

荷兰马铃薯品种“德西尔”简介

马铃薯品种“德西尔”系 1985 年海拉尔农管局科研所从荷兰引进的品种之一, 经几年小区品比试验和大田繁殖推广, 表现了良好的丰产性和优良品性。几年来种植面积达 1 万亩左右, 业已成为科研所育种基地的主栽品种。为了更好地推广该品种, 现简介如下。

1 特征、特性

“德西尔”属中熟品种, 生育期从出苗到成熟需 80 ~ 90 天, 叶色深绿, 花冠粉色, 结实性强, 茎秆粗壮, 株高 80 ~ 90 厘米, 匍匐茎短, 结薯集中, 薯形圆筒形, 红皮黄肉, 表皮光滑, 芽眼浅, 产量高, 单产达 3000 ~ 3500 公斤, 品质好, 适口性强, 淀粉含量高达 16% 左右。抗花叶和卷叶型病毒。较抗晚疫病, 不抗黑腐病。适于食用和综合加工, 是值得大力推广的品种。

力大。

3.2 适期播种

该品种中晚熟, 适宜在西南山区海拔 1800 ~ 2500 米的地区春播, 以 2 月中旬至 3 月上旬播种为宜。

3.3 种植方式与种薯选择

西南山区的马铃薯种植区, 在马铃薯生长和薯块膨大季节正值雨季, 为了有利排水, 并增厚疏松土层, 利于多结薯、结大薯, 该品种宜采用深沟高厢垄作或宽窄行错窝垄作, 一般亩植 4000 ~ 5000 株。冬春干旱地下水位低的地区, 宜采用 50 ~ 75 克的小整薯播种; 地下水位高、土壤湿润的地区, 可以采用

2 栽培要点

该品种喜肥水, 因此, 要求土壤具有丰富的有机质和疏松的良好结构, 有机质含量在 3% ~ 4% 以上, 土质以轻壤或中壤为好。翻地必须深翻 20 ~ 25cm, 耙碎整平, 播种种薯在 50 ~ 55 克左右, 播种深度 10cm 左右, 平播后起垄。种植密度行株距 70 × 30cm 左右, 单株茎数在 4 ~ 5 之间, 施足基肥, 亩施有机粪肥 2500 ~ 3000kg, 根据土壤肥力基础及养分含量增施化肥, 氮肥 5 ~ 10kg, 磷肥 15 ~ 20kg, 钾肥 10kg 左右。磷、钾做种肥施入, 氮肥随有机肥做基肥或苗期结合第一遍耢地追施。于苗齐后, 杂草 3 ~ 4 叶时用赛克津 50kg/亩加拉捕拉 50ml/亩进行灭草。灭草后第一遍耢地以深耢浅培土。第三遍耢地在封垄前进行, 以深耢厚培土, 培高

大种薯切块播种。

3.4 施肥

该品种植株高大, 茎叶繁茂, 结薯大而整齐, 高产, 需肥量大。一般亩施厩肥 2000 公斤, 尿素 5 ~ 7.5 公斤, 过磷酸钙 15 ~ 20 公斤, 混合隔种施肥, 苗期看苗追施 5 ~ 6 公斤尿素提苗。花蕾期喷施 1 ~ 2 次磷酸二氢钾或喷施宝, 有较好的增产效果。

3.5 田间管理

齐苗后中耕除草追肥提苗, 花蕾期中耕拟沟培土, 排除渍水, 增厚疏松土层, 有利薯块膨大。到中下部叶片枯黄时即可收挖贮藏。

世界动态

美国的马铃薯加工

美国的马铃薯加工已经有很长的历史,其栽培可上溯到 13000 年以前. 南方土族人将马铃薯制成叫 chuno 的食品, 这种食品一直食用到今天. 它的做法即将马铃薯撒在地上, 夜里马铃薯受冻, 第二天化冻, 冰晶使马铃薯组织产生裂纹, 以利于水分散失. 土族人还用脚将汁液踩出. 经过 4~5 次这种处理, 马铃薯即可进入储藏.

18 世纪工业革命时期, 随着西班牙侵占美洲, 马铃薯的加工方法也被带到了欧洲. 人们开始对马铃薯削皮并切成块, 再进行干燥处理, 进一步还可将其磨成粉, 后来漂白工艺被引进以防止褐变. 加工工艺的发展使得马铃薯产品在德法战争、拿破仑战争、克里米亚战争及美国南北战争期间被作为航海和军队配备食品.

第一次世界大战使脱水工艺迅速发展. 1916 年德国有 841 个脱水干制工厂; 1917 年筒式干燥器由德国引入美国, 这样土豆粉就有可能替代小麦粉. 而熟马铃薯被挤成粉丝并干燥.

二战期间, 马铃薯加工工业也取得了很大发展, 但一些问题仍然制约着其发展: 原料必须经过蒸煮; 无快速加工方法; 产品体积太大, 储存和运输空间相对不足; 组织和风味不好等等. 因此本世纪 20 年代欧洲人开始寻找更加先进的马铃薯加工方法, 人们在蒸熟的马铃薯中加入干燥的添加剂, 这样马铃薯在热气中水分被干燥而又不会粘在一块. 英

国一家公司二战期间为英军提供了 6000 吨马铃薯粉.

50~60 年代, 随着方便食品的盛行, 许多食品企业参与了 USDA 的两个试验室对马铃薯产品的研究. 位于加州的西部试验室取得了一系列马铃薯粉微观结构方面的研究进展.

世界上第一批马铃薯片于 1958 年 11 月在爱达荷州出厂, 厂家是罗杰兄弟种子公司.

美国马铃薯加工分为以下几个方面:

1 脱水马铃薯泥

在美国马铃薯主产区, 收获的马铃薯都需进行分级, 将过小、受伤、质量不佳的薯挑出. 经过分级, 爱达荷州约有 50%~60% 的马铃薯被选为适合烤制, 其他的薯则被用于生产各种脱水马铃薯产品.

2 马铃薯片

马铃薯片已成为马铃薯食品家族中的主要产品. 目前美国共有生产马铃薯片的筒式干燥设备 68 台, 每年共可生产约 155000 吨马铃薯片, 消耗 120 万吨原料薯.

马铃薯片加工企业普遍采用热气去皮法, 干燥的刷子将马铃薯皮刷掉, 使产品外观更好, 并减少了生产排出的废物. 马铃薯加工中的筒式干燥设备罩以不锈钢皮. 新的马铃薯片快餐食品不断出现, 研究人员正在研究少去皮、少出废弃副产品的工艺.

3 马铃薯粒粉

随着对马铃薯粉的需求的增加, 马铃薯

在植株花蕾和盛花期喷洒 0.19% 的硫酸铜、1% 的硫酸镁混合液 1~2 次, 可起到防

治马铃薯晚疫病和增施微量元素的双重作用, 增产幅度可在 25%~29% 左右. (袁明华 夏炜)