

猕猴桃加工技术获重大突破

由广西农校承担的解除中华猕猴桃整果加工糖水罐头和果脯痒喉技术研究项目，日前通过了自治区级鉴定。

我国野生猕猴桃资源丰富，仅广西年产量就达1万吨以上。猕猴桃的营养价值很高，含有丰富的维生素。其中，每100克果肉含维生素C100~400毫克，还含有维生素B、P等。其所含的超氧化物歧化酶是防癌、抗癌、抗衰老的物质。

野生猕猴桃因采摘、运输不方便，腐烂率很高。目前，国内外一般用七至八成成熟的生果加工糖水罐头和果脯，但这类食品食后引起喉痒，影响了野生中华猕猴桃的开发利用。

广西农校的科研人员经过5年研究，找出了引起喉痒的物质：茄碱。根据茄碱溶于热的乙酸和稀酸物质，他们采用先进办法将这种痒喉物质予以水解。使每克猕猴桃果肉中茄碱含量降低到1.422毫克以下，从而消除喉痒，并保持其营养成分。工艺简单，易于推广。

什么叫小气候

小气候是指一定范围地区多年的天气特征，一般用30年的气象观测资料来表示。主要用温度、湿度、降水量、蒸发量、日照时数、地温、风向风速、无霜期等，既包括多年的平均值，也包括特殊情况下的极端值。一个大范围地区的气候主要由太阳辐射、大气环流、地面性质等因素互相作用而形成。这样形成的气候条件，相当稳定，人力也难改变，只是特殊年份略有变化。

“小气候”是指小范围内的特殊气候，是由于地面性质不均或人类生物活动所造成的，主要是发生在贴近地面气层的气候。其高度只有几米、几十米，通常指地面上方两米以内的一层。小气候的水平范围，小的不过几米，大的也不过几公里，更小范围的气候又称“微气候”，也属于“小气候”。就其分支来讲，有农田小气候、山地小气候、森林小气候、湖岸小气候、林中空地小气候、城市小气候等。农田小气候还可以分为稻田小气候、旱地小气候、大棚小气候。山地小气候又可以细分为斜坡地小气候、谷地小气候、山岗小气候等。“微气候”的小到禽舍、叶丛、蜂房小气候。

了解和研究小气候的形成规律，我们可以利用小气候，改善小气候，充分利用小气候资源安排发展农业生产和多种经营。

绿僵菌防治苹果食心虫获得成功

运用绿僵菌防治苹果食心虫，其效果使越冬茧幼虫死亡率达到96%，平均虫果率在4%以下。

这一成果是西北林学院研究，延安地区农科所两年试验取得的。1989年，未施用绿僵菌的果园，虫果率普遍在50%左右，有的在70%以上。1990年，在60亩果园试验、500亩大田示范，园光的虫果率只有1%，黄元帅的虫果率仅在0.6%以下，达到了国家规定的优秀水平。绿僵菌是一种无公害、不污染环境、理想生物药剂。目前在日本、巴西等少数国家和国内的极少数地区开始使用。这一成果的试验成功，对提高苹果的商品率和出口创汇率具有重要的意义。

一种广泛用于食品、药品和化妆品的天然色素“辣椒红”，最近由南京农业大学食品科学系食品通用实验室研制成功。据有关专家鉴证，这项成果中的主要指标已达到国际先进水平。

我国辣椒每年总产量达数千万吨，多年来，我国一直出口辣椒干，没有深加工产品。而西德、日本等国利用进口我国辣椒干制成辣椒色素，再返销我国，价格昂贵，赚取了我国大量外汇。我国长期以来在食品、药品及化妆品等一直使用化学合

成色素，长期食用会导致人体慢性中毒或致癌。世界发达国家已相继废除或立法禁止使用合成色素。因此，天然色素在国内外需求量只增无减，生产辣椒色素既可节汇，又可出口创汇。

南京农大研制的“辣椒红”在关键指标——色价、得率和分离红、黄二色上，均已超过进口产品质量。我国辣椒资源丰富，成本较低，大力开发和制取“辣椒红”天然红色素是十分必要的。

(郝辑)

天然色素「辣椒红」研制成功