

所以市民在日常消费时应尽量购买、食用新鲜的蔬菜和瓜果。如果条件受限制,建议低温冷藏但时间不应过长;食用前采取适当的处理,比如浸泡 10~15 min;对于亚硝酸盐含量低,食用安全有保障的蔬菜,应尽量不要漂烫;在烧煮蔬菜前,还可用专用蔬菜瓜果清洗剂清洗,以减少亚硝酸根的摄入;尽量不吃或者少吃腌制的蔬菜。

参考文献

[1] 邱孝渲.化学氮肥对蔬菜累积硝酸盐的影响[J].植物营养与肥料学报.1997,3(1):81-84.
[2] 王宪泽.蔬菜中的亚硝酸盐及其影响因子[J].植物学通报.1991,8(3):34-37.
[3] 苗玉新.降低蔬菜中硝酸盐含量的途径[J].农业系统科学与综合研究.1998,14(1):69-71.
[4] GB19338-2003.蔬菜中硝酸盐限量[S].
[5] 黄伟.芜湖市几种常见蔬菜中亚硝酸盐含量分析[J].应用生态学报.2005,16(1):190-191.

[6] 刘玉芹.浸泡和冷藏处理下几种常见叶菜中亚硝酸盐含量的变化[J].天津农学院学报.2006,13(2):22-23.
[7] 黄秀莉.微生物学[M].北京:高等教育出版社.1998:149-150.
[8] 刘小玲.漂烫及冷藏处理后蔬菜中亚硝酸盐的含量变化[J].应用科技.2002,29(12):42-43.
[9] 彭恕生.大蒜阻断亚硝胺的化学合成[J].营养学报.1986,8(1):9-13.
[10] 刘近周.大蒜阻断人体内N亚硝基脯氨酸的合成[J].营养学报.1989,11(2):141-145.
[11] 吴永宁.现代食品安全科学[M].北京:化学工业出版社.2003:248-259.
[12] GB/T1540-94.水果、蔬菜及其制品亚硝酸盐和硝酸盐含量的测定[S].北京:中国标准出版社.1994.
[13] 蒲朝文.酱腌菜研制过程中亚硝酸盐含量动态变化及清除措施的研究[J].卫生研究.2001,30(6):352-354.
[14] 梁新红.酸白菜腌制中亚硝酸盐的动态观察研究[J].江苏调味品.2001(1):12-13.
[15] 陈有容.降低研制蔬菜亚硝酸盐含量方法的研究进展[J].上海水产大学学报.2004,13(1):68-69.

Effect of Different Treatment Conditions on the Content of Nitrite in Vegetables

LI Mei-ru¹, ZHANG Guang-min², KANG Su-yue¹

(1. Academy of Life Sciences, Department of Teachers College of Langfang, Hebei 065000, China; 2. Testing Quality Center of Agriculture Products Bureau of Agriculture, Langfang, Hebei, China)

Abstract: Effect of different treatment conditions on the content of nitrite in vegetables were described in this paper. The result showed the nitrite could better cleansed by condiment in scalding treatment than rinsing. Under the scalding treatment, the nitrite contents in vegetables extremely increased. Under the steeped, cold storage, pickled and indoor storage, the change of the content of nitrite increased at first and decreased gradually with the storage time. Been pickled treatment in the 8th day, the nitrite contents in cucumber exceeded the allowed figure, but the content of cucumber decreased in the 16th day.

Key words: Vegetable; Nitrite; Treatment condition

中图分类号:S 663.1 文献标识码:B 文章编号:1001-0009(2008)07-0023-01

葡萄
防冻
技术

李
鸣
芳

1 起苗假植

对当年的幼苗,要全部起出,剪留 2~3 个饱满芽后,按苗木高低、粗细、根系好坏,分别假植在地窖内,或在田间挖沟假植。第 2 年春季,再按定植苗要求定植。

2 挖沟防冻法

对 2~3 a 生的葡萄,枝蔓已达 1~1.5 m 长,应在 10 月底或 11 月上旬冬剪,把枝蔓捆在一起,然后顺栽植行挖沟,沟深、宽各 50 cm,把捆好的枝蔓顺在沟内。有条件时,沟上用木杆搭棚,棚上盖 10~20 cm 厚的草或秸秆,再覆土 30~50 cm。

3 地面防冻法

对 1 a 生幼苗,冬剪时只保留 2~3 个芽或至多 4~6 个芽,既不能成捆也不能压倒时,就在原地埋土防冻。即冬剪后,先用软草覆盖,再用旧塑料薄膜将草盖住,四边用土压严,防止透风。最后把小塑料棚埋严,埋土后 60 cm,宽 60 cm。不论那种方法防冻,都要在防冻前浇 1 次越冬水,以保证葡萄在冬季的需水要求。挖沟防冻时要提前一天将沟挖好,晾晒一下,再将枝蔓入沟覆盖,以防因土壤过湿造成枝芽霉烂。

(青海省化隆县园艺站,青海 化隆 810900)