

表 6

风味品质产量性状的杂种优势表

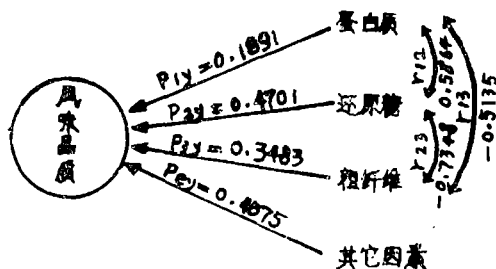
项 目	蛋 白 质	还 原 糖	粗 纤 维	风 味 品 质	产 量
P ₁ (优 味)	197.77	205.89	157.83	7.87	3.58
P ₂ (劣 味)	153.85	154.62	232.31	4.63	4.00
F ₁	162.34	161.33	186.57	5.67	5.94
MP	175.81	180.26	195.07	6.25	3.79
d	-13.47	-18.93	- 8.50	- 0.58	2.15
a	+21.96	+25.64	+37.24	+ 1.62	+ 0.21
离中优势	- 0.61	- 0.74	- 0.23	- 0.36	10.20
超中优势 %	- 8	- 4	- 4	- 9	57

讨 论

风味品质是能刺激口腔味觉和触觉的综合反应, 它包括大白菜鲜香性和组织软硬度两部分。它与大白菜不同品系含的各种营养成分、特殊味物质及其组织结构有关。虽然本试验已筛选出与风味品质关系最大的糖纤比、蛋白质含量等, 并初步建立了最优方程, 但在未找到迅速、简便、准确地测定粗纤维、还原糖和蛋白质的方法之前, 在育种实践中加以运用还有一段距离。另外, 将蛋白质、还原糖和粗纤维对风味品质的影响做通径分析, 见图 1。

从通径图中可以看出, $P_{ey}=0.4575$, 仅次于还原糖的作用, 说明还有同风味品质相关的因素未考虑进来, 如脂肪、淀粉、芳香物质等, 故本试验只提供了进一步研究的信息。可是, 利用本试验结果, 用测糖仪在短时间内鉴定大量试材含糖量, 结合口尝生白菜叶的甜度进行试材筛选还是可行的方法。从育种途径来

说, 由于同风味品质密切相关性状的遗传力在50%左右, 杂种优势趋中或偏负值, 故似乎以重组育种较为方面, 如果用优势育种则应选择双亲都具较高优质水平者为宜。在整个育种过程中, 应特别注意控制环境条件的均一性, 以减轻遗传参数测定误差。主要参考文献略(收稿时间1987年7月17日)



大 蒜 四 季 药 良

大蒜既是很好的调味品, 又是用途广泛的药物。大蒜中含有一种杀菌作用很强的 大蒜素, 对痢疾杆菌、化脓性球菌等都能杀灭。夏秋两季, 每天吃几瓣生大蒜, 能够预防痢疾和肠炎。冬季和春季, 常吃点醋泡过的蒜, 能预防脑膜炎。把大蒜捣烂加十倍水, 点鼻子, 能预防流行性感冒。如果吃了太酸的食物而“倒牙”时, 马上嚼几瓣大蒜, 几分钟后就好了。如果被蜈蚣咬伤了, 把大蒜捣烂涂在伤处, 能消炎止痛。冬天冻疮刚起的时候, 用大蒜梗加点红辣椒煮水洗, 也能治好。

大蒜味道很辣, 刺激性大, 吃得过多会使胃部难受。有胃病的人, 就不能随便多吃。吃大蒜时嘴里有股味道, 喝点浓茶或嚼点茶叶便能消除。