

处理,即留2叶摘心。第二侧枝也采用同样措施,一般摘心两次即可。待主枝果实采收50—60%时,开放侧枝,让新枝尽快生长上架,开花结果。生长中后期为利于通风透光,要适当进行摘叶,先摘除60天以上的下部老叶,到侧枝果穗座果时主枝3穗果以下的老叶全部摘除。这种整枝方法协调了秋果矛盾,前期留3穗果摘心,侧枝摘心等果,抑制了营养生长,使植株失去顶端优势,养分集中分配给果实,同时提高叶片光合能力,制造大量养分供果实发育需要,促进早熟,并使茶叶粗壮,为新枝的生长发育和开花结实储备了必要的物质营养,使后期新枝开花结果正常。采用这种方法整枝适于选用大果型无限生长类型品种。

综上所述,番茄整枝方法较多,且各具特色,要根据具体的环境条件、栽培期及栽培类型灵活选用,以最大限度地发挥整枝的作用,获得更大效益。(主要参考文献略 吉林省农业大学收稿时间1990年6月20日)

鲜葡萄汁的简易生产工艺

鲜葡萄汁的生产不仅只限于现代化的大工厂,小型的乡镇企业及个体经营户也可以采用简易的生产方式,生产出和大工厂相近水平的鲜葡萄汁。现将简易生产工艺介绍如下:

原料的选择→清洗→消毒→冲洗→沥干→破碎→浸色(脱色)→压榨→粗滤→澄清→杀菌→保存→过滤→调配→杀菌→装瓶→入库。

一、原料的选择及处理:首先选择适于制作鲜葡萄汁的品种,我省主栽的红香水,黑莲子等品种都可以。在果实成熟后及时采收,并除去病、烂、虫、霉等果粒,然后将选好的果穗放入0.03—0.05%的高锰酸钾中浸泡3—5分钟进行消毒,以后用流水洗至无高锰酸钾红色为止再放入有筛眼的筐中控干。

二、除梗、破碎,小型工厂可以自制成木制手扳双辊破碎机进行破碎,边破碎边去梗,个体户小手工业生产可以用手搓,或用消过毒的洗衣板(不能用铁制)搓除梗,但在此过程中必须尽量缩短暴露在空气中的时间。

三、浸色:带色的葡萄为了使果皮颜色溶到果汁里去需要进行浸色,一般也叫果皮脱色。采用加热的方法,浸色的另一个作用也可防止果汁氧化。将破碎后的葡萄立即放入容器内(钢锅、铝锅),切忌放入铁、铜容器。用蒸汽或水浴的方法加热到62—65℃,维持5分钟,使果皮颜色速溶在果汁中,加热过程中不断搅拌,使温度均匀一致,但加热时间不易过长,温度也不易过高。

四、压榨与粗滤:浸过色的葡萄趁热倒入一层豆包布袋中进行压榨,用螺旋式单杠和双杠手工压榨机,或者用剥菜机压榨部分进行压榨。如果以上两者都没有也可以用手挤汁,这样出汁率低一些。将压榨后流出的果汁马上用绒布或2—3层的豆包布过滤以便除去果汁内的悬浮物(剩余下来的果皮、果渣不要丢掉可以发酵制酒)。

五、果汁的澄清:将粗滤的果汁倒入容器内(铝锅或钢精锅)加热到82—88℃维持5—8分钟,除去上面的汽沫,趁热装入容器内密封,放在0—1℃下澄清15—30天,使杂质沉淀。有条件的工厂在此同时加入盐类(如苹果酸钙,酒石酸二钾)加快沉淀除去酒石。如果沉淀时温度偏高时,为了防止发酵可加入0.06%的山梨酸钾和0.05%苹果酸钠。

五、杀菌与保存:取出上层的澄清液加热到80—85℃,保持20—30分钟进行杀菌,趁热倒入容器内保存。温度在1—4℃,为了防止污染,可加入0.05—0.08%的苯甲酸钠。为了防止继续氧化可以加入一定数量的Vc或蜂蜜。用这种方法贮存果汁可保存一年。(黑龙江省园艺所 范智玲)

怎样做糖葫芦?

1. 选料。挑选无虫害、无腐烂、成熟、个头整齐的山楂。2. 穿串。将拣好的山楂先用清水洗净、晾干,去掉果梗,用高粱秆或竹(木)棕串成串。3. 熬糖。按1份糖2.5份水的比例,先将糖放入锅内烧开,再放入糖。此时应加大火,熬20分钟,熬到糖浆翻花,用筷子不断搅和,使其有拉力时,将大火降至中火。边熬边搅,再熬5—7分钟,用筷子试挑糖浆出现拔丝并遇冷酥脆时改用小火,保持糖浆起花。4. 蘸糖。将山楂串在熬好的糖浆里快速转一圈,然后放在事先准备好的冷盘子上(或玻璃板)上。为防粘连,事先在盘子上涂些食用油。这样,蘸出的糖葫芦不但美观而且味道可口。

(廉士刚)