

1

2

3

4

5

6

7

8

9

10

11

12

13

14

15

16

17

18

19

20

21

22

23

表3 NaHSO₃加B₉对葡萄豆果率的影响

处理	果数	豆果数	百分率(%)	备注
NaHSO ₃ 加B ₉	1639	84	5.15	豆果为平均数84.4
B ₉	1520	154	10.17	抹零后等于84
NaHSO ₃	1082	108	10.04	所以百分率略有
CK	1075	17	1.61	差异,以下均是

表4 四处理豆果率相互比较

处理	平均豆果率x _i	x _i -D	x _i -C	x _i -B
B ₉	10.17	8.56**	5.02*	0.13
NaHSO ₃	10.04	8.43**	4.89*	
NaHSO ₃ 加B ₉	5.15	3.54		
CK(H ₂ O)	1.61			

平均数多重比较差异显著性结果表明,单喷B₉和单喷NaHSO₃均比对照及NaHSO₃加B₉混喷差,而且差异性极显著,说明NaHSO₃加B₉混合施用既有保果作用,同时比常用农药B₉豆果(未授粉小果)率低。3. NaHSO₃加B₉对产量的影响。通过单株测产,NaHSO₃加B₉与其它处理比较提高产量明显,见表5。

表5 四处理单株产量相互比较

处理	平均株产(市斤)x _i	x _i -D	x _i -C	x _i -B
NaHSO ₃ 加B ₉	14.27	6.47**	6.47**	4.00*
B ₉	0.27	1.47	1.47	
NaHSO ₃	7.8	0		
CK(H ₂ O)	7.8			

经表5新复极差测验进行平均数的多重比较得知,NaHSO₃加B₉产量最高,较单喷NaHSO₃及对照差异极性显著,与单喷B₉相比产量也达到显著水平。

小结:1. 分析NaHSO₃加B₉座果率差异性,显著高于NaHSO₃单喷和对照,因此说NaHSO₃加B₉配合施用对保花保果效果非常显著。2. NaHSO₃加B₉豆果率低于单喷NaHSO₃加B₉,高于对照(H₂O)但不显著,所以说NaHSO₃加B₉不仅对提高座果率效果好,而且比常用保果药B₉豆果率低。由此可见,试验证明,对葡萄保花保果增加产量以NaHSO₃加B₉处理最好。

后,部分蕉果出现呼吸高峰变黄变软。而没使用防腐剂处理也没用塑料袋包装的又没加吸附剂的果实只能存放15~18天,出现腐烂现象,且果实失重18%,鲜艳度降低影响销售。

1994年我们发运广东与广州的香蕉五车用同样方法处理,其结果类似相同。

经几年来对香蕉运输及贮存保鲜技术的探索表明,香蕉采收后注意减少机械损伤,选用适当防腐剂并加入适量的乙稀吸附剂采用0.04mm塑料薄膜(聚乙烯)包装密封,小包装的纸箱优越于大包装,冬运时处理好防寒,晚春与初夏运输时留好通风道这样即可大大延长香蕉贮存保鲜期,对调节市场排开销售,更好的做到南果北运增加企业效益都显示了广阔前景。(黑龙江省龙江县果品公司 龙江县龙北良种场 龙江县农业技术推广中心)

香蕉贮藏保鲜技术

苏金茹 房树贵 王志才

香蕉是热带地区的主要鲜果,果实气味芳香,香甜可口,一年四季均可上市,深受广大消费者欢迎。

但它在贮藏和运输中即怕热又怕冷,存放在10℃的温度中也可以发生冻害,使果实变黑变软,难以催熟,失去食用价值。在30℃的温度中持续15至20天不采取防腐措施很容易变黄腐烂。为了更好地解决南果北运,调剂好北方市场,增加企业效益,必须搞好香蕉的采收环节的保鲜工作以减少贮运过程中损失,更好的调解蕉果的淡旺季供应,为此在1993年3月分至10月分对香蕉贮藏、运全过程进行了反复试验,简介其结果。

准备发运的香蕉为广东东莞矮香蕉,当时采收入成熟的蕉果,采收后和运输中尽量减少损失。采收后切下果柄,放入水中洗净切口处乳剂后晾干,用防腐剂处理后加入乙稀吸附剂,装入纸箱中的0.04mm的塑料薄膜袋后密封,利用塑料袋自身的透气性与蕉果本身呼吸,使袋中二氧化碳保持一定的比例,形成自然的气调系统,为抑制香蕉呼吸高峰出现,在每箱果实中放入一定比例的乙稀吸附剂高锰酸钾强氧化剂,降低袋中的乙稀浓度。经过多次反复试验,结果表明,在当时地处25℃至30℃的广东,温度很高情况下采用1000(10⁻⁶)的苯来特加高锰酸钾处理的香蕉效果最好。以苯来特1000(10⁻⁶)将香蕉浸泡10分钟至15分钟取出晾干后装入代0.04mm塑料薄膜的纸箱中,每箱10kg并装入一小包100g浸泡过20分钟的高锰酸钾饱和溶液的砖块,用以吸收袋内香蕉释放出的乙稀气体,并用没放吸附剂的作对照,其结果表明,3月10日采收的香蕉用保温车发至齐市后,部分运回龙江放入10℃以上的库房中,蕉果可贮125天(3月10月至7月15日)好果率达97.5%,开封后果色鲜绿,新鲜如初,失重率为0.5%,经一周后催熟投入市场,深受广大消费者欢迎。

用同样的方法用特克多1000(10⁻⁶)加高锰酸钾处理的蕉果存放125天好果率可达91%。用多菌灵、甲基托布津处理的蕉果可贮115天,好果率可达88.5%,而没加高锰酸钾吸附剂处理的蕉果存放40天