

重。全总局重茬面积达 623.8 万亩，占小麦面积 40.7%。因此造成病虫害较多；三是小麦密度过大，有的场、队亩保苗达 65 万株，植株分布不合理，得不到充足的阳光、

水分和营养，易于倒伏减产，四是有的场、队氮磷肥料施用比例失调，氮肥用量过大，有机肥、绿肥不足，地力降低，养分失调，三类苗较多，影响了产量。

青椒贮藏保鲜技术

俞裕众

(哈尔滨市食品工业研究所)

青椒是一种营养丰富、食用性广、色鲜味佳、清香可口，深受广大人民群众欢迎的蔬菜。但由于我省气候寒冷，无霜期短，青椒的供应期主要在八、九两个月。为了延长青椒的供应期，不断满足人民生活的需要，哈尔滨市城乡菜库在 1974~1975 年进行了青椒贮藏保鲜的研究工作。提高了贮鲜质量，减少了损耗，收到了良好效果。试验采用了两个温度处理，分别为 12~8℃ 和 9~7℃，空气相对湿度均在 95% 以上。1979 年平房菜库在机械制冷低温库内贮存青椒 36301 斤，贮温为 8~6℃，相对湿度为 93% 左右。从试验的调查结果看，温度越高损失量越大，贮藏温度在 8~6℃，贮期 30 天时，损失为 3.6%，贮期 66 天时，损失为 21.1%。

在贮藏期间，统计各种试验处理的青椒贮鲜的商品率、病腐损耗率以及测定青椒果实的化学营养成分变化，用阿贝折光仪测定可溶性固形物，用 2,6-二氯苯酚吲哚酚法

测定抗坏血酸；用 NaOH 滴定法测定总酸度；用斐林试剂法测定还原糖，作为青椒贮藏保鲜的标志。

另外，还要注意以下几个贮藏保鲜技术环节：①掌握适当的采收时间，采收期一般在 9 月中下旬为好。采收后在 3~5 天进行处理贮藏。②选择皮肉兼厚的品种，如晚熟的三道筋。③果实质量是贮藏的保证，掌握果实的成熟度，选择皮色深绿而又不拉线的果实。④调节好贮藏库的湿度，维持相对湿度在 87~93%，但要保持相对稳定。⑤调控适当贮温，贮温采取以不低于 6℃ 作为贮藏温度的高限，随着贮期的延长而逐渐降温至接近于 0℃。⑥青椒入库前的消毒处理，用硫磺（用量：2.5 克/米³）和乳酸（用量：0.25 毫升/米³）熏蒸消毒贮藏库和包装容器，贮藏期中结合挑选加工，分别进行多次乳酸熏蒸消毒处理。⑦加强贮藏中的管理，及时挑选和果实分级，减少病菌的感染。

获得高粱花粉植株的简报

陈 力 徐 振 尹光初 朱之垠 李学湛 毕凤云

(黑龙江省农业科学院作物育种所)

我国在高粱单倍体育种研究方面，已取得成效。辽宁省锦州市农业科学研究所山西

省忻县地区农业科学研究所，都成功的获得了纯系种子。