

# 山楂采后处理及窖贮

周传生

每年10月5~10日,是山楂大量采收季节,这时的山楂果实生理上已完全成熟,质地由硬变软,如不及时采收,就会产生自然落果。

采收后的山楂不要直接包装和入窖。一般放在阴凉干燥处10天左右。如没有包装,散放也可。散放最好采用条状放置法,以一米宽为间隔。中间留有过道,厚度为25~30公分,长度视量而定。同时每隔3~5天翻倒一次。这样做的目的是让山楂自然失水,也叫“发汗”。这期间防止日晒和雨淋。据调查,经过这样处理的山楂可失水5~8%。质地由原来的绵或软已变成硬或韧,极利于贮藏和运输。如采用包装处理,包装不要封口。最好采用食品箱或果筐装,这样可减少挤压。如采用各类袋装,除不封口外,最好单层摆放,以利“发汗”和减少挤压。待质量达到上述标准时,即可入窖和作其它处理。最近发现有的果农为了保证产量和数量,生怕山楂采后失水而影响收入,所以采后即封口包装。还有的将山楂放入地沟、山洞等处。直接和土壤接触,上面覆盖严密,这是严重错误的。这样处理的山楂虽然失水较少,但极易发霉腐烂,坏果率高时可达20~30%,反而严重影响了收入和销售。

窖贮山楂最理想的温度为0℃左右。因山楂果实属于耐贮果品,即使窖温在-5~-15℃之间,仍可收到良好的贮藏效果。包装最好采用塑料食品撒施食盐后的虫体,由于食盐的渗透作用使虫体表面分泌出一层粘液,虫体因生理失水而在短短的5~10分钟内而死亡,死亡率达100%。但人工捕捉后喂鸡,鸡不食。若用火焚之,会出现一股难闻的气味。应将捕捉的虫体放入稀释的1N的HCl或NaOH溶液中,顷刻击毙。4.化学防治:据我们试验,在10月上旬第二代幼体刚孵出后,直到幼虫孵出后活动高峰期喷1000倍40%氧化乐果溶液,4小时后死亡率可达90~95%以上。喷药应在无露水的早晨,幼虫未返回潜伏地时喷药,或于地面喷100~200倍(1:1:100)的硫酸铜溶液,死亡率可达90%左右。(湖北省郧阳地区农业学校 邮码 441901)

箱。先用塑料袋装好山楂,然后扎好口。为了适量调整空气的流通,可用大头针在塑料袋上扎8~10个针孔。这样即能保持水分和空气湿度,又可使多余的水分从针孔蒸发掉,保持温湿度的绝对稳定。根据我们在1985~1986年度对山楂的贮藏试验,已证明此种方法为最佳。试验共四个处理,均用塑料袋包装,四个处理分别为:A:扎口,B:扎口,扎10个针孔,C:散口,D:折叠封口(见附表)。供试品种为甜水山楂,每个处理均为15公斤。

1985~1986年度山楂贮藏项目调查表

调查日期	贮藏天数	平均窖温	代号	好果重	损耗	损耗百分率
12.14	36	-2℃	A	30	0	0
			B	29.8	0.2	0.67
			C	29.9	0.1	0.33
			D	29.6	0.4	1.33
3.3	115	-1℃	A	29.0	1	3.33
			B	29.15	0.65	2.83
			C	27.35	2.55	8.83
			D	28.93	0.67	3.57
5.27	200	3.1℃	A	27.1	1.9	9.67
			B	27.4	1.75	8.67
			C	23.4	3.95	22.0
			D	26	2.93	13.3

- 备 1. 下窖日期为1985年11月8日  
注 2. 损耗包括坏果和失水。  
3. 损耗百分率均以15公斤为基数

(沈阳东陵 沈阳农业大学园艺系山楂课题组)

邮码 110161

## 抗寒高产油菜新品种——沛选170

沛选170油菜,属甘蓝型偏冬性中熟常规油菜新品种,生育期240天左右。苗期直立,接近匍匐,根系发达,分枝性强,株高170厘米左右。角果壳薄,鼓粒饱满,每角20粒左右,千粒重4克左右,种子含油率36.7%到47%,芥酸含量51%。亩产240公斤,最高亩产280公斤。目前已在江苏、安徽、河北、河南、湖南、贵州、云南、四川、陕西、江西、山东、辽宁等省地引种表现高产、抗寒、抗病、抗倒伏等特点。(河北曲阳农广校新章)