

马铃薯窖藏技术

丁 乡

(黑龙江省哈尔滨市阿城区和平街龙涤集团, 150316)

在农村, 最好利用“窖藏法”贮藏马铃薯, 简便易行, 成本较低, 效果明显。现介绍如下方法, 供农民朋友们参考。

1 贮藏前处理

马铃薯收获之后, 摊放在阴凉通风的棚下, 堆高 50 cm, 使其迅速散发田间热和水分。待马铃薯皮干燥后, 剔除破损、病变、腐烂的薯块, 留下好的备藏。

2 抑芽处理

为了抑制马铃薯的发芽, 可以用化学药物处理。一种方法是在收获前 2 周, 用浓度 0.2% 的青鲜素喷洒田间植株; 另一种方法是贮藏时每 5 000 kg 马铃薯用萘乙酸甲酸 200~250 g, 加 0.5~1.5 kg 细土制成粉剂, 撒在马铃薯上。

3 贮窖准备与薯块入窖

选土质坚硬、地势高且干燥、排水良好的地方挖窖。最好是伏天挖, 秋天使用, 使窖壁充分干燥。南方地区挖窖 1~2 m 深, 北方 3 m 深, 长度依需要而定, 窖顶设通风孔。一般窖储量 2 000~3 000 kg。然后将选好的薯块堆于窖内, 堆藏时应把握好堆

高, 过高易发热和压伤薯块。食用薯块一般可堆高 1.5~1.8 m, 早熟种薯 1.10~1.25 m, 中、晚熟种薯 1.3~1.5 m。

4 窖藏管理措施

初期: 薯块初入窖时, 进入愈伤期, 应维持 10~15℃ 的较高温度及 80%~90% 的相对湿度。初期由于薯块呼吸作用旺盛, 释放出大量水汽, 易促使薯块腐烂, 必须注意通风, 防止薯块发热。早霜以后, 应注意防止冻窖, 需立即封窖贮藏。封窖后, 应每半个月下窖检查 1 次, 发现发热或冻薯情况, 及时采取补救措施, 并剔除坏薯。

冬季: 气温显著下降时, 要注意防冻。窖温要维持在 1~2℃。0℃ 以下容易受冻, 5℃ 以上容易发芽。若窖温超过 2℃, 应适当通风。尽量避免入窖取薯。若取薯时应防止冷空气大量进入, 冻坏薯坏。

春季: 转暖后, 薯块放热加强, 外界热量也逐渐进入, 为防止发芽, 应合理通风。加紧倒窖以控制窖温上升。当窖外温度高于窖温时, 白天要封闭窖口及通风口, 夜晚则应开启通风。在马铃薯出窖之前, 应每周下窖 1 次检查薯块是否发热霉烂。☒

传统贮藏方法而言, 大白菜的假植贮藏, 具有十分显著的优点:

(1) 此法可就地储存, 不需要专门的储存设施(如地窖等), 可以就地取材, 利用废弃的农作物秸秆保温, 节省开支, 降低储存成本。

(2) 管理简便, 不需要经常翻倒, 节省劳力。

(3) 储存环境透气好, 空气新, 储存期间不易发生病害和烂叶、黄叶现象, 减少损失, 提高品

质。

(4) 减少储藏前的晾晒时间, 减少水分散失, 减少储存损失, 提高储存效益。

(5) 使紧实度不够的大白菜在储存的过程中完成后生长过程, 提高白菜的商品性和商品菜率, 增加销售收益。

(6) 延长供应期, 增加市场供应的灵活性, 实现生产者 and 消费者双受益。☒