

植保实用技术一点通系列丛书

柑橘贮藏保鲜实用技术指南

范坤成 陈章发 李洪交 编著



湖南科学技术出版社
Hunan Science & Technology Press

植保实用技术一点通系列丛书

- 柑橘贮藏保鲜实用技术指南
- 柑橘主要病虫草害防治实用技术指南
- 苹果主要病虫草害防治实用技术指南
- 葡萄主要病虫草害防治实用技术指南
- 梨树主要病虫草害防治实用技术指南
- 水稻主要病虫草害防治实用技术指南
- 棉花主要病虫草害防治实用技术指南
- 十字花科蔬菜主要病虫草害防治实用技术指南

- 豆类蔬菜主要病虫草害防治实用技术指南
- 茄科类蔬菜主要病虫草害防治实用技术指南
- 瓜类主要病虫草害防治实用技术指南
- 枣树主要病虫草害防治实用技术指南
- 桃杏李主要病虫草害防治实用技术指南
- 香蕉主要病虫草害防治实用技术指南
- 马铃薯主要病虫草害防治实用技术指南

责任编辑： 潘 晖
封面设计：朱 著
责任美编：殷 健

ISBN 978-7-5357-5394-6



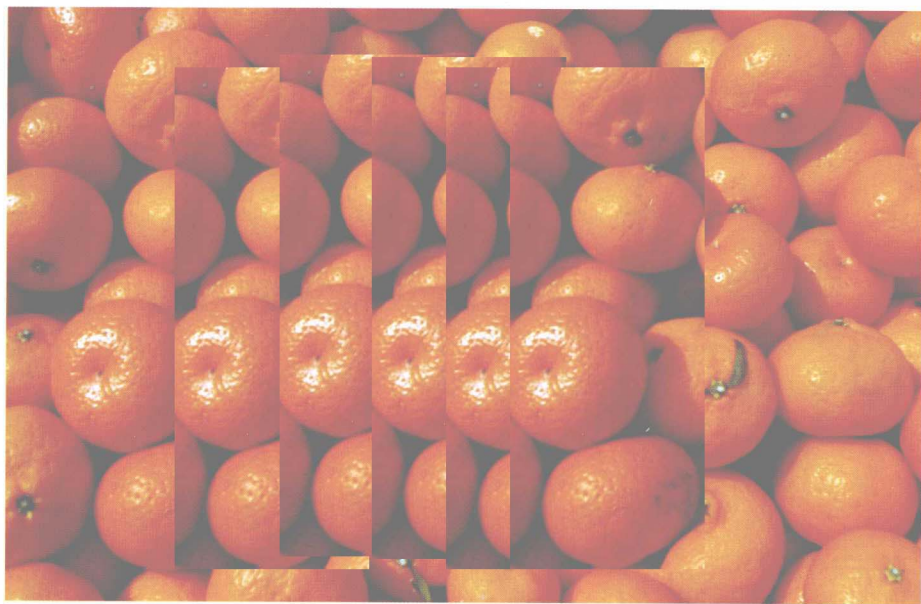
9 787535 753946 >

定价：8.00元

植保实用技术一点通系列丛书

柑橘贮藏保鲜实用技术指南

范坤成 陈章发 李洪交 编著



湖南科学技术出版社
Hunan Science & Technology Press

图书在版编目(CIP)数据

柑橘贮藏保鲜实用技术指南/范坤成 陈章发 李洪交编著—长沙:湖南科学技术出版社,2008.9

(植保实用技术一点通系列丛书)

ISBN 978-7-5357-5394-6

I.柑… II.①范…②陈…③李…III.①柑桔属—食品贮藏—指南②柑桔属—食品保鲜—指南 IV S666.09-62

中国版本图书馆CIP数据核字(2008)第131564号

植保实用技术一点通系列丛书

柑橘贮藏保鲜实用技术指南

编著:范坤成 陈章发 李洪交

责任编辑:陈澧晖

出版发行:湖南科学技术出版社

社址:长沙市湘雅路276号

<http://www.hnstp.com>

印刷:长沙健峰彩印实业有限公司

(印装质量问题请直接与原厂联系)

厂址:长沙市张公岭亚大路93号(隆平工业园)

邮编:410005

出版日期:2008年9月第1版第1次

开本:787mm×1092mm 1/24

印张:2

书号:ISBN 978-7-5357-5394-6

定价:8.00元

(版权所有·翻印必究)

《植保实用技术一点通》

编辑委员会

顾 问：彭绍裘 张秋明 汪景彦 侯保林 张志铭

主 任：罗昌炎

副主任：陈淳熙 谭瑞成 范坤成 吴红文 曹利中

策 划：范坤成

主 编：范坤成 王江柱

编 委：（按姓氏笔画排列）

王江柱 吴红文 杨红明 吴 研 李洪交

杨春亮 陈章发 吴 森 郑向忠 周杜挺

范坤成 赵德庵 夏国庆 徐建波 姜贵平

徐嘉伶 黄鸿辉 谢秀挺 谭瑞成

作者简介

范坤成 研究员

曾任

湖南省第六届科学技术协会委员

湖南省植物保护研究所副所长

湖南省植物保护学会秘书长

中国植病学会青年委员会委员

中南植病学会青年委员会副主任等职

现任龙灯柑橘技术中心研究员

从事植物病理学研究、病虫害综合治理技术研究工作20多年，在国家级学报及省部级学术刊物上发表学术论文30多篇。

序

近些年我走访了全国主要柑橘产区，也到国外参观学习别人的一些先进经验和技能，看到了一幕又一幕因为保鲜方法不当而导致的柑橘大量腐烂的场景，听到了一声又一声无奈的叹息：“今年的柑橘全完了！”“儿子的学费泡汤了！”“这车皮柑橘60%没啦，我的贷款怎么还啊！”

每当我看到、听到这些，我的心都在隐隐作痛。作为一名科技工作者，我们有责任、有义务来帮助广大果农、贮运大户和各级果品经销商解决他们在柑橘防腐保鲜中存在的技术问题和操作难题。

实践证明，他们需要的是真正的、实用的、简单明了的、可操作的解决问题的方法和技巧。他们的目标只有一个，就是保护好他们到手的果实！

于是，我萌生了这样一个念头，把我所看到的、听到的、想到的、学到的、多年积累的一些关于柑橘防腐保鲜的技术和经验，以最简单、最直接、最醒目的方式介绍给他们。这样虽然谈不上什么学术价值，但它的实用价值和实践效果却不可估量。

感谢多年来支持与关心柑橘防腐保鲜工作的各位老师、领导、同事和广大的橘农朋友，这是你们集体智慧的结晶。

编 者

2008年6月

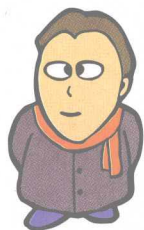
目录

柑橘丰收带给我们喜悦·····	(01)
一样的收获，不一样的收益·····	(03)
辨别这些坏蛋——青霉病、绿霉病·····	(05)
辨别这些坏蛋——蒂腐病、炭疽病·····	(06)
辨别这些坏蛋——酸腐病·····	(07)
辨别这些坏蛋——黑腐病·····	(08)
辨别这些坏蛋——褐腐病·····	(09)
怎样保护我们到手的胜利果实·····	(10)
保鲜秘诀之一：把好采前关·····	(11)
保鲜秘诀之二：选择好采果时期·····	(12)
保鲜秘诀之三：严把采收关·····	(13)
保鲜秘诀之四：及时药剂处理·····	(14)
保鲜秘诀之五：严格库房消毒·····	(15)
保鲜秘诀之六：通风充分预贮·····	(16)
保鲜秘诀之七：正确的贮藏方式·····	(17)
保鲜秘诀之八：搞好库房管理·····	(18)
如何选用防腐保鲜剂——保鲜剂种种·····	(19)
柑橘保鲜新理念——保险·····	(35)
保鲜为了谁——保护橘农到手的钱·····	(37)
后记·····	(41)

■ 柑橘丰收带给我们喜悦



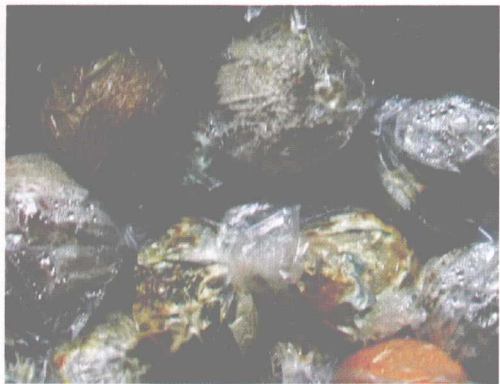
兵哥哥说：“柑橘丰收带给橘农满心的喜悦，怎样帮助他们保护胜利的果实呢？”



他希望笔者能总结一套柑橘保鲜秘诀。



到手就是财吗？——煮熟的鸭子还能飞了？



喜悦的背后，是一幕一幕
的辛酸啊！

问题出在哪里？
到底是谁的错？

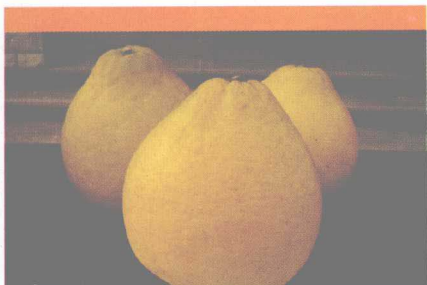
■ 一样的收获，不一样的收益



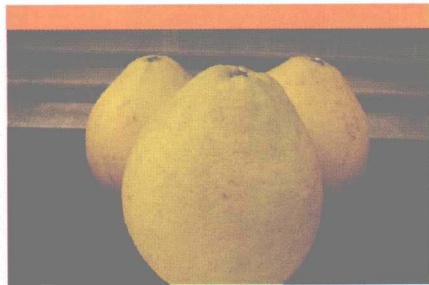
到手的未必就是财啊！



效果就是不一样（梅州金柚）



双保险 1500倍



黄金搭档 1500倍



常规保鲜剂 1000倍



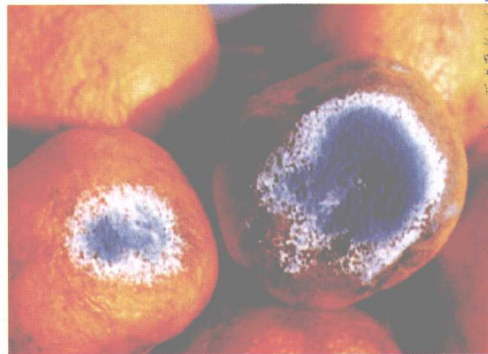
清水

比一比就明白了！



■ 辨别这些坏蛋 —— 青霉病、绿霉病

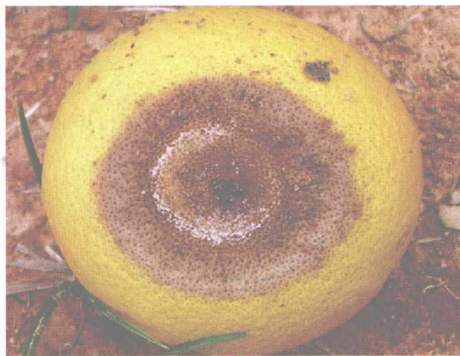
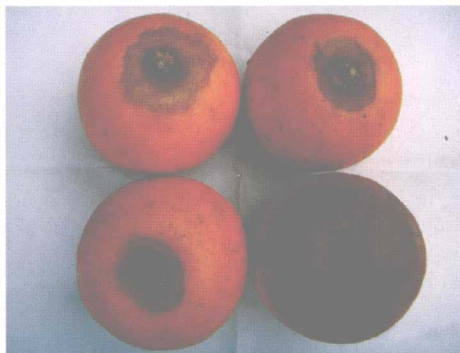
是谁惹的祸？



我认识它们，青青的叫青霉，绿绿的叫绿霉，这两个家伙来得最早，有的在树上就发病了。有伤口就很容易感染发病的哦！得小心防着点。

■ 辨别这些坏蛋 —— 蒂腐病、炭疽病

是谁惹的祸？



蒂腐病和炭疽病发病比较迟，有的在柑橘谢花的时候就早早浸染进去了哦！看来谢花时的防病对采后保鲜很重要啊！



辨别这些坏蛋——酸腐病

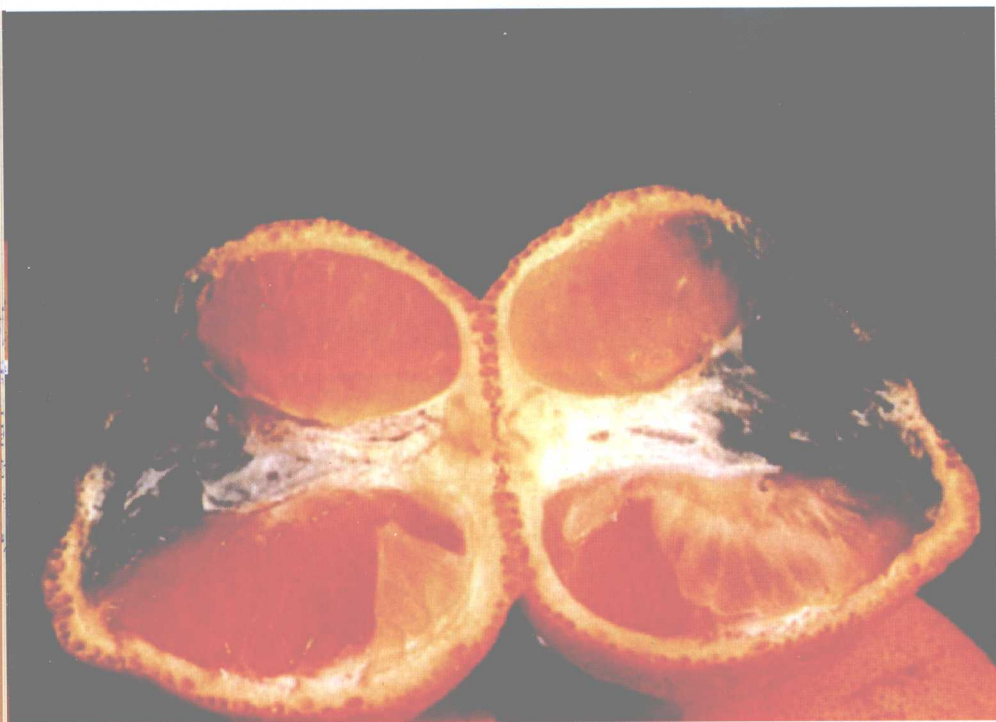
是谁惹的祸？



这就是酸腐病啊！俺这里叫“水烂”、“稀巴烂”、“湿塌烂”呢，酸酸臭臭的难闻死啦！酸水流到哪里就烂到哪里，去年我们村的橘子都快烂光了，原来是它惹的祸啊！

■ 辨别这些坏蛋 —— 黑腐病

是谁惹的祸？



这不就是“窝心烂”吗！外观好好的，里面坏透啦，像是“黑心棉被”啊。春节待客时，要是掰开这样的橘子那真是倒霉透了。



■ 辨别这些坏蛋 —— 褐腐病

是谁惹的祸？



这种病近几年好像越来越严重了，一般树冠下部的果实容易发病，因为病菌是由雨水溅到树冠基部的果实而发病。目前常用的保鲜剂对它都没辙！柑橘保鲜专家李洪交老师发现，当柑橘果实转色时，在树冠地面喷多宁500倍液可以减轻发病，您不妨试一试哦！