

大蒜冷藏处理促早熟技术

郭景战, 高尚文

(杞县农业局, 河南 杞县 475200)

中图分类号: S633.4 文献标识码: B 文章编号: 1004-3268(2004)10-0089-01

大蒜是我国城乡人民喜爱的蔬菜和调味品。因其具有独特的营养价值和医疗保健作用, 目前, 国内外以大蒜为原料制成的调味品、保健品、医疗制品、化妆品、农用抗菌剂、杀虫剂和工业用品日益增多, 需求量越来越大。但因大蒜生长周期长, 用量大, 受自然休眠期短的限制, 一年四季供应市场确有困难。目前, 大蒜虽能通过辐照、冷藏保鲜, 但时间不宜过长, 若时间过长, 干库贮藏辐照蒜, 蒜头会出现失水干缩; 冷库保鲜虽能达到保鲜效果, 但进入翌年 4~5 月份, 蒜头出库后 7 d, 芽鞘就可长出种瓣, 失去保鲜意义。笔者认为, 根据我国的自然条件, 以多地区, 早、中、晚熟品种搭配种植, 以弥补辐照、冷藏保鲜的不足部分, 是解决大蒜周期供应市场的有效途径。但是, 我国大蒜早熟品种不仅产量低, 而且易出现二次生长, 影响经济效益, 蒜农不愿种植。笔者通过多年试验, 将晚熟高产品种于冷库冷藏 47~50 d 使其提前通过春化阶段, 蒜头成熟期可提前 19 d, 蒜薹、蒜头产量分别提高 14.9% 和 0.2%, 是值得推广的一项新技术。

冷库贮藏蒜种比保鲜贮藏蒜头技术要求更严格。要使蒜种达到既早熟又高产的目的, 必须注意以下几个方面的问题。

1 选用白皮蒜品种

大蒜要高产, 种子是关键。要想达到蒜薹、蒜头双丰收, 应选择优质、高产的“雍白大蒜”或其他白皮蒜品种, 因为白皮蒜不仅产量高, 而且品质好, 冷藏处理后不易发生二次生长, 即使发生了二次生长, 也是轻型内层二次生长, 不会影响蒜头的质量标准。另外一个原因, 国内外客商均喜欢白皮蒜, 售价一般比红白皮相间的品种高 10%~20%。

2 蒜种的选择

冷藏处理的蒜种, 应选择横径 5.5 cm 以上, 没霉变、虫蛀、刀伤、碰伤、受热变质的标准蒜头作种。

3 装种袋的选择

装蒜种的袋子不易太大, 大小以每袋装 20 kg 为宜。

最好用透气性较好的网袋, 不要用密封较严的塑料袋和化肥袋。若把蒜种装在密封较严的袋子里, 一是影响冷凉空气的流通; 二是袋内易出现水珠, 因袋内湿度大, 时间长了影响种子发芽。

4 蒜种的入库与存放

蒜种入库时应轻搬轻放, 禁止脚踩、摔、砸, 避免营养体受损。入库后, 应单排存放在贮藏架上, 5~6 层高最好, 最高不得超过 8 层, 这样利于库内冷空气流通, 蒜种受冷均匀一致, 出苗整齐, 苗壮、苗匀。

5 冷库温度的管理

蒜种刚进入冷库后, 库温不易太低, 前两天, 库温应保持在 1~2 °C, 因库内外温差大, 避免蒜种受冷过急, 外表受冻。等到袋心蒜种温度与袋外温度保持一致时, 再慢慢降温, 库温长期保持 -2~0 °C, 严禁温度忽高忽低。

6 冷库湿度的管理

冷库的湿度不易太高或太低, 空气湿度保持 65% 左右最好, 最高不得超过 80%, 最低不能低于 55%。若空气湿度太低, 种瓣干缩, 营养受损, 影响苗期生长; 过高, 种瓣易霉变, 不利于出苗。

7 蒜种入库及出库的时间

蒜种入库、出库时间, 应根据大蒜的适播期而定。因为大蒜成熟的早晚, 受冷库贮藏处理一定时间的限制, 出库后, 还有一个破瓣期。据试验, 蒜种出库后 7 d 以内播种效果最好, 为此, 蒜种入库时间应距播种期 55~57 d 最适宜。

8 蒜种出库前和出库后的管理

蒜种在出库前 2 d 应把库温慢慢升到 1~3 °C, 使蒜种适应后再出库, 以免温度骤变而引起蒜种表面结露。蒜种出库后, 不能在太阳下晾晒, 最好堆放在室内或阴凉处用塑料薄膜包裹, 使其慢慢升温, 适应外界温度。

收稿日期: 2004-06-29

作者简介: 郭景战(1963-), 男, 河南杞县人, 农艺师, 大专, 主要从事农业技术推广工作。