

畦不影响主行灌水,拱垄可提高温差。两季栽培法两季间隔一个月,避开农药污染高峰期。②侧耳栽培料中采用土料夹层法。

用废棉籽和锯末作栽培料中间夹土好处有①可节省栽培料。②缓冲床内湿度。③增加营养。④降低成本,提高产量,防止降低营养,改善食用菌品质。本试验土料夹层采用两种方法a单层夹土法:在料面3cm处夹一层土,土层厚1cm。b双层夹土法:在料底、料面3cm处各夹1cm土层,结果增产显著。

结 论

经过四年试验研究,初步掌握了菌菜之间生态关系,并以合理栽培模式保证了二者之间的阳光、热量、水分、肥料、气体等条件的供求平衡,从而提高产量,减轻病害,降低成本。同时食用菌与农作物如大豆、玉米、果树,还有食用菌和林地树木套栽都取得了较好收效。近年来不推自广,到1989年仅伊春区就有72亩农作物318m²侧耳进行套栽,经济收入近9,900元。该项新技术很快为人民应用,发展前景广阔。

(收稿时间为1990年7月5日)

怎样制做速冻蔬菜

制做速冻蔬菜可调剂市场余缺,获得季节差价,利润惊人。被制做加工的蔬菜可保持蔬菜的品质风味。加工工艺是:

一、选料:要选稍嫩于上市的蔬菜,太老粗不易加工,口感也不好。

二、整理:最好当天采收当天加工,不宜日晒或长时间存放、雨淋,除去泥沙杂物,不能食用的根、皮、外叶、蒂等。

三、清洗:把整理好的蔬菜在清水中洗刷几次,捞出装入筐中,再用清水冲一次确保干净。

四、切分为食用方便加快冻结、除西红柿等少数果菜外,一般应据消费者的需求,切成段、片、丝、块等形状。

五、烫漂:一般蔬菜通常用九十至一百度热水烫漂,但蔬菜不同所用水温和时间也不同,一般以菜块中心温度达到九十度为佳。

六、浸泡:将烫漂的菜浸入氯化钙溶液中,使其具备良好的脆性,一般泡十五至二十分钟,再用清水冲洗菜体表面的氯化钙溶液。

七、冷却:将浸泡的蔬菜降温到五度左右,可用浸冷水或喷淋冷水两种方法冷却。

八、沥干:冷却后的蔬菜要沥干,以除去菜体表面的大量水份,避免冻结时成坨,一般可摆放在筐内或扁平放置二十分钟即可沥干表面水份。

九、冻结:将以上处理过的蔬菜进行快速冻结,要求在半小时内使被加工的蔬菜中心部位达到零下1至5度为宜,所以冻结温度越低,也就越能保证产品质量。速冻蔬菜的优劣关键是降温,让蔬菜制品中心温度迅速降到零下5度以下,冻结后菜体温度以零下18度为宜,以确保速冻菜风味长期不变。

十、包装:家庭食用可用塑料袋装成半公斤或一公斤的小袋,注意袋内蔬菜既不能装的过少,也不能过满、外用包装可用纸箱。

十一、贮存:速冻蔬菜理想的贮存温度应与冻结加工温度相同,宜放在零下十八度以下为宜,同时库温要稳定,不要有大的波动,在恒温里速冻蔬菜可贮存一年之久不变质。

(黑龙江省克山县北兴园艺场安凤彩摘)

应鼓励农民种南瓜

从有关方面获悉南瓜在国际市场日趋走俏,据外贸部门透露,目前日本商人正以每公斤鲜南瓜一点五日元的价格大量求购。他们组织进的南瓜,均用于食品加工和制药品,然后再投放市场。

南瓜除自身含有蛋白质、脂肪、葡萄糖等营养外,国外已发现对治疗糖尿病、肝炎、肝硬化等疾病有显著疗效。

在日本市场上出现的南瓜蛋糕、南瓜脯、南瓜冰淇淋,颇受消费者欢迎。

据行家们分析认为,鼓励农民种南瓜,首要条件是国内食品业要加强南瓜食品的开发利用,外贸部门应增加出口业务,从而使农民得到甜头。

(黑龙江省克山县北兴园艺场安凤彩)