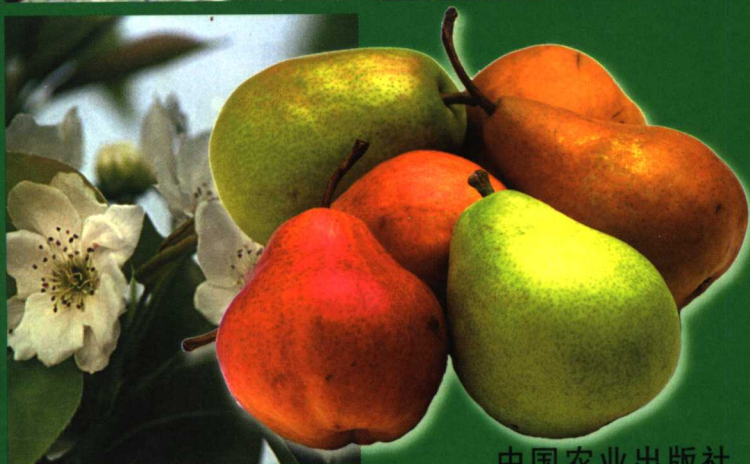


绿色果品
生产丛书

梨 优良品种

及无公害栽培技术

王迎涛 方成泉 刘国胜 李晓 主编



中国农业出版社

LISE GUOPIN SHENGCHAN CONGSHU

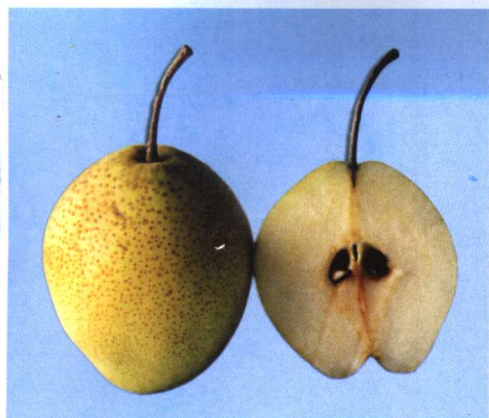


绿色果品生产丛书

梨 优良品种及 无公害栽培技术

王迎涛 方成泉 刘国胜 李晓 主编

中国农业出版社



早魁



华酥



华金



早酥



中梨1号 (季秀根提供)

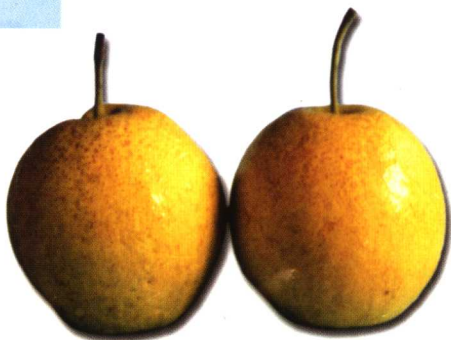


早美酥 (季秀根提供)



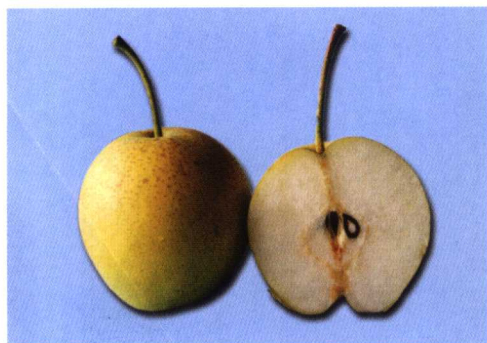
华梨2号 (玉水)

黄冠





丰水



冀蜜



红南果 (焦言英提供)



锦香



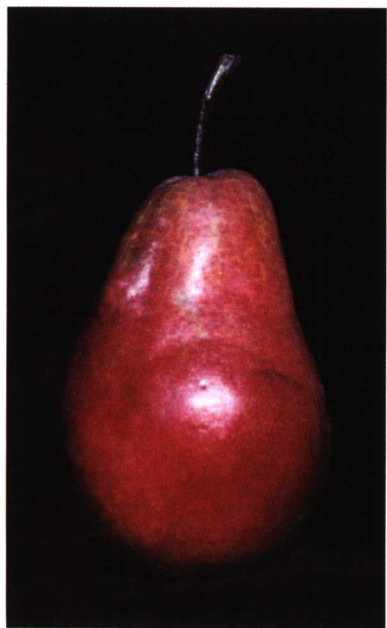
八月红



黄 花



巴 梨

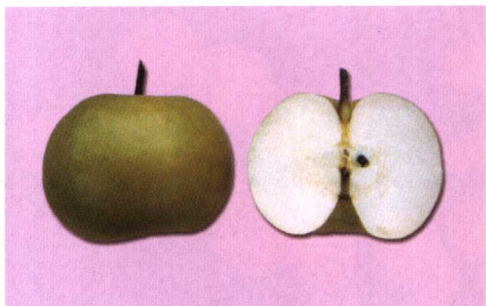


红巴梨



硕丰 (张西民提供)

新 水



锦 丰



红香酥 (季秀根提供)



晚香 (尹金凤提供)



大慈 (冯美琦提供)



慈梨



金花4号

黄金梨

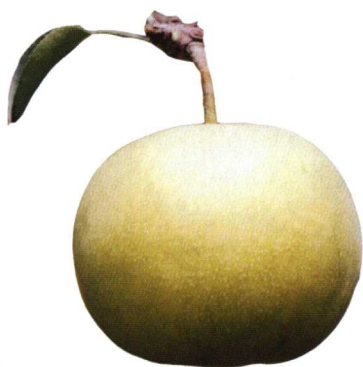




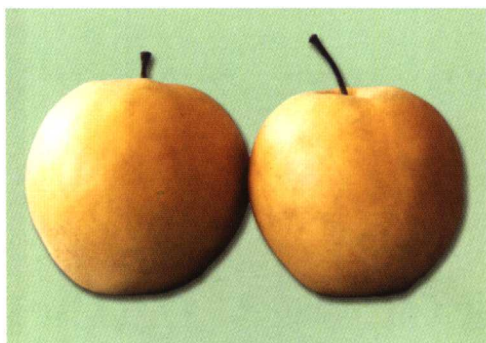
鸭梨



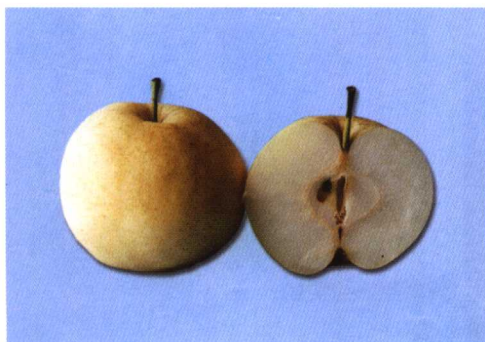
雪花梨



金廿世纪



新高



水晶梨



丰水整株结果状



新水整株结果状



翼蜜整株结果状

前 言

梨 (pear) 是世界范围内的大宗水果, 全世界有 70 余个国家生产梨, 栽培面积和产量分别为 156 万公顷和 1 600 余万吨。我国年产梨果 860 余万吨, 占世界总产的 50% 以上, 在农村经济中占有相当重要的地位。加入 WTO 后, 水果生产这一劳动力密集型产业定将成为农村经济的主要支撑点。其中梨以其适应性强、好栽培、易管理、高回报等特点, 深受各级政府重视和果农的欢迎。但就我国梨果生产现状而言, 品种结构存在很大的不合理性, 而且各梨区普遍存在管理粗放、农药 (化肥) 使用不规范等问题。晚熟品种偏多, 缺少早中熟优质梨果的栽培与应市, 熟期的相近、上市的集中致使售价低迷、销路不畅; 管理粗放或片面追求产量使得品质降低、市场人气下降; 高毒、高残留农药的大量使用, 不利于无公害果品生产 (目前未通过无公害认证的果品不能进入大、中城市的超市, 出口创汇更无从谈起); 主要病虫害防治技术相对滞后, 不能及时控制为害; 采后处理不当及深加工程度低等均对梨果业的健康发展造成了负面影响。随着人们生活水平的提高和市场需求呈多样化, 为满足国内需求并适应国际梨市场的优质、无公害要求, 我国的梨果生产只有在进行品种结构调整、精细管理的基础上, 普及无公害生产技术, 才能在稳固国内市场、减少“洋果”冲击的同时, 打破国际贸易中的“绿色壁垒”, 顺利走出国门, 占领并扩大在国际市场的占有份额。为此, 在多年从事梨树科研、生产的基础上, 查阅有关文献资料, 编写了《梨优良品种及无公害栽培技术》一书, 为广大梨农生产实践提供参考。



编写过程中得到了河北省农林科学院石家庄果树研究所原所长李良瀚研究员、中国农业科学院果树研究所林盛华研究员、李秀根研究员等人的大力支持，在此一并致谢。

由于水平所限，难免有错误或不当之处，敬请同行、专家指正。

编者

2003年8月

目 录

前言

第一章 概述	1
一、梨果生产、贸易概况	1
(一) 生产概况	1
(二) 贸易状况	2
二、梨树科研进展	3
三、我国梨树生产中存在的问题	4
(一) 品种问题	4
(二) 管理问题	5
四、为适应 WTO 应采取的措施	6
(一) 调整品种结构	6
(二) 发扬传统, 增质创优	6
(三) 加强产后商品化处理	7
(四) 走产业化、标准化之路	7
(五) 发展“无公害”果品	8
五、梨果生产前景展望	8
第二章 梨的生长发育及常规管理	10
一、梨树的生长发育规律	10
(一) 根的生长	10
(二) 枝的生长	10
(三) 叶的生长	11



(四) 芽	12
(五) 花	13
(六) 果	15
二、园地选择与规划	16
(一) 择址	16
(二) 规划	17
三、育苗	18
(一) 苗圃地选择	18
(二) 砧木种子的采集	18
(三) 种子的层积	20
(四) 播种	21
(五) 苗木嫁接	22
(六) 苗圃管理	23
四、定植与高接换优	24
(一) 苗木定植	24
(二) 高接换优	25
五、梨园的土肥水管理	28
(一) 土壤管理	28
(二) 施肥	30
(三) 水	37
六、整形修剪	39
(一) 梨树的主要树形	39
(二) 整形	42
(三) 修剪	47
七、花果管理	52
(一) 晚霜的预防	52
(二) 配置授粉树	53
(三) 人工辅助授粉	56
(四) 疏花疏果	57

(五) 套袋增质	58
八、果实采收和分级、包装	60
(一) 采收期的确定	61
(二) 采收方法	61
(三) 分级包装	62
第三章 梨果的贮藏保鲜	64
一、贮藏方法和技术要点	64
(一) 棚窖贮藏	64
(二) 通风库贮藏	64
(三) 冷库贮藏	65
(四) 气调贮藏	66
二、梨贮藏期病害及防治方法	70
(一) 黑心病	70
(二) 黑皮病	71
(三) 梨褐肉病 (红肉病)	71
(四) 梨果软腐病	71
(五) 梨果红粉病	72
(六) 梨果青霉病	72
(七) 梨果灰霉病	73
第四章 梨果的加工	74
一、果品加工保藏原理	74
(一) 果实及其加工品败坏的原因	74
(二) 果实加工品保存的原理	75
二、果品加工前的处理	77
(一) 原料的选择和分级	77
(二) 原料的洗涤	77
(三) 果实去皮、去核、切分	78



(四) 果实的热烫(预煮)	78
三、梨制品加工工艺及产品质量指标	79
(一) 糖水梨罐头	79
(二) 梨脯	79
(三) 梨膏	81
(四) 梨酒	81
第五章 梨优良品种	83
一、早熟品种	83
(一) 早魁	83
(二) 华酥	85
(三) 华金	88
(四) 早酥	90
(五) 中梨1号	92
(六) 早美酥	95
(七) 翠冠	97
(八) 金水酥	99
(九) 华梨2号(玉水)	101
二、中熟品种	103
(一) 黄冠	103
(二) 冀蜜	106
(三) 丰水	108
(四) 西子绿	111
(五) 锦香	113
(六) 南果	115
(七) 大南果	117
(八) 红南果	119
(九) 八月红	121
(十) 黄花	123



(十一) 巴梨	125
(十二) 红巴梨	127
(十三) 硕丰	130
(十四) 新水	132
三、晚熟品种	135
(一) 锦丰	135
(二) 红香酥	137
(三) 晚香	139
(四) 大慈	142
(五) 金花4号	144
(六) 库尔勒香	146
(七) 新梨6号	148
(八) 晋蜜	150
(九) 慈梨	152
(十) 黄金梨	154
(十一) 鸭梨	156
(十二) 雪花梨	159
(十三) 金廿世纪	161
(十四) 新高	164
(十五) 水晶梨	166
(十六) 爱宕	168
(十七) 砀山酥梨	171
第六章 梨病虫害无公害防治技术	174
一、无公害果品的基本概念	174
(一) 果品产地应符合无公害果品生产所要求的生态环境标准	174
(二) 果品的生产过程必须符合无公害果品的生产操作规程	174
(三) 果品必须符合国家规定的无公害果品质量标准和食品安全 卫生标准	174