

乡村振兴版

三农实用周刊

面向郊区 / 服务农业 / 懂农民的朋友

【热线答疑】

柑橘汁加工技术及操作要点

工艺流程

原果汁:柑橘原料→验收检查→暂存→洗净→选果→全果榨汁→果汁→过滤→杀菌→原果汁

冷冻浓缩果汁:原果汁→浓缩→冷却→装填→冷冻浓缩果汁

操作要点说明

原料的选择和中间贮存:选用原料时,要采用在制造过程中不会使柑橘原果汁产生苦味的品种,在进行中间贮存时,必须除去受伤的和不适合加工的果实。此外还应该迅速进行样品试验,以确定用这些原料制成原汁的质量,然后再将原料贮存到一个中间贮存库中。

拣选和清洗:最好采用辊式拣选机进行拣选,在清水中还应添加1%~2%的氢氧化钠和消毒剂。原料果实先经短时浸泡,然后进入旋转的清洗辊刷清洗,并用清洗水喷淋。喷头喷下的清洗水应是氯化水,含氯量为10~30毫克/升。最后用清水喷淋果实。

除油:清洗后的果实接着进入针刺式除油机,果皮在机内被刺破,果皮中的油从油胞中逸出,随喷淋水流走,再用碟式离心分离机就可以从甜橙油和水的乳浊液中把甜橙油分离出来,分离残液经循环管道再进入除油机中作喷淋水用。

榨汁:常规的仁果类、核果类和浆果类水果用的榨汁机,不能用于除油果实榨汁。目前柑橘榨汁采用的机械有In-Line榨汁机、布朗型榨汁机、安德逊榨汁机,榨汁果要尽量防止果皮油、白皮层和囊衣混入果汁,这些物质进入果汁不仅增加苦味,而且产生加热臭,并应避免种籽破裂。

除果肉:从柑橘榨汁机中流出的甜橙原汁中含有果肉,要用打浆机或其他类似设备滤去较大的果肉颗粒。

脱气:柑橘原汁非常容易氧化,从而导致饮料的颜色、滋味的变化和维生素C含量的损失,脱气对保持柑橘原汁质量有重要意义。脱气可采用离心喷雾式、加压喷雾式、薄膜流下式等设备。

杀菌:如果仅仅为了保证柑橘原汁的微生物稳定性,选择71~72℃杀菌温度和相应的停留时间就足够了,但是为了钝化果胶甲酯酶和保证柑橘原汁的胶态稳定性,要选择86~99℃的杀菌温度和相应的停留时间。

包装和贮存:柑橘浓缩汁在-5~-8℃冷冻浓缩后,装入内涂聚乙烯的桶内,密封后立即放入-25~-30℃的冷藏库内,不再经过杀菌工序,也就不存在因加热而使果汁品质恶化的问题。

(据《科普惠农》)

新建苹果园“六忌”



一忌盲目定品种。果树为多年生的经济作物,园地立地条件的好坏,直接影响着果园的质量

及建成后的经济效益。因此,要因地制宜地发展一些适应当地气候特点的“名、优、新、特”新品种。

二忌不合理间作。切忌在幼龄果园内种植玉米等高秆作物,更不能种植与果树有共同病虫害的作物。肥水管理要采取“前期促、中期缓、后期控”的原则,切忌常年大水大肥促长。病虫害防治,要以预防为主,搞好综合防治。对幼龄果园,要抓好大青叶蝉的防治,这是防止幼树“抽条”的关键措施之一。

三忌光栽果树、不栽林带。其实,林带与果园的关系是“受益一大片,影响一条线”。特别是在冬春寒冷、风沙比较大的地区,果园防护林带显得尤为重要。因此,一定要在建园前或同时栽好林带。

四忌排灌不配套。根据果树的生长需要,不失时机地灌水,能够促进果树的生长,这是显而易见的。当然,排水也相当重要。

五忌只重视正方形栽植而忽视长方形栽植。正方形栽植的优点是:通风透光良好,但是不适宜密植。随着矮化密植栽培技术的推广以及先进园艺机械的问世,长方形栽植越来越受到人们的重视。它的突出优点是:通风透光好,适宜机械作业,适宜密植,不易全园郁闭,人工操作和管理也比较方便。

六忌树种混栽、品种单一、授粉品种搭配不合理。在集约化经营的生产园,禁忌苹果、梨、桃、杏等不同树种混栽。因为混栽后不利于管理,病虫害相互交叉传染,会加大病虫害防治和管理的成本。此外,果树为异花授粉的植物,自花结实率低。因此,在一个生产园,要求栽植3~5个品种就行了,不宜过多。

(据《中国农业网》)

大蒜叶片为什么发黄

大蒜叶片发黄,除了营养方面的原因外,还可能与重茬、肥害、药害、病虫害等有关。

缺素与肥害:大蒜苗期缺氮、钾、钙、镁等元素都会出现黄叶现象。肥害也会导致黄叶现象,如氮肥过量在高温条件下会产生大量的氨气,导致种瓣、蒜苗中毒死

亡。所以,要注意合理施肥,注重有机肥与生物菌肥的施用。

重茬:重茬种植不但蒜苗会黄尖,还会产生其他病害,而且长势不好,影响产量和质量。要注意科学轮作。

病虫害危害:造成黄叶的害虫主要有地蛆,很大一部分原因是

施用未腐熟的粪肥所致。为减少地蛆和其他地下害虫为害,可在施用腐熟粪肥的同时,加入辛硫磷乳油进行防治,已经发生的可以选用90%敌百虫800~1000倍液、除虫菊酯400倍液、48%乐斯本乳油1000倍液灌根防治。造成黄叶的病害主要有疫病、叶枯

病、细菌性软腐病等,有效药剂有噻菌铜、叶枯唑等。

其他原因:除草剂药害、低温和高温均会导致大蒜苗期叶片发黄;同时在退母期,如果根系吸收养分不足,叶片就会出现“黄尖”,要注意营养补充,进行追肥和叶面喷肥。

赵学敏

蜜枣加工方法

枣果的挑选和分级:剔除虫蛀果和机械损伤果,然后按果实直径的大小进行分级。

枣果刈缝:枣果应纵向刈缝,刈缝的深度为果肉的一半,刈缝的长度为枣果的长度。

糖煮:糖煮过程共需3次。第一次将相同重量的糖和水放入不锈钢煮锅中煮沸,然后将处理好的枣果倒入煮锅中,以糖液淹没果实为最佳。煮30分钟后停火,但不能停止搅拌,直到拿起枣放在强光下透照,能看见枣核时将枣捞出(此时的糖已浸到枣核)。第二次在糖液中重新加糖煮沸后停火,将

已冷却的枣放入糖液中浸渍一天后捞出。第三次在糖液中加糖煮沸后停火,将枣再次放入糖液中浸渍一天,然后捞出沥干。

干燥:将沥干糖液的枣进行烘焙。此时温度要控制在55℃左右,过高易返糖,过低则干燥得太慢,一般每2个小时要翻枣1次,持续24小时后再进行第二次烘焙,第二次烘焙的温度不能超过80℃。当用手掰开蜜枣,核肉易分离时,便达到出炉标准。

质量标准:刈缝均匀,含糖饱满,含糖量达到70%,无异味,无杂质。

(据《天天苗木网》)



西兰花的栽培管理技术



西兰花又叫青花菜,它可以食用的部分为绿色花球,营养丰富,是甘蓝类蔬菜中的极品蔬菜,

现在多被用来养生保健,因为西兰花的抗病害能力比较强,现在被农民朋友广泛种植。

西兰花的栽培管理技术

整地

一般在定植之前,需要整翻土地,挖好合适规格的定植穴,每亩施入1500公斤的腐熟农家肥,以及50公斤左右的复合肥,与土壤混合均匀即可。

盖膜

为保水、保肥、保温、抑制杂草生长,须盖膜,盖膜后用土块压好膜边。

定植时在塘的上方把地膜打一孔,栽下苗,用土把苗根茎部与地膜结合部盖严。然后浇足定根水,利于成活。

种植管理

追肥:西兰花的需肥量很大,苗期追施氮肥,促进营养生长,中期控制施肥,防止过旺徒长,后期

重攻球肥,促进花球肥大。

水分:西兰花生长需要保持土壤湿润,一般浇水都在追肥之后进行,把控好水分的供给,才能让西兰花球更加膨大,增加产量。

主要病虫害及防治技术:西兰花抗病性较强,虫害危害不重,常发生的病虫害有:霜霉病、软腐病,小菜蛾、菜青虫、菜蚜。

病害:前期可得霜霉病后期易患黑腐病,可用白菌清、敌克松、扑海英防治,如果后期发生病害,会严重威胁到西兰花的品质,所以需要及时喷洒硫酸链霉素进行防治。

虫害:一般发生的虫害为小菜蛾、菜青虫、菜蚜,需要农户使用除尽、啉虫脒、吊丝虫净交替喷洒防治。(据镇江市农业农村局)