

养分可供利用。因而减少了僵花数量。

(3) 根系发达,促使根系变粗和加长,且根系柔软不易折断。

(4) 使用  $PP_{333}$  处理的水仙花朵的香味加浓。

## 结 论

通过本次研究,发现  $PP_{333}$  是家养水仙花的优良株型改良剂,不仅可抑制水仙的营养生长,使植株紧凑、叶色浓绿;还可以增进花朵香气,减少僵花数量,增加可供观赏的花朵数量,以及促进根系变粗加长,增进观赏价值。经过250ppm或500ppm的 $PP_{333}$ 处理6天的水仙花植株,高度比对照减少80%左右,叶绿素含量增加27%左右。

## 蘑菇保鲜四法

1. 清水浸泡:适于短期贮存。水可隔绝空气,蘑菇变色慢,体态饱满。但要水质含铁量低,不可使用铁器皿及含量高的水浸泡。2. 焦亚硫酸钠处理:先用0.01%焦亚硫酸钠水浸泡半小时,捞出沥干,装进塑料袋内贮存,在室温10—15℃条件下,保鲜效果最好。3. 激动素保鲜:用0.01%的ε-氨基嘌呤溶液浸泡蘑菇10—15分钟,取出来沥干后贮存。4. 比久保鲜:植物生长延缓剂,用此剂的0.001—0.1%水溶液剂浸泡蘑菇10分钟,沥干,贮于塑料袋内,在室温5—20℃条件下,可保存10天,可有效地防止褐变,保持其新鲜。

(河北曲阳农广校 高新章)

## 保存蔬菜种子有巧法

蔬菜种子含水量较高,皮薄质软,易吸潮、发热,如果保管不当,就会发生虫蛀、霉变、降低种子活力。为此,保存蔬菜种子要用如下巧法:

1. 经常晾晒法:晾晒不仅可降低种子含水量,还能杀死病菌和虫卵。贮存前,选晴天,连晒2—3天,今后要每隔30天左右晾晒1天。2. 密闭贮存法:贮存蔬菜种子必须严控温、湿度等,其中主要

是温度。种子在湿润环境中易吸收水份、发生霉变。贮存时要选择封闭性较好的陶制坛罐,洗净晾干,内垫少量生石灰,生灰上铺一层纸,然后把种子例入里边,并在缺口盖个石灰包。这样即可降低坛罐内温湿度,又能供应种子所需氧气。3. 沸水烫种法:菜种类种子因在生长期受豆象虫危害,在种子贮存期间,豆象虫产卵会孵出幼虫危害豆种。故在存放前要用沸水快速烫种2—3秒钟,烫后晒干。4. 防止烟熏法:烟中有大量有害气体,如 $CO_2$ 等。这些气体和种子接触后,会严重破坏种子胚的活力,播后出苗慢,出苗率低。故存种子的坛罐要放在远离灶火处,避免和烟、煤气接触。5. 药剂处理法:如果种子在有效期间一旦发生虫害,可用800—1000倍90%敌百虫液喷洒之,喷后晾干。

(河北曲阳农广校 高新章)

## 果蔬贮存最佳温度

冬贮果蔬的温度要严格控制好,既不可过高,也不能过低。过高,果蔬的呼吸作用增强,易使果蔬风干、糠心、品味变淡;反之,会发生冻伤、腐烂变质,二者皆会使果蔬降低或失去食用价值。

一般果蔬贮存最适宜的温度为0℃左右。在此温度下,既能抑制腐败微生物活动和酶的活动,又不防止果蔬结冰发生冻伤。果蔬贮存的实践证明,主要果蔬贮存的最佳温度是:

果蔬种类	温度(℃)	果蔬种类	温度(℃)
大白菜	0—1	苹果	-1—0
洋白菜	-1—0	梨	0—1
菠菜	0—0.5	桃	0—0.5
芹菜	0—1	葡萄	0—1
萝卜	1—3	橘	2—3
胡萝卜	0—1	甜瓜	0—1
马铃薯	1—3	西瓜	3—4
洋葱	-3—0	香蕉	10—12
大蒜	0—1	菠萝	8—9
黄瓜	2—5	柠檬	5—6

(河北曲阳农广校 高新章)