

表 1 不同温度对青椒种籽褐变的影响(1995)

温度 (°C)	冷害参数	贮期(天)		
		23	31	65
0	腐烂指数	25.00	54.17	81.25
	种籽褐变指数	8.33	37.50	55.56
3	腐烂指数	50.50	75.00	99.95
	种籽褐变指数	29.16	41.67	66.67
10	腐烂指数	0.00	12.50	75.93
	种籽褐变指数	4.17	8.33	47.22

表 2 不同低温对青椒果面及花萼冷害指数的影响(1996)

温度 (°C)	冷害参数	贮期(天)			
		20	32	43	70
0	腐烂指数	0.00	16.13	53.81	93.29
	果面冷害指数	0.00	14.37	30.74	93.58
	花萼冷害指数	25.00	36.82	49.26	76.23
3	腐烂指数	2.08	34.41	73.90	100
	果面冷害指数	0.00	31.26	66.57	100
	花萼冷害指数	37.50	37.57	52.99	100

四步: 第一步统计腐烂指数: 将即使存在冷害病斑但没有形成腐烂斑的果实归为第一组 0 级烂果, 其它的果按腐烂斑数目及大小分别归为第二组即 1 级、2 级和 3 级烂果中。第二步统计果面冷害指数: 在上述已分开的 0 级烂果和其它各级烂果(即第一组和第二组内)分别进行。0 级烂果(第一组)中只要有果面冷害的, 按果面冷害指数分级方法分别计入果面冷害 1、2 和 3 级, 没有果面冷害的计为果面冷害 0 级; 然后按同样方法将 1、2 和 3 级烂果(第二组)中的果面冷害果分别归入果面冷害 0、1、2 和 3 级。记数时, 将 0 级烂果(第一组)中的归为果面冷害各级别的果数写在前面, 非 0 级烂果(第二组)中的归为果面冷害各级别的果数分别写在相应级别的 0 级烂果(第一组)数值的后面, 并用括号括上。第三步统计花萼冷害指数: 按果面冷害指数统计方法统计。第四步计算各指数: 指数计算公式为: 指数 = $\frac{\sum(\text{数量} \times \text{级值})}{(\text{最高级值} \times \text{果实总数})} \times 100$

需要指出的是, 区组分类统计法统计出的 0 级烂果并非真正的好果, 在计算好果率时要注意。只要将腐烂指数内的 0 级烂果数、果面冷害指数栏内的未括号的 0 级果数和花萼冷害指数栏内未括号的 0 级和 1 级果数之和这三个数字相比较, 其最小值, 即为实际的好果数。

与所有已经报道的冷害统计方法相比, 区组分类统计法看似繁琐, 实则十分简便、客观、有效。

参考文献

1 么克宁等. 甜椒冷藏温度及冷害的研究, 园艺学报, 1986, 13(2): 119~124

洋葱的营养保健功能

钟耀广

1 洋葱的营养作用

洋葱含有丰富的维生素 A、B₁、B₂、C, 及钙、铁、磷等矿物质, 并含有咖啡酸、芥子酸、柠檬酸盐、多糖等, 还含硫醇、二甲二硫化物、硫化丙烯等油脂性挥发液体, 具有辛辣味, 可增进食欲。它所含的二烯丙基二硫化物, 可降低人体血液中的胆固醇和甘油三酯。

每 100g 洋葱可食部分中主要营养成分: 水分 88.3g, 蛋白质 1.8g, 碳水化合物 8g, 热量 163KJ, 粗纤维 1.1g, 灰分 0.8g, 维生素 B₁ × 0.03mg, B₂ × 0.02mg, 尼克酸 0.2mg 及钙 40mg, 磷 50mg, 铁 1.8mg。

洋葱的可食部分是它的地下鳞茎部, 它可配制多种荤、素菜肴, 品味香脆, 肉质肥嫩, 为广大群众所喜爱。

2 洋葱的保健功能

洋葱具有清热化痰、解毒杀虫的作用, 能降低胆固醇, 治疗和防止动脉硬化。洋葱的提取物有杀菌作用, 同时洋葱含有丰富的维生素, 可用于维生素缺乏症, 并提高胃肠道的张力、增加消化道分泌及生发的作用。此外, 洋葱中还含有一种称为肽的物质, 它能使人体内产生一定数量的化学物质——谷胱甘肽, 而人体内谷胱甘肽成分增多, 癌的发生机会便减少, 因此, 洋葱具有防癌的作用。

3 应用举例

3.1 维生素缺乏症 洋葱 60g, 洗净切片爆炒后, 加茺荑适量炒熟, 每日 1~2 次, 连服 15~20d 即愈。

3.2 高血压等 洋葱 60~150g 连服数日, 可使高血脂、高血压及动脉硬化病症明显减轻。

3.3 创伤溃疡等 新鲜洋葱捣烂成泥, 外用, 可治创伤溃疡及滴虫性阴道炎。

3.4 失眠 取适量洋葱, 捣烂后装入瓶内盖好, 睡觉前放在鼻子旁边吸其气味, 可治失眠, 一般情况下, 10 多分钟即可睡着。

3.5 糖尿病 洋葱头 100g, 洗净放入开水中, 加入适量酱油调味, 每日两次, 经常食用即可减轻病症。

3.6 痢疾 把洋葱头切成细丝, 放入水中煮成粥, 连服数日, 可治痢疾。

(中科院黑龙江农业现代化研究所·哈尔滨 150040)

2 韩素江等. 间隙加温缓解冷藏甜椒冷害的研究, 华北农学报, 1991, 6(4): 111~116

3 高瑞霞等. 青椒冷藏中的间隙加温对低温障碍和呼吸的调节, 辽宁农业科学, 1988, 12: 28~30.

(邮编: 030031)