

表 1 不同温度对青椒种籽褐变的影响(1995)

温度 (℃)	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 (℃)	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

第四步: 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= $\sum(\text{数量} \times \text{级值}) / (\text{最高级值} \times \text{果实总数}) \times 100$

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括号的 0 级果数和花萼冷害指数栏内未括括号的 0 级和 1 级果数之和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、二甲二硫化合物、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合物, 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)