

中图分类号: S532 文献标识码: B 文章编号: 1672-3635(2010)02-0086-01

商品马铃薯的贮藏技术

邓春凌

(红兴隆种业有限公司曙光分公司, 黑龙江 桦南 154451)

摘要: 马铃薯是世界各国的主贮蔬菜之一, 其鲜薯含水量达 80% 左右, 比一般作物种子难以贮藏。马铃薯的贮藏受到条件以及管理技术的局限, 贮藏效果也不尽相同。本文简单介绍了马铃薯对贮藏条件的要求、贮藏方法和贮藏期间应注意的问题, 以期获得更好的贮藏效果提供参考。

关键词: 马铃薯; 贮藏; 温度; 方法

Techniques for Commercial Potato Storage

DENG Chunling

(Shuguang Branch, Hongxinglong Trade of Seeds Company Limited, Huanan, Heilongjiang 154451, China)

Abstract: Potato is one of the most popular stored vegetables that contain about 80% water, which makes it more difficult to store than other main crop seeds. The storage methods for potatoes depend on local conditions and techniques available, and the results vary as well. In this paper, the requirement for potato storage, storage methods and attentions which should be paid during the storage were discussed in order to provide the reference for good management of commercial potato storage.

Key Words: potato; storage; temperature; method

马铃薯是世界各国的主贮蔬菜之一, 其块茎除了富含大量糖类物质外还有丰富的矿物质元素, 特别是人体所需的钙。马铃薯主要作粮食、蔬菜和饲料用, 同时应用于轻工业、化学工业和食品工业作原料。

1 马铃薯的特性及对贮藏条件的要求

影响马铃薯块茎贮藏的内部因素有两个, 一是品种的贮藏性, 二是块茎的成熟度; 外因因素主要是温度和湿度。

马铃薯的贮藏温度对其内部淀粉与糖的相互转化有很大影响, 在 0℃ 条件下, 薯块内部由于淀粉水解酶活性增高, 使淀粉水解的速度加快, 呼吸作用加强, 品质和耐藏性都降低; 但如果贮藏温度提高到 3~5℃, 就使糖转化为淀粉的速度加快, 呼吸强度降低, 品质和耐藏性都得到改善。贮藏的相对湿度高易增加腐烂, 而过低失水量增

大。因此马铃薯贮藏的最适温度为 3~5℃, 最适宜相对湿度为 85% 左右。在 0℃ 以下条件下, 时间过长引起生理失调及低温伤害, 使细胞产生褐变^[1]。

马铃薯贮藏要避免阳光直射, 因为经过阳光照射后, 不但促进发芽, 而且薯皮变绿处含有很多茄碱甙, 人畜食用后会引起中毒。

2 贮藏马铃薯应注意的问题

马铃薯在收获、搬运过程中, 应尽量避免损伤薯皮, 严格剔除病、烂薯块, 或经日晒及受冻的马铃薯。将供贮藏的马铃薯放在阴凉处放置半个月左右, 待表皮完全干燥后, 再进行贮藏。

3 马铃薯的贮藏方法

马铃薯贮藏的方法很多, 有结合药物贮藏法、窖藏法、埋藏法、小库通风贮藏法及室内箱贮藏法等。我们主要采用室内箱贮藏、埋藏和窖藏法。

收稿日期: 2010-03-10

作者简介: 邓春凌(1969-), 女, 农艺师, 从事种子繁育的研究。

中图分类号：S532 文献标识码：B 文章编号：1672-3635(2010)02-0087-02

黑龙江省东部地区马铃薯高产限制因素的探讨

顾 鑫，丁俊杰*

(黑龙江省农科院佳木斯分院，黑龙江 佳木斯 154007)

摘 要：随着黑龙江省西部地区马铃薯的病害发生日趋严重，马铃薯种植面积逐渐向黑龙江省东部地区转移。黑龙江省东部地区气候冷凉，非常适合马铃薯的种植。但是因为种种因素的限制，马铃薯的产量并没有提升上去。笔者总结了限制产量提高的若干因素，以期为黑龙江省东部地区马铃薯的高产提供借鉴。

关键词：马铃薯；高产；限制因素

Analysis of Potato High-yield Limited Factors in East Parts of Heilongjiang Province

GU Xin, DING Junjie

(Jiamusi branch, Heilongjiang Academy of Agricultural Sciences, Jiamusi, Heilongjiang 154007, China)

Abstract: With the occurrence of diseases of potato growing in the west region of Heilongjiang Province, potato acreage shifts gradually to the east parts of Heilongjiang Province. The weather in the east parts of Heilongjiang Province is cool and windy, which is very suitable for the cultivation of potatoes. However, for various factors, potato production does not raise up. The authors in this paper summed up some factors that limited potato production, which might be used for the reference for high-yielding cultivation of potatoes in the east parts of Heilongjiang Province.

Key Words: potato; high yield; limiting factor

收稿日期：2009-12-29

作者简介：顾鑫(1980-)，男，硕士，主要研究方向为大豆病害、脱毒马铃薯。

* 通信作者：丁俊杰，副研究员，博士，研究方向为植物病害、脱毒马铃薯，E-mail: Me999@126.com。

3.1 室内箱贮

箱贮更适于住楼用户，把纸箱或大木箱坐到凉阳台处，温度控制在 2~5℃左右，箱底整上 15 cm 高木头或砖，防止箱底潮湿，把马铃薯装到箱内，上盖 10 cm 潮土，既保持新鲜又无辣味，生芽慢。

3.2 埋藏

封冻前(一般在 10 月中旬)，先挖宽 1.5~2 m，深 1.5~2 m 的坑，坑的长度自己掌握：在坑底铺一层干沙，然后是一层马铃薯再铺一层干沙，一般 35 cm 厚度的马铃薯覆 5~10 cm 厚度的干沙，埋三层后表面盖稻草，再盖土 20~30 cm，中间竖一捆秸秆通风，严冬是要增加盖土厚度。

3.3 窖藏

此法可贮藏多数量的马铃薯。将选好的马铃薯用消毒筐装好，每筐 25 kg 左右(以顶层马铃薯距

筐边缘 4 cm 左右为度)。宽度为三筐，长度不限摆成行，码高一般 2 m 左右即可，行间距 1 m，使空气易于流通、换气，保证有足够氧气进行呼吸，同时排除多余二氧化碳。

需要注意的是马铃薯在入窖前要先将窖内进行消毒，并晾窖 7~8 d，以降低窖内温、湿度。

马铃薯在贮藏过程中，要经常检查窖内温度、湿度变化情况，窖内温度必需保持在 2~5℃，相对湿度保持在 85%~90%左右。在冬贮过程中窖内温度高于 5℃以上时要进行吹风排湿、排热。在换气过程中要注意温度不能低于 0℃，否则易产生冻害。

[参 考 文 献]

- [1] 刘正山, 邓春凌, 任晓龙. 马铃薯贮藏技术[J]. 中国马铃薯, 2003, 17(6):368.