

马铃薯贮藏技术

刘正山, 邓春凌, 任晓龙

(黑龙江省曙光农场, 桦南 154451)

中图分类号: S532

文献标识码: B

文章编号: 1672-3635 (2003) 06-368-01

1 马铃薯对贮藏条件的要求

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, 使淀粉水解为糖的速度加快, 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。因此, (1) 马铃薯贮藏的最适温度为 3~5 ℃, 最适宜的相对湿度为 85% 左右。(2) 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。(3) 马铃薯贮藏要避免阳光直射, 因经过阳光照射后, 薯皮变绿处含有很多茄碱甙, 人畜食用会引起中毒。

2 马铃薯的贮藏方法

马铃薯在收获、搬运过程中, 应尽量避免损伤薯皮, 将其放在阴凉处, 剔除病、烂薯块, 放置半个月左右, 待表皮完全干燥后, 再进行贮藏。

收稿日期: 2003-07-15

作者简介: 刘正山 (1960—), 男, 黑龙江曙光农场农艺师, 从事马铃薯贮藏工作。

马铃薯贮藏的方法很多, 我们主要采用的是埋藏、窖藏。

(1) 埋藏: 封炼前 (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: 在坑底垫一层干沙, 然后是一层马铃薯一层干沙, 一般 35 cm 厚度的马铃薯覆 5~10 cm 厚度的干沙, 埋三层后表面盖上稻草, 再盖上土 20~30 cm, 中间竖一小捆桔杆通风, 严冬时节要增加盖土厚度。

(2) 窖藏: 此法可贮藏多数量的马铃薯。将选好的薯块用消毒筐装好, 每筐装 25 kg 左右 (以顶层薯块距离边沿 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 (一般根据实际窖的高度定, 筐的上方要留有一定的空间), 行间距 1 m, 使空气易于流通, 换气。

注意: 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、湿度变化情况, 窖内温度必需保持在 2~4 ℃, 相对湿度保持在 90% 左右, 就能使薯块不生芽、腐烂。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。

欢迎订阅 2004 年《中国马铃薯》杂志

《中国马铃薯》是由中国作物学会马铃薯专业委员会主办, 东北农业大学承办的国内唯一马铃薯专业科技期刊。它以繁荣我国马铃薯事业为办刊宗旨, 报道我国有关马铃薯的学术研究、科研成果, 介绍本专业的实用技术及最新进展。该刊设有学术园地、研究简报、经验交流、综述、薯类加工、病害防治、知识介绍、新品种介绍等栏目。

本刊国内外公开发行, 双月刊, 大 16 开本, 彩色封面, 每期定价 5.00 元, 全年 30.00 元, 哈尔滨市邮局发行, 全国各地邮局订阅, 邮发代号: 14—167。为了减少中间环节, 请读者直接汇款至编辑部。本刊承揽广告业务, 欢迎各界广为利用。

通讯地址: 哈尔滨市东北农业大学《中国马铃薯》编辑部 邮 编: 150030
电 话: 0451—55190739 55190370