保障品质，可供冬春上市《陕西农业》

(以上四则国玉英摘编)