

果贮藏时间短,可适当晚采。每天早6~8时采收,最晚不超过10点。

塑料小包装采用0.07mm厚的聚乙烯薄膜,以热合的方法,制作体积与果筐、箱容积相应的袋子。每袋可装15~25kg不等,塑料膜袋装上苹果需要扎口密封。入库前,库房需用每平方米15~20g熏硫法进行消毒,一般在入库前10天左右进行,密封24小时即可。果筐及包装材料应进行消毒处理,利用过氧乙酸及暴晒进行消毒均可。入贮前一周即可开机使库房预冷。每天开机4~6小时,直至库房温度降至8~10℃为止,并使之渐趋稳定后,即可采收入库。以70吨的库或100吨的库,应在库中间码成纵横对称的四垛,留出1.0m左右的通道,筐可垛6层,箱可垛8层,一周入库结束。机冷通风库库温管理:贮藏期在9月份时应定在14℃以下,10月应在10℃以下。当库外气温出现10℃以下,即可停止制冷,启动排风扇,当库温与库外温相等时,可停止排风(见图1)。

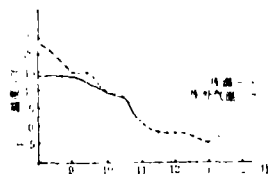


图1 库温与库外气温变化

塑料小包装内的气体成份在入贮15天以内CO<sub>2</sub>可达10%, O<sub>2</sub>可在2~5%左右,半月或20天O<sub>2</sub>和CO<sub>2</sub>的浓度比将逐步变化, O<sub>2</sub>逐渐升高, CO<sub>2</sub>逐渐降低,直至CO<sub>2</sub>和O<sub>2</sub>达到平衡;平衡时, CO<sub>2</sub>仍在减少, O<sub>2</sub>仍在增加,但势头已减慢,呈稳定状态, CO<sub>2</sub>3%、O<sub>2</sub>最高可达15%(见图2)。

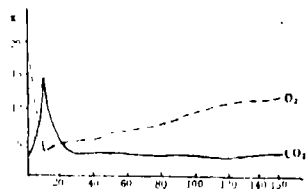


图2 通风库小包装内气体成分变化曲线

果品出库:按计划贮藏期为第二年的2月结束,最好一次性出库,一般1~2周出完,不应拖的时间过长。

两种贮藏库经济效益比较:以库容为70吨的库,经济效益好于现行冷库。设备和土建投资可节省4/5,用电量减少4/5以上(见表4)。机冷通风库,由于投资少,回收率高,而现行冷库回收率低。

## 结 论

1. 用14℃机冷通风库,采用小包装简易气调技术,它的优点是大部分时间用自然冷源。果实在较高的温度下(10~15℃)由呼吸产生的高CO<sub>2</sub>抑制果实的成熟衰老,代替低温作用,打破了传统气调要求——稳定的低温,稳定的气体组成方法。从而达到了耗能少,投资低,简便易行、效果好、经济效益高的目的。

2. 三年的研究证明,高CO<sub>2</sub>和低O<sub>2</sub>的作用机制在于抑制呼吸、降低代谢、抑制成熟激素乙烯的生成和催熟作用,控制了虎皮病的发生,保持了果实硬度。其贮藏效果明显好于现行冷库,6个月贮藏的苹果仍能保持色泽鲜艳,在4.5kg/cm<sup>2</sup>硬度以上及其香甜可口的风味。(参考文献略 收稿日期1991年3月15日 邮政编码 266100)

## 越冬盆花除虫简方

植物浸液除虫:用烟蒂、烟丝或碎橘皮加10倍水,浸泡一昼夜。也可用捣烂的大蒜、大葱、洋葱加水20倍稀释,然后滤去杂物,喷雾于花的叶背、叶面,能够有效地杀伤杀死蚜虫、红蜘蛛、潜叶虫。

植物煮液除虫:用辣椒或切碎的夹竹桃叶加水20倍,煮沸20分钟,晾凉后浇花或滤渣喷雾,也可起到除虫之功效。

替代农药除虫:用塑料袋套住盆花,上开一小口,然后内燃一支蚊香熏蒸,一小时后撤掉,可有效杀死蝶蛾类幼虫和成虫。用1:1000的中性洗衣粉液喷洒,对白粉虱杀死率极高。用1:600倍风油精液喷洒,杀虫效果在95%以上。(占新兵卫)