

(如李子红点病、苹果黑星病、葡萄霜霉病等)在杂草和枯枝落叶上越冬,而黄刺蛾则在枝条上结茧越冬。要结合冬季修剪,砸破虫茧或除掉病虫枝,集中烧掉。在春季化冻前,及时清理落叶、枯枝、病虫果和杂草,即可切断第二年果树的病、虫源、减轻为害。2.刮树皮:多数害虫在树枝、树干的裂皮缝隙中越冬,如红蜘蛛、梨星毛虫、苹果蚜虫等。通过刮树皮可以把害虫刮出来集中消灭,减少第二年的虫口密度。但刮皮考虑树种、树龄和皮层的厚薄,皮薄树龄低,宜浅刮,如苹果树。皮厚树龄高,宜深刮,如梨树。刮皮前在树下铺上麻袋,将刮下的树皮集中烧掉。刮皮时要用两把刀子,病皮、好皮各用一把刀,以免造成人为感染。刮皮后的果树及时涂保护剂。3.药剂防治在果树休眠期间喷施3—5%的柴油乳剂和波美5度石硫合剂,对防治梨黑星病效果明显。(黑龙江省农科院浆果研究所 牛爱国 邮编152200)

袋装沟藏红富士苹果

一、贮藏沟的建造:选房屋或墙壁北侧的背阴处建贮藏沟,按宽100cm,深80cm,沟长不限,挖一条地沟。在沟底中间部位挖一条深、宽30cm的换气沟,经沟壁与沟沿相通,换气沟上面搭一层50cm长的木棍或竹杆,沟壁用砖和水泥砌成,沟口覆盖10—20cm厚的草帘。

二、贮藏方法:果实采收前5—7天把贮藏沟建好,夜间将沟口覆盖的草帘揭开,早晨日出前盖严,利用夜间冷空气使沟内温度降低。

红富士苹果最佳采收期为10月初,果实已充分着色,完全成熟。果实采摘前向全树喷布倍量式波尔多液,然后于上午露水干后,10点前或下午4点后采收。选着色好、无病虫害、无机械伤害的果实,装入0.08mm厚的塑料袋内,每袋装量15—25公斤,把果袋开口放树荫下预冷一夜,早晨日出前把预冷的果袋放入贮藏沟中,袋口折叠成半封闭,袋与袋排紧、排满沟为止,立即用草帘把贮藏沟盖严。

三、贮藏期的管理:贮藏前期:早晨日出前用20cm厚的草帘把贮藏沟盖严,以防太阳照射。晚上把草帘揭开,利用夜间冷空气降低沟内温度。贮藏中期:当夜间最低气温降至摄氏零下2℃时,实行全天封沟贮藏,并随气温不断降低,逐层加厚草帘覆盖,贮藏沟内温度维持在摄氏0℃至零下

2℃为宜。贮藏后期:来年春当夜间气温低于贮藏沟内温度时,再恢复贮藏前期的管理方法(白天覆盖,夜间揭开)。使贮藏沟内缓慢回升,当沟内温度升至15℃时结束贮藏。

贮藏期间要经常观测贮藏沟内的温度变化,对贮藏沟要适时、适量覆盖。要禁止雨、雪水渗入沟内,下雨时可用塑料布压实盖严,下雪后及时将覆盖草帘上面的积雪清除。经两年试验,此法贮藏红富士苹果,贮藏期190天好果率达92%以上。

(山东省德州农业学校园艺系齐荣胜邮编253015)

家庭葡萄酒的酿造

酿造方法:去杂:腐烂的葡萄和一些杂物都影响酒味,在酿造之前必须剔除。破碎:破碎就是将果肉破裂,便于取汁,增加酵母与果汁接触的机会。破碎时必须把每个果粒都挤破,破碎后将果梗杂质去掉。装桶:葡萄果粒破碎后,装入容器内,但不能装得太满,一般装整个容器的三分之二为好以便发酵。前发酵:葡萄果粒破碎装入容器内,从开始有气泡算起需经5—7天前发酵完毕。搅拌:前发酵期,每天要搅拌2—3次,并将漂浮上边的果皮搅到汁液里,使果皮中的色素和芳香物质浸出,同时又避免了杂菌的繁殖。前酵分离:前发酵5—6天后,果皮和种子产生分离,果皮漂浮在溶液中,种子沉底,中间为汁。这时用纱布过滤,将汁和杂质分开,汁为一次汁,渣为一次渣。后发酵:前酵分离出的汁,再加糖发酵,称为后发酵,每公斤汁加砂糖0.5—1公斤。糖完全溶解后,装入小口大肚瓶中,瓶口用干净的棉花轻轻塞住,使其通气,防止杂菌杂物侵入,然后将瓶放入室内进行后发酵,后发酵大约需30—40天。后酵分离:当瓶内在无气泡产生,原来汁液的悬浮物大部分沉于瓶底,汁液澄清透明,后发酵完毕。这时将澄清汁液吸出(即一次原酒),剩下的沉淀物为酒脚。原酒贮藏:将一次原酒装入小口瓶中(要装得满些),然后放在凉爽的地方贮藏即可。(吉林省舒兰县特产局 李殿勋 邮编132600)

果品蔬菜贮藏加工知识

马铃薯、苹果去皮后放置一段时间为什么变

褐，因为在马铃薯、苹果的皮层中存在着单宁物质，单宁物质的基本结构是“儿茶酚”，酚类物质和醌类物质在植物体内每时每刻都在进行氧化还原反应，酚氧化成醌，醌还原为酚。当马铃薯、苹果去皮后在皮层的酚类物质和空气充分地接触进行氧化生成醌类物质，醌类物质不能还原酚类物质，而使醌类物质聚合成根皮鞣红这种物质是褐色物质，这种反应是在酶的作用下进行的。所以马铃薯、苹果去皮后放置一段时间和空气接触就会变褐。那么在日常生活中就要采取下列措施防止变褐，去皮后防止和空气接触，及时放在食盐水中或放在清水中，防止单宁物质氧化。也可以加热、熏硫或用亚硫酸盐处理，抑制酶的活性防止变褐。果菜类为什么不耐贮藏：果实是种子着生的地方，果肉滋养着种子保护种子。在果实发育开始的时候，是合成代谢大于分解代谢，使营养物质不断地积累，保证果肉生长。当果肉达到一定大小，具有本品种特性的时候，果肉分解代谢大于合成代谢使营养物质不断供给了种子，使种子接近成熟。而果实的营养物质源源不断地供给了种子趋向衰老。因此果菜类不耐贮藏。腌咸黄瓜如何保绿：在日常生活中，我们家家户户都要腌点咸菜，来促进食欲。那么我们在腌咸黄瓜时如何保绿是个关键问题。要想解决这个问题，就要防止叶绿素分解。叶绿素在碱性条件下最稳定，因为叶绿素是一种不稳定的物质，不溶于水，在酸性反应中，叶绿素分子中的Mg易被H取代形成植物黑质，由绿色变成褐色。如果在碱性介质中，叶绿素加水分解生成叶绿酸和甲醇及叶醇，醇仍为绿色，如进一步与碱反应形成钠盐，则更为稳定，绿色更深。所以咸黄瓜保绿就要创造一个偏碱性的条件，加入0.3%碱即可保绿。（佳木斯农业学校 方晓华）

大萝卜的贮藏

大萝卜在贮藏期间存在的主要问题是糠心和腐烂。大萝卜糠心是由于在贮藏期间的温度过高，呼吸作用强，消耗养分；水分过多，则造成发芽、失水，糠心。腐烂是由于大萝卜本身带病害内感染而引起。贮藏大萝卜主要掌握好以下几点：①精选萝卜，选无病虫害，无创伤、冻害，不抽苔的萝卜。收获后削去顶叶，稍加晾晒。②窖前预贮，将选好的萝卜在地里或窖旁埋起来，暂贮一段时间，

待天冷窖凉时再入窖。③入窖管理，将预贮的大萝卜起出来入窖。在窖内堆贮堆高以1m左右为宜。然后在萝卜上覆盖一薄层细砂，以保持大萝卜的内部水分，窖内温度应保持0—2℃之间，相对湿度控制在90—95%之间。每月倒一次堆，剔除烂、病萝卜及除掉顶部的芽子。立春之后，窖内温度低要调整好窖内温度，防止萝卜遭受冻害。

如果萝卜贮量少，又无窖贮条件可将挑选好萝卜装入塑料袋内，扎紧袋口，温度保持在0℃—4℃也可存放较长时间（河北省曲阳县农广校 新章）

怎样贮藏葡萄

首先选择晚熟的葡萄品种来贮藏。因为晚熟的比早熟和中熟的品种较好贮藏。贮藏的时间最好是寒露前后。

葡萄从树上摘下来之后要摊开散热，并用剪刀剪掉破损的、青的和病烂的果粒。要选择枝柄翠绿，果穗完整，果粒大小均匀、着色良好的葡萄进行贮藏。

葡萄贮藏前，要准备好果筐。在筐内四周围重叠垫10张麻纸。这时即可将葡萄果穗装在筐内了。注意挑选和装筐时都要轻拿轻放、十分小心尽量不要造成人为损伤。

葡萄装进筐后，上面盖上一层纸，并放在院内通风地方。待霜降后，气温降到3—4℃时，即可将筐搬到室内了。

在室内，葡萄筐底部要离开地面15cm左右，以利通风透气。葡萄果筐最多放两层。放好后不要轻易移动，以免造成损伤或脱粒现象。室内温度以不冷不热为度，一般以0—2℃为宜，最低不低于-1℃最高不高于3℃。（河北省曲阳县农广校，新章据葡萄专业户王现良口述整理）

白菜贮藏新方法

据三年的白菜贮藏试验，初步摸索出简单易行，保鲜效果比较好的新方法，此法贮藏的白菜新鲜、净利率高，为入窖时的78%。比常规窖贮的高37%，相差非常明显。此法与常规窖贮法主要不同处有两点：①忌掰帮：白菜收获后，在晾晒时，即不要伤热，也不要冻着。切忌掰帮。原因是