

化的一个主要因素。

三、讨论：从整个生育期来看，叶面积指数、光合势、净同化率均是影响大白菜光能利用率（E%）的主要因素。但是，各因子影响的主要时期不同，前期当叶面积指数较小时，E%主要取决于净同化率，到了中期（净同化率降至中等水平，叶面积指数、光合势上升至中等水平时）E%与叶面积指数、光合势及净同化率的关系均很密切，三者对E%的影响同等重要，后期当叶面积指数很大时，E%主要取决于叶面积指数和光合势。此外，三因子的综合作用在末期较为明显，虽然叶面积指数、光合势的高峰在采收前10天左右同时出现，但并没有使E%提高多少（上升的幅度很小），主要原因是此时的净同化率已降至最低点，极低的净同化率限制了光能的转化。从这个角度来看，在后期减缓大白菜净同化率的降低，在前期迅速扩大叶面积，及早地形成较强的光合势是提高大白菜光能利用率的关键。（沈阳农业大学园艺系

收稿时间 1990年7月9日 邮政编码：110161）

四种加工番茄新技术

为了适应消费者的需要，我们试制了几种新的番茄加工品，如番茄果丹皮、番茄果脯、番茄调味料及番茄冲剂等

一、番茄果丹皮

1. 工艺流程：原料选择→清洗→预煮→打浆→调制→烘干→包装→成品。

2. 操作要点：①原料处理：选用充分成熟，梗部绿色消退的为宜（不宜选用黄色品种），然后在水中冲洗干净，用小刀除去果蒂备用。②预煮打浆：将番茄切碎，放入夹层锅或其它容器中加热至70℃，然后送入破碎机破碎，并除去种子、果皮，将果肉送入打浆机打浆，浆体要求细腻均匀。③调制及刮片：将番茄浆倒入搅拌机中，加砂糖至可溶性固形物达50%，并加1~2%的柠檬酸，每1000公斤番茄浆再加入15克食品红，搅拌均匀后，在钢化玻璃板上刮成0.4厘米厚的薄片，并力求厚薄均匀，光滑平展。④将载有薄浆片的钢化玻璃送入烘干机或烘房烘烤，温度65~70℃，并注意通风排湿，防止干湿不均或焦化。一般烘烤10~12小时即可。

二、番茄脯

1. 工艺流程：原料挑选→洗涤→划缝压饼→硬化处理→清水漂洗→浸糖→干燥→包装→成品。

2. 操作要点：①选料：选取健全、无病虫害、中等大小的番茄果，以坚熟期（八成熟）为宜。②划缝压饼：原料清洗后用小刀除去果蒂，并在果实周围对称划4道小缝（约1厘米深）稍加压去掉部分种子和汁液而成饼状。③硬化处理：用5%的石灰水浸泡4~6小时，然后捞出在清水中漂洗，并及时换水以除去石灰味。④浸糖：将漂洗净的番茄捞出，沥干水分后浸泡于浓度为40%的糖液中，其糖液用量与番茄同重，从第二天起连续五天每天将糖液加热浓缩一次（捞出番茄），使糖液浓度达60%左右，到第七天使糖液浓度达到65%左右，然后加入0.5%柠檬酸浸泡一天，这时果肉已基本吸糖饱满而呈透明状。⑤干燥、包装：将番茄捞出放入沸水中1~2秒钟，洗去果面上的糖液，然后稍加压扁、整形，于65~70℃下烘烤12~18小时，至含水量18~20%即可，然后用无毒塑料袋包装得到成品。

三、透明番茄调味料

配方及制作：浓缩番茄汁500毫升、砂糖70克、醋30毫升、香辣调味液3毫升。将上述原料混合均匀，放置2~3天过滤即得透明番茄调味料。其中香辣调味液及浓缩番茄汁的制备如下：香辣调味液制备：桂皮10克，百里香粉7克，黑胡椒3克，丁香油2克，茴香2克，姜粉1克。混合均匀后用50%的脱臭酒精50毫升浸泡15~20天，过滤即成。浓缩番茄汁制备：将番茄洗净后破碎压汁，将汁液加热至70℃后马上冷却至30℃，过滤后在绝对压力150~200毫米汞柱、温度65℃下，经旋转式蒸发器浓缩成原体积的1/3即可。

四、番茄粉及番茄速溶汤料

1. 番茄粉冲剂：将浓缩番茄汁（含可溶性固形物30%左右）与40~60%的麦芽糊精、0.5~1%的食盐（以干粉重量为基准）相混合，搅拌均匀后加热至60~70%，然后进行喷雾干燥即得番茄粉。食用时以热水冲溶，具有独特的风味。

2. 番茄速溶汤料：番茄粉（50目）20%，精制淀粉39%，味精（50目）3%，细盐（50目）23%，香料油15%，将上述原料混合调配均匀即可。

（河北农业技术师范学院 高海生）