

蔬菜保鲜动态

钟耀广

(黑龙江农业现代化研究所·哈尔滨市)

一、蔬菜保鲜意义 蔬菜含有丰富的维生素、矿物质、碳水化合物,蛋白质、脂肪,有机酸等营养物质,是人类必不可少的保健食品。哈尔滨历年的冬春鲜菜供应主要靠从外地大量调进来解决,由于运输的花费及运输过程中蔬菜的损失率高达10~15%。蔬菜的生产季节性很强,夏季蔬菜上市旺时,造成蔬菜大量腐烂,损失巨大。仅以哈尔滨为例,1988年蔬菜贴补近2700万元。因此,如何对旺季生产的蔬菜加以贮藏保鲜,保证淡季需要,实现周年均衡供应,丰富品种,搞好人民的生活,具有十分重要的意义。

二、国内蔬菜保鲜状况 近年来,国内保鲜技术不断提高,保鲜费用降低,设备、操作程序简化,蔬菜保鲜向易于推广应用及安全无毒等方面发展。

采用塑料袋包装,用恒温冷库贮藏菠菜,使温度保持在 $0 \pm 0.5^{\circ}\text{C}$,可冷藏2~3个月,商品率达90%。青花菜,采后立即进入 $0 \pm 1^{\circ}\text{C}$ 冷库,并以 $0.03 \sim 0.05\text{mm}$ 聚乙烯薄膜袋包装,可保持鲜嫩及良好营养状态30~45天,好花球率90%以上。春甘蓝,冷库温度保持在 0°C ,贮藏2~3个月,商品率可达80%。防腐剂在贮藏黄瓜等试验中收到良好效果,有效抑制生霉腐烂。利用硅窗气调贮藏蕃茄,化学试剂贮藏大白菜、塑料薄膜贮藏菜花,冷库气调帐中贮藏蒜苔的研究也取得了令人满意的结果。与此同时,臭氧及空气正负离子处理等应用于蔬菜贮藏的试验正在进行。

三、国外保鲜动态 经济发达国家,除马铃薯、洋葱和甘蓝长期贮藏外,大多数蔬菜都是供应新鲜的,其主要是充分利用不同气候条件的产地优势来生产新鲜蔬菜,同时相应地有一套先进的

“冷链”治通系统,使采收后的蔬菜迅速进入低温环境,从采后预冷,冷藏运输到销地周转,都有适宜的冷藏设备和机械,消费者有冰箱保存。市场上周年不断有多种多样的新鲜蔬菜供应。

四、对我市蔬菜保鲜的建议 我市近几年来蔬菜保鲜工作取得了一定进展,但保鲜的品种比较单一,以蒜苔、白菜、马铃薯为主,依靠外调又消耗了大量的人力、物力、财力,损失较重。为此,提出几点建议,供有关部门参考:①进一步发展低温冷库和辐照装置。在各种贮藏方法中最先达到商品化应用的是低温贮藏,而最经济,最方便的则是辐射贮藏。低温冷库是一种最基本的贮藏设备,今后还应进一步发展,争取做到我市每个区都有一个低温冷库,逐步扩大贮藏量。②组织有关力量联合攻关。蔬菜保鲜课题工作量大,只靠某个部门,某个单位很难完成。因此,建议各蔬菜公司、大专院校,科研单位及有关生产部门联合组织攻关小组,集中各方财力、物力、人力进行研究,以扩大蔬菜的贮藏品种,确保淡季的蔬菜供应,满足人民的生活需要。③制定采收、运输标准,提高贮藏保鲜效果。蔬菜在采收过程中质量的好坏对贮藏保鲜的效果影响很大。制定一个标准,在产地对蔬菜进行挑选、整理,这样可以减少损失,充分发挥贮藏保鲜效果。④引进国外及其它省市的蔬菜保鲜技术,以加快我市保鲜工作的进程。

百分点与百分率

百分点与百分率是两个不同的概念。百分率又称百分比,用来表示一个数值占另一个数值的比例。如1988年全国工业总产值为18900亿元,其中轻工业产值为8950亿元,占49.45%,百分率在这表示比例。

百分点专门用于表示百分率的变化情况的。常用在经济增长率的增减幅度上。如1988年全国乡以上工业总产值比上年增长17.7%,1985年则比上年增长6.8%,那么,1989年的增长速度就比1988年低10.6个百分点,而不能说1989年增长速度比1988年低10.9%。