

表 1. 不同采收期李、杏果实的重量和性状调查

项目 品种	大 约 成熟度	采收期 (月、日)	单果重 (g)	增重 (g)	比值 (%)	硬度 (kg/ cm ²)	PH	可 %	外观	肉 质 和 风 味
绛 棱 红	7.0	7.14	28.4		100	17.0 a	2.7	9.4 c	绿	肉黄绿、硬、酸、微涩
	7.5	7.16	32.8	4.4	115.5	14.3 b	3.1	10.9 b	黄绿、红晕	肉淡黄、硬、脆、酸、微涩
	8.0	7.18	33.0	4.6	116.2	12.0 c	4.0	11.1 b	黄绿、红霞	肉淡黄、硬、甜酸、微涩
	8.5	7.20	33.5	5.1	118.0	10.3 d	3.7	12.5 a	淡黄、红霞	肉淡黄柔软多汁酸甜味淡
白 杏	7.0	7.16	17.8		100	20.0 a	2.8	8.7 c	黄 绿	肉绿黄、酸、涩、苦、硬、脆
	7.5	7.18	18.3	0.5	102.8	19.3 a	2.9	9.5 b	绿 黄	肉淡黄、酸、微涩、硬、脆
	8.0	7.20	18.7	0.9	105.1	18.7 a	3.3	10.5 a	绿 黄	肉淡黄、酸、微涩、较脆
	8.5	7.22	19.4	1.6	109.0	16.5 b	3.3	11.4 *	黄	肉桔黄、甜多酸、较细软

注：(1) 7月22日采收的白杏，因果肉汁液太少，故仅测几个果，未进行统计。

(2) 数字后小写英文字母不同者，表示差异达5%水平。

表 2. 不同结果部位李、杏果实的重量和性状调查

项目 品种	部 位	大 约 成熟度	单果重 (g)	增重 (g)	比值 (%)	硬度 (kg/ cm ²)	PH	可 %	外观	肉 质 和 风 味
绛棱红	外围	9.0	39.0	1.0	102.6	10.6	4.1	12.3**	红霞	肉黄色、柔软、味中等肉
	内膛	7.0	38.0		100	13.7**	3.8	10.0	无色	绿黄色、较软、味淡
晚熟杏	外围	8.0	45.3	3.8	109.2	16.5	3.3	11.5**	红霞	肉桔黄、较硬、较细、较酸
	内膛	7.0	41.5		100	18.8	3.1	8.8	无色	肉淡黄、硬、中粗、多酸
大白杏	外围	8.0	30.0	5.3	121.5	13.6	3.4	13.0**	鲜红	肉白色、细、酸甜味浓
	内膛	7.0	24.7		100	19.2**	3.1	7.8	红晕	肉青白色、较粗、甜酸味浓

注：**极显著 $t_{0.01} = 3.25$

李为例，当果实底色变成黄绿色，硬度接近12.0 kg/cm²，可溶性固形物达11.0%左右时，果实具有弹性，并表现出该品种的风味（约8分熟时），则可作为采收的参考指标。

3. 因内膛和外围的果实成熟度不一致，故应分期采收，先采外围，后采内膛。

因不同的品种采收指标不尽相同，故本文仅供参考。
(辽宁省果树研究所)

西瓜成熟鉴别法

现介绍几种常见的成熟时间推算法：1. 西瓜品种不同，成熟期不同，一般早熟品种以座果到果实成熟需要28天左右，晚熟品种35天左右，地膜西瓜比露地西瓜还可提前2~3天成熟。在田间，西瓜座果后在瓜旁插棍挂标签，记下座果日期，预计采收前可摘下一个同期座果的西瓜检验，以此便知道其它几个是否成熟。2. 果实形态观察法：西瓜成熟后，形态上会发生较大变化，座果节和瓜下部各节卷须枯萎、果柄皮毛脱落，蒂部向里凹陷，果面条纹散开而且清晰，果粉退去，果皮光滑发亮。

3. 听声音凭感觉鉴别法：成熟的西瓜内部细胞与细胞间，瓜籽与瓜瓤间空隙大，当一手托瓜，另一手拍击西瓜表面时会发出浊音，另外手心能感到微小的颤抖。4. 比重测定法：通过测量西瓜的比重也可知道西瓜是否成熟，成熟的西瓜比重为0.90~0.95比水的比重小，放在水中会自然浮起，比重若小于0.90，说明西瓜已经过熟。

此外，为给市场提供香甜可口的西瓜，还必须依据市场的远近来确定收获期，短途运输成熟以九分为好；长途运输以八分成熟为好，提前收获的目的是防止西瓜在运输途中变质。

嘉荫农场试验站园艺技术员 邓国良