

时株整形。干高 40 cm(厘米)左右,两主枝向行间伸展,主枝开张角度 40~50 度,主枝上不配置侧枝,只着生结果枝组,单轴延伸。

2.5 修剪

2.5.1 幼树修剪 幼树以夏季修剪为主。夏季修剪主要采用摘心控制新梢生长,促发分枝,增加枝量,也利整形。骨干枝的延长枝一般一年进行一次摘心,在新梢长至 40 cm~50cm(厘米)时进行,生长过旺的可进行二次。其它旺长新梢每长到 30 cm~40 cm(厘米)时进行摘心,一年可进行 2~3 次。8 月中旬前后停止摘心。发芽后可进行抹芽、疏梢。抹除背上、剪锯口上的过密、过旺、位置不当的枝芽。排除竞争,减少养分消耗。9 月份对一些角度小的骨干枝、直立旺长枝,方位不理想的枝,拉枝开张角,调整伸延方位。冬季修剪:采用大树形整形的树,如自然开心形,对骨干枝的延长枝短截留 40 cm~60 cm(厘米)。采用纺锤形整形的树,中心干的延长枝可视情况决定是否短截。过旺、过长的可短截留 50 cm~60 cm(厘米),生长中庸的不短截。主枝的延长枝不进行短截,多采用夏季修剪的手段来调整。空间较大,枝条又稀处的枝可进行短截,促发分枝补空,轻短截中、长果枝,回缩树冠内膛、大枝背后的冗长、细弱下垂枝,促壮防衰。疏除过密枝,直立旺长枝,竞争枝。

2.5.2 结果树的修剪 夏季修剪要及时抹除大枝背上、剪锯口上的密芽、旺梢。对缺枝部位发出的旺梢适时摘心、拉、别开张角度,控制旺长,培养利用,冬季修剪中,要截、放、疏、缩结

合,注意预备枝的培养和多年生枝的更新,做到树冠内膛不空,多围不旺,树势均衡,年年都有足量的壮结果枝结果。树冠外围不留强头,枝条要稀,疏除过旺枝、过密枝组和一年生枝,轻短截中、长、果枝,削弱外部生长势,打开光路,促进内膛枝生长。树冠内膛、下部的枝或枝组,要中短截中、长果枝,回缩衰弱的多年生枝,疏除密挤枝、病虫枝、弱枝。衰弱、下垂的主、侧枝,要回缩更新,抬高角度恢复树势。

2.6 花果管理

2.6.1 控长促花 幼树,旺树修剪要少短截,多缓放,强摘心,少施氮肥,适当控水,7 月份喷洒 1~2 次 15% 的多效唑 200~300 倍,两次间隔 15 d(天)左右。

2.6.2 提高坐果率 配置好授粉树,花量少的树或授粉树不足的果园,要进行人工辅助授粉,花期放蜂。花期还可以喷 0.2%~0.3% 的硼砂提高坐果率。

2.6.3 疏果 谢花后两周进行,疏除病残果、小果、畸形果、挨生果。壮长果枝每 10 cm(厘米)左右留 1 个果,中果枝留 2~3 个果,短果枝留 1~2 个果。壮枝、旺长部位多留果,弱枝、弱势部位及预备枝上少留果。

2.7 病虫害防治

前期(发芽—采收)重点防治蚜虫类、金龟子类、介壳虫类的危害。中后期重点防治穿孔病、潜叶蛾、蛀干害虫等的危害。

注:本文承蒙我院高级讲师刘振怀先生审阅,特此致谢

(山东省临沂师范学院 276003,联系电话:0539—8227838)

银杏的采收、脱皮、分级和贮藏

刘 娇

按照有关技术要求,做好银杏的采收、脱皮、分级和贮藏,不仅能提高银杏的产量,而且还能确保银杏的质量,使银杏生产获得最大的经济效益。现从辽宁省银杏的生产实际出发,介绍一下银杏的采收、脱皮、分级、贮藏操作规程技术要求。

1 银杏的采收

1.1 采收时间 9 月下旬,银杏外种皮已由青绿色变为橙褐色或青褐色,用手捏之较松软,外种皮表面覆盖了一薄层白色的“果粉”,少量成熟种子已自然落果,中种皮已完全骨质化,此时为银杏的采收时期。

1.2 采收方法 银杏孤立木、散生树、用材树、果材树兼用的银杏树,因树体高大,一般用竹杆震落,或用钩镰钩住侧枝摇落。用竹杆敲打银杏枝时,应尽量避免打落枝叶,以防影响树体发育。银杏矮化密植丰产园,树体低矮,一般可从树上直接采摘收取。

2 银杏的脱皮

2.1 脱皮 将采收来的银杏,堆放在一起,厚度以不超过 30 cm(厘米)为宜,上覆盖草。堆沤 2~3 d(天),外种皮即会腐烂,这时可用脚踏路,用木棒轻击、用手搓等法去除种皮。因银杏外种皮含有醇、酚、酸等多种化学物质,对较多人的皮肤会引起骚痒,出现皮炎、水泡等过敏反应,因此,在脱皮操作过程中应尽可能避免手、脚及皮肤直接接触银杏。

2.2 漂白 银杏外种皮除掉后,应立即放在漂白液中漂白和

冲洗。停留时间过长,未除净的外种皮会污染洁白的中种皮,使中种皮失去光泽,降低银杏的品质。漂白液的配制方法是:将 0.5 kg(公斤)漂白粉放在 5 kg~6 kg(公斤)温水中化开,滤去渣子后,再加 40 kg~50 kg(公斤)清水稀释。

每 1 kg(公斤)漂白粉,可漂白 1 000 kg(公斤)除掉外种皮的银杏。漂白时间约 5 min~6 min

(分钟)。银杏捞出后,在溶液中再加入 0.5 kg(公斤)漂白粉,可再漂白 100 kg(公斤)银杏。如此连续 5~6 次后即另外配制漂白液。银杏倒入溶液后,应立即搅动,直至骨质的中种皮变为白色时,即可捞出。然后用清水连续冲洗几次,至果面不留药迹药味为止。漂白用的容器,以瓷缸、水泥槽等为宜,禁止用铁器。

2.3 阴干 漂洗后的银杏,可直接摊放在室内或室外通风处阴干。在阴干过程中,应勤翻动,以防中种皮发黄或霉沤。

3 银杏的分级

辽宁省现行银杏收购分级标准为:一级,每公斤不多于 360 粒;二级,每公斤 360~440 粒之间;三级每公斤多于 440 粒。同时要求:种实饱满,外壳白净,干燥适度,无僵果、无风落果、无斑点霉变、无浮果、无破碎。

4 银杏的贮藏

4.1 砂藏法 选择阴凉的室内,在地面上铺一层厚 10 cm(厘米)的湿砂(以手捏不成团为宜),在湿砂上面摊放 10 cm(厘米)厚的银杏,再铺上 5 cm(厘米)厚的湿砂,如此可铺多层,但总高度不超过 60 cm(厘米)为宜。贮藏期注意保持湿润。此法贮藏期可达 3~5 个月。

4.2 水藏法 将银杏浸入清水池或水缸中。贮期注意经常换水。此法贮藏期可达 4~5 个月。

(辽宁省辽中县茨榆坨药用玻璃厂,110206)