

贮藏各种水果简易方法

一、藏桔：用薄刀片在桔子柄上轻轻划一圈，经久不变。

二、藏柑：用盆装好后，上面用干燥的潮沙铺盖，可贮数月不变质。

三、藏橙：用绿豆充入其中一起收藏，可以长时间不坏。也可用干松毛逐层铺垫，亦不易烂，可贮数月。

四、藏梨：把梨采收以后，选略干爽地势挖一条深的阴沟，但注意沟底不要湿润，把梨放入沟中，可使梨保存到夏季。或者摘果时注意不要损伤果皮，用萝卜间藏，不让梨互相接触，这样收藏的梨可长期不烂。如上边搭蓬遮雨，可贮5~7个月。

五、藏苹果：选取无损伤好果晾干果身上湿气，再在桶底铺上一层细沙，把苹果放在细沙上面，然后再铺一层沙，再放一层果。这样反复多层，直到桶满，再盖好盖子，（纸盖、木盖、篷盖均可）。密封收藏二年，苹果的色、香、味和硬度都不会改变。

六、藏葡萄：选取刚有一点点熟的葡萄，连枝采下，再在切口处涂上一层蜡，将一些葡萄叶垫在桶或缸底，把葡萄放在上面，再铺一层叶子，这样反复多层，最后把盖子密封好，葡萄可以收藏数月之久。还可以用木屑或火灰放入桶内，把葡萄埋入其中，把盖子密封，可以收到同样效果。雨量偏多地区，采用此法、效果更好。

七、藏石榴：把大石榴连同枝叶一齐用十层纸包装好收在新瓦瓮中，封纸，中途不要搬动瓦瓮，可藏数月不烂。

八、藏柿子：选用还没有全熟的柿子，用柿叶包上几层，再用稻草缚紧，然后放入稻草编织成的器具中挂起来收藏，经过长时间柿子不会变质。

九、藏桃子：选择还未完全成熟的桃子，拿一些面粉煮成稀糊，加上少量盐，等面糊冷却后倒进盛器中，再把桃子浸入面糊内，密封收藏，到了深冬季节，桃子和新采下的一样新鲜。

十、藏荔枝：收荔枝，应在当天拂晓时开始，选择鲜红荔枝，带着露水摘下，再在竹林中选一些大竹凿出孔子把荔枝放入每一节竹的，空间内然后再用竹箍裹上泥把所凿的小孔封固。放在通风凉爽空房间内，层层码好。这样，能够收藏到冬春季节而色香不变。以上数法，各地读者可根据当地情况，先以少量试验成功，再进行经营性贮藏。

苹果贮藏期间发生的几种生理性病害和寄生病害，是影响贮藏效果的重要因素。采取正确的防治措施，可以大幅度减少果品损失，增加经济收益。

1. 苹果苦痘病：此病一般在果实接近成熟时即可发生，在贮藏初期的1—2个月最重。症状初期，皮下果肉褐变，果面稍有凹陷，色较暗，病斑呈圆形，在绿色品种上为深绿色，在红色品种上呈紫红色。病斑下的果肉坏死干缩，深0.5厘米左右，味苦。严重后病斑显著凹陷，变为深褐色至黑褐色。一般近果顶处发病较多。此病的发生主要与果实中的氮、钙含量及氮钙比有关。氮量过大造成此病发生，尤其在生长中后期偏施、多

施氮肥的果园发病严重。因此，防治此病除应多施有机肥，提高土壤碳氮比外，还应在采收后用2—6%的钙盐溶液浸果。

2. 苹果虎皮病：在苹果贮藏后期经常发生。发病初期，果皮变为淡褐色，形状不规则。以后病部变为褐色至暗褐色，稍有凹陷，一般不深，只在果皮及皮下几层细胞发病。严重时果肉变褐，皮可剥下，果易烂。

虎皮病主要原因是由于贮藏中果实无氧呼吸产生乙醛，抑制了脱氢酶的活性，使果皮细胞

中的酚类物质氧化变色所致。就品种而言，以国光发病最重，白龙次之。施氮过量，树体密挤，内含物不充实，着色差的果实较重。过早地采收，贮藏温度高、贮藏场处湿度大也会加重发病。

贮藏期防治，用含1.5—2毫克二苯胺或含2毫克乙氧基喹的包装纸包果，用浓度0.25—0.35%的25℃乙氧基喹液浸果均有效。

3. 真菌性病害：如轮纹病、炭疽病等在生长期及贮藏期均有发生，尤其生长季后期高温高湿发病较重，严重时造成大量烂果，影响贮藏效益。在防治上首先注意生长季用杀菌剂防治，采收时严格剔除病果，贮藏前用500—1000倍多菌灵或甲基托布津浸果。另外，适当降低贮藏温度，注意贮藏库通风，均有一定防治效果。（姬惜珠）