

晚熟品种收获期较晚但生长速度较快,同时无论对于何品种,采取地膜加小拱棚的双层覆盖以至在拱棚外夜间覆以草苫的方法,相对于只用地膜覆盖的单一措施,物候期均可提早5~15天,定植后生长迅速,营养面积大,为提早收获奠定了物质基础。

(二) 各品种在不同栽培条件下的产量、收益。

对各品种不同栽培条件下的西瓜产量及收益情况进行抽样调查结果如表2。早熟品种早花较中晚熟品种新红宝、大红宝可早收12~26天,虽然总产量较低,但上市时期早,产值比中晚熟品种高1~2倍。同时定植时增加覆盖,尤其是夜间的透明覆盖物,对提早上市特别是增加产值效果更为明显。

从试验总面积10,000亩的产量结果及收益情况看,平均每亩产量达3,483公斤,平均亩产值为752.33元。这个结果与露地直播西瓜相比,平均每亩产量可增加1,123公斤,平均亩产值增加288.35元。而经地膜覆盖及每亩面积上薄膜及苗床成本增加46元,同时由于育苗后用种量的减少,地膜栽培西瓜的种子成本比直播者可省14元,这样经地膜覆盖后可增加纯收益每亩为256.35元。而在小拱棚内覆盖地膜进行栽培者,每亩投入比露地栽培平均增加约186元,而扣除成本后每亩纯增收益为493.06元,经济效益相当可观。

(三) 不同营养水平下的植株生育状况及产量。

即使是同一品种,在定植时采取不同密度以及不同措施施肥水平下,其植株生育状况及产量变化较大,如表3。从表中可以看出,株距以67厘米者亩产量为最高,以此为标准,株距过大过小,产量均有下降,育苗期及定植初期叶面喷洒多元复合肥及丰产素可促进植株早期生育,对于提高亩产量及果实含糖量均有很大作用,而且以丰产素与多元复合肥交替使用效果更好。

四、小结

综上所述,通过一九八八年研究,我们认为地膜西瓜高产栽培必须以优良品种为基础,以栽培技术为保证。目前,我们采用的“新红宝”为主栽品种比较合适。生产中为了获得高产高效益,还必须解决好排开上市,做到提早和延后供应同步进行,拉开上市期。为此必须选择出适当的早熟品种和晚熟品种的为搭配品种。对比在八八年我们只是进行了小面积的初步试验,拟定八九年再做进一步的研究。

试验中我们对营养钵育苗,以及双层膜和外加覆盖物等提早定植栽培技术进行了初步尝试,收到了显著效果,八九年准备在大面积生产中进行示范,并总结出其增产增值的一些规律,以便在九〇年全面推广。

怎样保存食用植物油

植物油氧化酸败是由于多种原因引起的。首先是温度的影响。每当温度升高10℃,酸败速度就要加快一倍。第二是光影响。紫外线以及光谱中的蓝色光极易为植物油所吸收,使氧分子活化和游离基生成,从而加快了植物油氧化酸败的速度。第三是空气的影响。特别是钴、锰、铅铜等金属离子,只要一丁点儿渗入油中,就会大大加快植物油酸败速度。第四是杂质的影响。毛油中含有多种杂质,它们对植物油的酸败起着不同的影响。其中带水的胶体非脂肪物能加速油酸败过程,另一些杂质如色素、维生素及磷脂等可以延缓油的氧化酸败。但是,植物油在碱炼、脱色等过程中会把大部分色素、维生素、磷脂去除。

因此,为了使植物油在贮存期内不酸败变质,降低油中的水分是十分重要的,并且还要采取以下措施:减弱脂肪酸的活性,贮存温度保持在10—30℃;避光和隔绝空气等。还可在植物油中添加抗氧化剂和增效剂。我国现在允许使用的人工合成抗氧化剂有:丁基羟基茴香醚(BHA)、三丁基羟基甲苯(BHT)、三羟基苯甲酸丙酯(PG)。使用量均为0.03%。各种脂溶性维生素和许多天然香料(丁香、花椒、茴香、生姜、桂皮)都是良好的植物油抗氧化剂。家庭贮油,可以在油中加入少许天然香料,然后把油加热至冒烟,让油冷至室温,然后装入干净、无水的玻璃瓶中密封,放在阴凉、透风及光线不强的地方存放。经这种处理后的油,贮存期为一至二年。

苏明