

因此,为了保证测定结果的准确可靠,我们选用龙甜二号、圆黄梨和齐甜一号三个不同品种,在室温(28℃)条件下进行了将提取液放置不同时间测定其V_C含量的试验。

三个不同甜瓜品种的样液,在室温下立即测定和放置2、4、6小时再测定,其V_C含量发生相同规律的变化,即样液V_C含量均随放置时间的延长而降低(表2、图1)。其中尤以V_C含量较低的品种龙甜二号变化为大,与制备提取液后立即测定的结果相比,放置4小时,其V_C下降10.19%,放置6小时,其V_C下降则达到14.46%。为了保证测定结果的正确,甜瓜样品提取后立即进行滴定为佳,最迟也应在2小时内测定完。

3. 不同品种抗坏血酸含量的测定:不同质地风味品种的甜瓜V_C含量不同,且差异极显著(1993马德伟等)见表3。肉质酥脆、感官品质优良,目前在我省生产上已大面积栽培的当代品种甜宝、齐甜一号以及圆黄梨V_C含量最高,每百克样品中V_C含量分别为35.66mg、29.43mg和29.10mg。而肉质疏松、沙面、口味较淡的农家品种白沙蜜和蛤蟆酥的V_C含量最低,其每百克样品V_C含量仅为8.00mg和4.26mg,与V_C含量最高的甜宝比,低27.66mg和31.40mg,相差甚多。从营养方面看,甜宝和齐甜一号不愧为当今甜瓜品种之精品,宜进一步推广。

分析了不同甜瓜品种V_C含量与其折光糖含量之间的相关性,其相关系数 $r=0.6970$,相关系数显著。这表明甜瓜品种的含量与其食用品质及糖分含量之间关系密切,通常甜脆适口类型的甜瓜其营养价值也高,本实验结果对于培育既味美适口,V_C含量又高的甜瓜新品种具有指导的意义。

结 束 语

本试验所用2,6-二氯酚靛酚钠盐试剂,其T值附合要求(1985年劳家桎等),用该试剂可准确测定维生素C的含量。

维生素C的测定时,样液制备后应立即进行滴定为佳,最迟也应在2小时内测定完毕。

不同甜瓜品种,维生素C含量差别很大,这是由于维生素C含量与甜瓜品种有关。目前在我省生产上已大面积栽培的当代甜瓜品种是甜宝和齐甜一号,维生素C含量最高。(参考文献5篇略)

大庆蜜瓜在京赛过伊丽莎白

李 安 山

(北京市昌平区特菜试验场)

我们北京市昌平区特菜试验场,继1993年采用大棚引种0.4公顷大庆蜜瓜获得成功之后,1994年又采用温室栽培了大庆蜜瓜和日本伊丽莎白各0.4公顷。在栽培和管理条件大体相同的情况下做了生产对比。为了均衡上市,两个品种均分3期播种,第一期在2月上旬,第二期在2月中旬,第3期在3月上旬,间隔15天,苗龄30~35天。

我们采用宽行稀植,行距3.4m,株距0.5m,每0.1公顷栽培密度为380株左右,行间空地间作蔬菜。采用双蔓整枝半直立栽培方式,即主蔓长到4~5片真叶时摘心,从中选留两条健壮子蔓,并将两子蔓分别引向行的两侧匍匐生长。摘除6片叶以内的孙蔓,以后的孙蔓留2片叶掐尖。当子蔓爬到距根部0.5m时开始用撕裂膜垂直引缚,使一行变成两行。从子蔓第6片叶以后的孙蔓中选留两个果形端正大小相近的果,余者疏掉,每株选留4个果。每0.1公顷追施二铵8公斤,随后灌足水。温度白天控制在27~35℃,夜间18~25℃。

5月下旬两个品种相继采收,6月下旬采收结束。产品销给北京市各大宾馆饭店。我们是以生产为主的单位,仅对经济收入相关的指标进行了测定,结果如下表:

大庆蜜瓜与伊丽莎白五项指标对比表

对比项目 品 种	平均单瓜重 (克)	含糖量 (%)	0.1公顷 产量 (kg)	售价幅度 (元/kg)	0.1公顷 收入 (元)
大庆蜜瓜	752	13.2	1166	4~12	8162
伊丽莎白	644	12.8	1058	3~10	6348

从以上五项指标对比看,大庆蜜瓜均优于日本品种伊丽莎白。大庆蜜瓜比伊丽莎白每0.1公顷多收入1814元。

需要说明的是以上0.1公顷收入不含与甜瓜间作复种的蔬菜在内;另外,1994年我场水泵在瓜膨大期出了故障,灌水不足对单瓜重及产量效益有一定影响。(邮编 102212)

北方园艺 (总108) 41