

贮藏葡萄何时采收好

作为长期贮藏的葡萄，应比正常采收期晚采10—15天，达到充分成熟为好。也可以这样说：在气候和生产条件允许情况下，采收期越晚越好。因为葡萄果实属非高峰期类型，没有明显的后熟期或后熟过程。

在植株上，糖分的积累可以不断的进行，含糖量逐渐提高。直到枝叶的供应能力衰退为止，而采收后的果实，糖的来源被截断，含糖量不再增加，只进行不断的消耗。因此，晚采的葡萄，成熟度好，含糖量高，果皮较厚，性韧，色泽艳，果粉多，能耐久藏。同时，随着采收日期的推迟，气温也逐渐下降，有利于入窖贮藏。实验表明，翌年4月5日测定，头年9月25日采收的龙眼葡萄，损耗率为16—19%果梗保鲜指数为65%。10月5日采收的，损耗率只有6—7%，果梗保鲜指数为93—94%。

采收应选择阴凉天气进行，雨天和雾天不宜采收。雨后采收水分大，易腐烂。一天中，以10点钟前采收为宜，因此时的温度低，“田间热”在果中存量少。采后应放阴凉处一昼夜，作为预冷期。采收时不要擦掉果粉和碰伤果皮。（董鸣香）

提取蜗牛酶效益高

蜗牛酶是存在于蜗牛消化腺中的纤维素酶、半纤维素酶、甘露聚糖酶、蔗糖酶、乳糖酶、半

乳聚糖酶、蛋白水解酶等30多种混合酶，被广泛地应用于细胞生物学和遗传学的研究。过去我国使用蜗牛酶均是靠进口，需要花费大量的外汇。如果能学会提取蜗牛酶的方法，将会大大提高蜗牛养殖的经济效益。具体方法如下：

将蜗牛停喂两天，用清水洗净，轻轻敲碎并小心剥去外壳。顺着蜗牛的消化道用小剪刀剪开，从其嗉囊和胃里抽出棕色的消化液。每只褐云玛瑙螺平均可抽取1—1.5毫升消化液。将其置于干净的试管内，在低温离心机上离心10分钟，离心机的转速控制在1万转/分钟。将离心后的上层清液用4号细菌漏斗过滤，收集滤液，在零下20℃下进行真空干燥。干燥后所得的棕褐色固体，即是提取的蜗牛酶。将其研成粉末，分装于瓶中，抽气封管，于冰箱内低温保存，这样可使蜗牛酶长期保持很高活力。

在1毫升褐云玛瑙螺蜗牛的消化液中可提取100—130毫克蜗牛酶，经济效益十分可观。（王重一）

苹果如何放置有利于保鲜

在贮存苹果的时候，果柄是朝上还是朝下，放置方法不同，保鲜效果有很大的不同。其原因是，果柄的放置方法不同，它们产生的乙烯数量就不同。而乙烯产生得越多，果品的鲜度就下降越快。实验证明，果柄朝下比果柄朝上生成的乙烯量要多。用这两种不同的放置方法，同样经过一周的时间，果柄朝下者生成的乙烯量是朝上者的两倍，三周之后仍是这种情况。由此可以得知，贮存苹果，在摆放时应是果柄朝上，这样有益于保鲜。同样道理，象梨、桃、香蕉等贮存时都应果柄朝上。而且在水果店的货架上摆放水果，也应果柄朝上。这样不仅有利于果品保鲜，而且存放时间持久。李德如摘译自日本《现代农业》

果渣酿醋工艺

制曲：先用麸皮100公斤，曲种3公斤加水拌和，湿度以手握时，指缝有水而不滴水为宜。再用浅盒装料放入曲室，室温30摄氏度，品温保持在30—35摄氏度。每两小时翻拌一次，使物料充分接触空气。当物料发出醋香味，呈黄色块状物，就阴干备用。

配料：即在果料内加入适量的麸皮，主要作用是吸收多余的水分，使原料疏松，加速醋化过程。麸皮加入的多少，同样以手握掺料从指缝间挤出水分而不滴水为宜。

堆积发酵：即按原料重量的3%加入麸曲，堆成1—1.5米高的圆堆或长方形堆，上用塑料薄膜覆盖。每日拌1—2次，堆温控制在35℃左右，不宜超过40℃。约经10—15天，待原料发出醋香且无生面味时，即成醋坯。

淋醋：可用淋醋缸，在缸的下面钻一个直径2厘米的孔，安上一个长10—20厘米长的竹筒，筒口塞以清洁的纱布，缸底搁空置一竹筛，筛上铺一至二层洁净的麻袋片，醋坯倒在麻袋片上。按1公斤醋坯加1公斤水的比例，倒入清洁的凉水，浸泡4小时，取掉塞在筒口的纱布，醋就从筒口流出。头次淋出的醋即为成品。（杨宝爱）

最近,四川内江市白马新型保温材料厂与重庆大学共同开发研制的“海泡石基保温涂料”通过了省级鉴定。专家认为该产品技术先进,性能优越,在产品形态、应用范围和施工方法等方面具有鲜明特色,是新一代保温材料。

海泡石基保温涂料以理化性能优异特殊的非金属矿海泡石作为基料,复合其余硅酸盐轻质材料并加入适量化学添加剂,采用特殊工艺经物理方法制造,是一种静电型的无机保温隔热膏体材料。它不仅保温效果好,适用于异形管件间、阀、塔、球体、旋转体的保温,而且可以冷、热施工,易于成型。其经济厚度为传统保温材料的1/3—1/5,每使用1M³可节标煤100吨左右。根据在四川宜宾太原化工厂、湖南株洲化工厂、大连氯酸钾厂、胜利油田、太原钢铁厂等企业使用反映,效果很好。

目前,该厂已成为国家建材局保温材料协会的成员单位,产品被列为化工部、石油天然气总公司、冶金部节能情报网等部门重点推广的节能新产品。该厂与国内48家设计单位签定了合作协议,还与克拉玛依石油管理局、辽河油田签定了输出技术的合同,并在华东、华北、西北和东南建立了联营协作关系,业务网点遍及全国23个省市,产品应用于数千家企业。

(摘自《中国科学报》)

日光温室的发展

是个很难解决的问题。近年来由科技工作者和农民共同探索研究,创出一种塑料日光温室。

目前三北地区日光温室约有30多万亩,每年可为国家节煤1350万吨,节资20亿元,每年可供应鲜菜3亿斤,产值可达3亿元。预计今后日光温室栽培面积将会有较大发展。大力推广先进科技提高单产改进品质:1.由于各地气候条件及太阳射角不同,应建选适合当地特点的温室,同时要合理安排种植茬口,制订整套栽培管理规范。2.大力推广黄瓜嫁接换根防病增产技术。3.推广镀铝聚脂反光膜,以增强黄瓜光合作用。4.加强病虫害防治,采用45%白菌清熏烟剂,防治霜霉、白粉及炭疽病等。5.中科院兰州化物所研制的环萜激素在增进黄瓜品质上有特殊功能。

辣椒的价值

辣椒的营养价值很高,它含有大量的辣椒碱,辣椒红素,脂肪油,龙葵胶,胡萝卜素和维生素。辣椒碱内服有增进食欲,促进消化作用,并对蜡样芽胞杆菌及枯草杆菌有明显的抑制作用,常吃辣椒,可治食欲不振。但对十二指肠溃疡,急性肠炎,肺结核,咯血和有痒疮的人忌食。辣椒还可外擦,可促进局部血液循环,对风湿痛、腰肌痛有一定疗效。

(闻玉芳编)

我国东北、西北、华北地区,冬季寒冷,蔬菜生产、供应

如何炒制沙棘茶叶

近年来,国内科研单位利用沙棘叶先后制成沙棘绿茶、沙棘红茶、茉莉沙棘茶、珠兰沙棘茶和玉兰沙棘茶。经鉴定,沙棘茶的生化指标与国内数种名茶相同,外型、汤色及滋味均优,营养丰富,并兼有降压、消炎之功能,是老少皆宜的保健茶。现介绍一下炒制沙棘茶的工艺流程。

1. 采摘嫩叶。在4月下旬到5月上旬采摘第一批嫩叶。沙棘叶萌生能力较强,可在5月中、下旬采摘第二批嫩叶。采收的嫩叶要立即进行加工。加工剩余的叶要平摊在荫凉、清洁、气温低于25℃的室内,平摊厚度不超过10厘米。

2. 杀青。沙棘嫩叶有一种青草味,需将嫩叶放入倾斜的炒锅内,在锅温达200℃左右时,快炒勤翻,焙得透,抖得散。炒10分钟即可。

3. 揉捻。杀青后将茶叶稍作摊晾,然后利用茶叶余热,用手将叶紧握成团,向前一个方向推滚成条。揉捻时用力要轻重。揉捻25—30分钟,手握紧茶叶后再放开,使叶子自然松散。

4. 初炒。将揉捻过的叶子投入锅内,双手压住滚动,并几次散开叶子,使其均匀受热。反复进行,约需20分钟。

5. 摊晾。初炒的叶子有弹性并感到扎手时,可取出摊晾,使其回潮变软。

6. 复炒。将摊晾后的叶子倒入锅中复炒,锅温90℃左右,着手要轻,用力要匀,至茶叶烫手为止。

7. 去杂。用簸箕或吹风机扬簸干燥叶中的茸毛、鳞片叶子、碎屑等杂质,提高茶叶质量。

8. 装袋贮藏。将茶叶装在干净的塑料袋中,密封后贮存于干燥、无异味的室内,以免受潮和串味变质。

沙棘茶叶表面呈褐色,背面白毛。茶汤色泽晶莹透亮、均匀。连续冲泡12次,茶水颜色才开始变淡。新炒制的茶叶,冲泡时有轻微的胡萝卜水味,装袋存放半年后,此味即可消除。

张进善

(摘自《农民日报》)