

率达90%，室外为70%。

4. 以加工为主，种植与加工相互配合；黑穗醋栗的果实主要用作加工，因此必须与加工相配合，否则便无出路。我省以往由于种植与加工配合不好，或者是由于加工质量不高，严重影响黑穗醋栗的稳步发展。1984和1985年我省黑穗醋栗的产量还不多，但是却新上小型加工厂数十家。这些工厂面对有限的黑豆果开展了竞争，1986年曾把黑豆果的价格抬高到每公斤5.0~5.2元，这样的价格显然是不合理的。1987年全省黑豆果的产量猛增，然而由于市场疲软和加工设备落后于原料生产，以前上马的小型加工厂，设备、技术简陋，只能制作发酵果汁，质次价高，不易脱手，资金周转不灵，难以购进果实。所以市场上又出现果实过剩，价格暴跌，每公斤降到0.8~1.2元，挫伤了果农的积极性。在此期间，我省又新上中型的浓缩汁加工厂数家，技术、设备比以前有改进，但产品质量仍不过硬，生产的浓缩汁仍然销路不畅，大部积压。1989和1990两年在牡丹江、桦川和海林等市县又以补偿贸易方式引进比较先进的设备和技术，提高了浓缩汁的出汁率，并有捕香设备，改善了浓缩汁的质量，从而打开了销路，这些优质产品已大部售出，而以往生产的次品仍难脱手。由此可见，产品质量占主导地位，有了高质量，才能为开辟市场创造条件。

然而，浓缩汁是半成品，还不是加工的最后产品。当前还有待开发高质量的果汁饮料、果酱、果酒、果冻以及其他深加工系列产品。建议全省统筹考虑，要下大气力引进和研究高、精、尖的设备与技术，开发新产品，以高质量的产品占领市场，并带动种植业的发展。目前国内有不少工厂、企业由于引进高新技术和新设备而摆脱困境，我省黑穗醋栗加工业正面临这样的形势。

三、今后的展望

黑穗醋栗主要营养成分

(毫克/原汁100毫升)

钙	4.05	Vc	161	缬氨酸	4.1
磷	13.4	天门冬氨酸	8.9	蛋氨酸	0.7
铁	2.96	苏氨酸	4.5	异亮氨酸	3.6
铜	0.006	丝氨酸	5.4	亮氨酸	5.4
锌	0.38	谷氨酸	11.2	酪氨酸	2.3
锰	0.13	脯氨酸	3.8	苯丙氨酸	2.8
镁	1.68	甘氨酸	4.9	组氨酸	1.8
硫胺素	0.003	丙氨酸	5.1	赖氨酸	6.6
核黄素	0.02	胱氨酸	4.6	精氨酸	3.9

中国预防医学科学院营养与食品卫生研究所1986.11

黑穗醋栗本身具有较高的营养价值和独特的风味，我省具备优越的自然条件和人力条件，黑穗醋栗产业在我省的发展具有广阔的前景。我们应当坚定信心，一抓到底。把目光看得远些，步子迈得稳些，千万不可见到一时的利益而冲昏头脑，也不要因一时的失利而畏缩不前。当前要抓住时机，引进先进科技和设备以及配套的品种和栽培技术，集中力量提高产品质量。根据市场需要，拉开产品档次，全省一盘棋，开拓国内外市场。同时还要加强企业管理，杜绝流通领域的不正之风，降低生产成本。根据需要，稳步发展种植业。(参考文献略 东北农学院)

十八万硕士七千博士

近10年来，我国硕士和博士学位的授权专业点已经分别发展到7500多个和2100多个，全国有权授予硕士学位的427所高校和159个科研机构，有权授予博士学位的199所高校和49个科研机构共招收硕士生25万人、博士生2万人；同时，依靠自己的力量已经在11个学科门类培养了18万名硕士、10个学科门类培养了7000多名博士。他们中绝大多数已成为教学与科研的骨干，在基础理论研究、高技术领域和经济建设主战场上发挥着重要作用。

目前，招收培养研究生的院校，普遍建立健全了研究生教育和学位工作的各项规章制度。为了加强研究生的品德评定和学籍管理，不少院校对在学研究生坚持实行中期筛选制度。许多学校还建立了指导教师筛选制度，并初步建立起我国学位和研究生教育质量的检查和评估制度。(刘 辑)