

表 4

相当于一克滴定酸度的分析值

分析项目	分析结果	分析项目	分析结果
无糖浸出物	1.81g	钙	5.94mg
苹果酸	0.05g	镁	2.63mg
异柠檬酸	9.94mg	磷酸盐	11.24mg
柠檬酸	0.82g	氯化物	2.44mg
抗坏血酸	33.91mg	硫酸盐	4.52g
灰分	0.11g	福尔马林值	0.34ml0.1nNaOH
钾	0.05g	脯氨酸	0.56mg

* 折成果汁浓度为9.97Bix的数值PH7.0时,以酒石酸计

表 5

相当于一克滴定酸度的氨基酸分析值* (mMol)

氨基酸	含量	氨基酸	含量	氨基酸	含量
天门冬氨酸	痕量	丙氨酸	0.02	乙醇胺	痕量
苏氨酸	痕量	缬氨酸	0.01	氨	0.07
丝氨酸	0.01	蛋氨酸	痕量	鸟氨酸	痕量
天冬酰胺	0.01	异亮氨酸	痕量	赖氨酸	痕量
谷氨酸	0.01	亮氨酸	痕量	组氨酸	痕量
谷氨酰胺	0.01	酪氨酸	痕量	精氨酸	0.01
脯氨酸	0.01	苯丙氨酸	痕量		
甘氨酸	痕量	氨基乳脂酸	0.07		

* 折成果汁浓度为9.97Bix的值, PH7.0时,以酒石酸计

蔬菜种子有效期限

蔬菜种子的新陈,对蔬菜的生长有着密切关系。有的蔬菜必须种新籽,有的必须种陈籽。春季是蔬菜下种育苗的季节,为了搞好蔬菜生产,谈谈一些常用菜籽的有效期限和新陈鉴别方法。西红柿籽:西红柿籽可以存放四年,如果再生长就要降低出苗率。新籽籽粒上有好多小茸毛,并且有一股腐败的西红柿味,陈籽外皮上茸毛有脱落。那种腐败味也越来越小。黄瓜籽:种黄瓜,籽不能陈三年以上,否则,出苗率降低百分之三十,即使出了苗,往往有子叶无针叶,不能成活。新陈黄瓜籽可通过看颜色、闻气味、发芽试验来辨别。看色标准是:新籽外皮呈浅白色。有光泽,仁是洁白色,顶端有细毛尖;陈籽外皮呈黄土色,色越深说明存放时间越长,仁色发乌,顶端上有小黑点。闻味标准是:新籽有烂瓜酸味;陈籽稍有点土腥味。发芽实验:新籽刚露芽时,皮紧包芽,五、六天后皮开始裂开;陈籽一露头皮就裂开。韭菜籽:种韭菜籽必须是当

年新籽,隔年陈籽不会出苗。若把韭菜籽存放在摄氏零度以下仓库里,第二年还可以播种。辣椒籽:辣椒籽存放不得超过三年,超过三年不仅出苗率减少,成活苗的产量也会降低。新籽呈金黄色,陈籽都是杏黄色,如果变成褐色了就不能做种子用了。茄子籽:茄子籽可保存六年,越过六年出苗率降低。新籽外皮有光泽,这种光泽将随着存放时间增长慢慢减淡。芹菜籽:芹菜籽可以存放五年,但要注意当年产的不能用,必须在存放一年以后的陈籽播种最合适。新芹菜籽味很浓,陈籽味淡一些。白菜籽:白菜籽可保存两年。当年种籽最宜播种,两年以上种播种籽后出苗率减低百分之三十以上,抗病力较差。白菜籽贮藏期间,要保持凉爽,存放在通风干燥地方,千万别把籽装在塑料袋或水缸、铁桶等不透空气的容器内。否则会影响出苗率和产量。葱籽:种夏天的伏葱,必须用当年春天打的籽。

