

褐，因为在马铃薯、苹果的皮肤中存在着单宁物质，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