

用浓度以100PPm 为佳。

3. 水份对韭菜贮藏的影响:

(1) 相同 GA_3 浓度不同作用时间对韭菜贮藏的影响。

在实验中,我们分别设计了三种不同浓度 GA_3 处理韭菜,时间分别为15分钟和60分钟。现以200PPm 处理,浸泡时间分别为15分钟、60分钟。 $0^{\circ}C$ 贮藏为例,浸根时间长,根部吸水过多易变质和腐烂。在贮藏后期叶绿素含量降低,不利于贮藏。

(2) 浸水处理对韭菜贮藏的影响。

浸水处理不仅使贮藏过程中叶绿素含量降低,也使乙烯的释放量增加,降低了贮藏效果。

(3) 用我们设计的方案贮存韭菜,定期称重均相等,在贮存期间不失水。

分析小结

从上面所论述的韭菜贮藏的现象中可以看出:叶绿素、类胡萝卜素的含量在贮存后期有所增高,贮存47天时,我们发现韭菜根部已长出1—2cm 新根。这说明韭菜在贮藏中有新根新叶的生成,在叶片内通常都含有少量的原叶绿素,它是接近于叶绿素的物质,一经光照,很快变成叶绿素,在此同时又形成了新的原叶绿素,这一现象提示我们在贮存绿色叶菜时适宜的光线是有好处的。

韭菜中的类胡萝卜素主要是胡萝卜素、类胡萝卜素存在于植物的绿色部分以及绿色以外的部分,类胡萝卜素含量在贮藏早期下降后期上升的现象,可以用叶绿素具有相同趋势的现象来解释。

通过实验,我们认为韭菜贮藏的最适温度为 $0^{\circ}C$,并尽量保持根部干燥。如有条件的话,在贮存前用100PPm的 GA_3 浸根15分钟,沥干用吸水纸包好,装入塑料袋,置 $0^{\circ}C$ 贮存,可保鲜47天。韭菜22个处理的贮藏详情见表2。(中国科学院植物研究所采后生理研究室)

金针菜栽培技术

金针菜通称黄花菜、又名萱草。不仅花是很好的副食品,叶软化后也是很好的蔬菜,枯叶可搓绳织帘,又可作饲料和造纸的原料;花苔可作燃料;根可制药,又可腌制当菜或酿酒。

金针菜性强健,耐旱、耐瘠、耐寒、耐荫,沙荒、田头、地角、宅旁、树下、篱边、沟沿、坟地、荒滩等都可栽培。我区巴盟有些群众栽培金针菜用来固沙,并在其中套种大豆,效果很好。

一、栽培方法:金针菜多用分株繁殖法,春秋两季都可进行。分株栽植时,将5—7年生的老植株挖出,剪去老根,分成若干单株,按株距1尺至1.2尺,行距2尺至3尺(套种农作物的行距3尺至4尺)栽植。每穴1至3株。次年即可采收,第三年即达盛产期。栽前施厩肥或人粪尿(2000—5000斤)作基肥用。

二、栽后管理措施,栽后如能结合套种,每年在行株间隙翻挖一两次最好,既可除草,又可松土发根。秋后植株地上部分枯死,宜用堆肥或沙土少许培于根际,这样既可避免露根,又为翌年春天萌发新芽增加养分。有条件的每年4月新株发生后,施一次催苔肥,浇一次水;6月份抽苔开始开花,此时施一次催花肥,浇一次水,有利于增产。

金针菜6月开花,应适时采收。采收应在每天清晨,当花蕾充分长大而又未开放前采收,花蕾过小,降低产量;花已开放,影响品质。

金针菜因年龄不同分发挥期、旺棵期和衰老期。不同时期采摘,产量大不一样,每亩低产二十余斤,高产一百五十斤以上(指开的)。采收期约三十余天。

三、采收后的处理:采收后将花放在蒸笼内(少量的可放在馒头上或放在盆内隔水蒸)蒸半小时左右,当半熟又未变色取出凉干,从而干花颜色美,品质好,份量重,易煮烂。鲜花八斤可制干花一斤。不经蒸就晒干的,颜色白,品质差,煮不烂。阴雨天不能晒,烘干即可,但要注意颜色和质量,不能焦糊。或将花浸于凉水中保存数日,等天晴后处理也可。金针菜在贮运过程中容易生霉,要勤检查,常翻晒,霉雨季节更应这样。(内蒙古园艺科学研究所宋宝林,收稿时间1989年12月13日)