

火焰消毒法试验效果统计表(通过式)

表 1

时 间	火焰消毒前	火焰消毒后	减少污染
80年7月24日	2/10	1/10	1/10
7月30日	3/10	1/10	2/10
8月5日	5/10	3/10	2/10
8月9日	3/9	1/9	2/9
8月19日	3/7	1/7	2/7
9月9日	1/5	0/5	1/5
9月18日	2/8	1/8	1/8
累计污染率	31%	13%	70%

式打气喷灯。电动式打气喷灯具有火焰大速度快打气省人省力,较手提式和背式人工打气喷灯的火焰小速度慢,人工打气费人费力,不论在效率上和效果上都有很大的提高。由于手提式和背式喷灯的油箱是在操作人员手里和背上,因此又难保安全,而电动式打气喷灯的油箱和电动打气装置可以远离固定存放,只用一根胶皮油管联结即可,操作比较安全。目前这种电动打气喷灯只用一人操作可承担日宰1.5千头猪胴体的消毒工作。

在火焰消毒的方法上,我们由原来在胴体一侧的表面往返2至3次的方法,改为火焰在一侧胴体表面往返5至6次,必须是火焰中心完全覆盖表面的复迭式火焰消毒法。这种方法较原来方法消毒效果又有进一步的提高(详见表2)。

火焰消毒法试验效果统计表(复迭式)

表 2

时 间	火焰消毒前	火焰消毒后	减少污染
80年10月4日	2/10	- /10	2/10
10月5日	3/10	- /10	3/10
10月9日	2/10	- /10	2/10
累计污染率	23%	- %	100%

一年来的实践证明,火焰消毒法已逐步成熟,并已成为我厂出口分割肉生产上一道必不可少的胴体去污的关键环节。我厂应用火焰消毒法后生产的出口的分割肉合格率由原来的16%上升到70%以上(详见表3),受到有关部门的赞扬。

运用火焰消毒法前、后分割肉

生产情况比较表(1980年) 表 3

前、后	共生产 批 数	合格 数	合格 率	不合 格数	不合 格率
运用火焰消毒法前3至5月份	25	4	16%	21	84%
运用火焰消毒法后7至10月份	56	39	70%	17	30%

存在问题:

1. 火焰消毒法有个熟练过程,掌握过严个别胴体内侧脂肪和表面有烧灼现象,掌握不严消毒效果降低。

2. 消毒后胴体内侧脂肪和表面的个别烧灼现象会否使其它部分也产生理化变化,尚待进一步研究。

## 含联苯薄膜单果包贮藏福桔试验

福州市干鲜果站鲜批部 蔡 宇

福桔是我市春节期间供应的主要水果,从采收开始至春节有2个月的贮藏时间,往往由于自然失重和青、绿霉病的发生,造成大量的损耗,既影响了市场供应,又造成经

济上的损失。自1982年开始,我们使用福建省化工研究所提供的含联苯聚乙烯薄膜单果包,对福桔果实进行60天的中型贮藏试验,1983年12月,又重复进行一次试验,所得结

果和82年相符。

### 材料和方法

选用福州郊区六凤大队于83年12月15日采收的福桔果实,于12月16日用甲基托布津1000ppm加2.4-D100ppm浸洗果实1分钟,凉干预贮4天,分4组处理,每组500斤果,2次重复。试验在本站通风贮藏库进行,分组如下:

1. 含联苯薄膜单果包(0.01mm厚)
2. 聚乙烯薄膜单果包(0.01mm厚)
3. 普通纸单果包
4. 不用任何包装,作为对照组

贮后每30天检查干、烂耗,剔除病果,定期测定果实的物理性状和营养成分分析。

### 结果分析

#### 一、烂耗、干耗情况

试验表明:含联苯薄膜单果包能抑制柑桔的青、绿霉,对防止果实的腐烂起了很大作用,其烂耗率最低,仅1.09%,用聚乙烯薄膜和普通纸单果包的烂耗却比较高,如表1。

损 耗 率 统 计 表 1

处 理	统 计 率 (%)		
	烂 耗	干 耗	好 果
含联苯薄膜单包	1.09	1.48	97.43
聚乙烯薄膜单果包	7.93	1.33	90.74
普通纸单果包	9.12	4.59	86.29
无包装(对照)	6.02	16.42	77.56

含联苯薄膜单果色和聚乙烯薄膜单果包对于防止干耗都很显著,干耗率分别为1.48%和1.33%,而对照达16.42%。总之,

含联苯薄膜防止烂,干耗作用显著,好果率达97.43%,聚乙烯薄膜单果包虽然效果也较好,但由于烂耗率达7.93%,总损耗也高,因此不如含联苯薄膜单果包的效果好,好果率最低的是对照组为77.56%。

#### 二、果实品质

由省果品公司等有关单位物理鉴定,结果一致认为,使用含联苯单果包处理的果实色泽新鲜、饱满、果蒂色绿,失水少,风味好,甜酸适口,基本上保持贮前的品质,经营养成分测定,(表2)固酸比而言,含联苯薄膜单果包的增加较少,因此,品质变化较少,风味也好,固酸比变化最多的是对照组,含联苯薄膜单果包处理的含糖量,维生素C下降最少。对照组由于失水过多,总糖量反而提高。

营 养 成 分 分 析 表 2

处 理 方 法	固形物 (%)	酸 (%)	维生素C (mg/100ml)	总糖 (%)
贮 藏 前	9.82	1.26	25.26	8.33
含联苯薄膜单果包	9.89	0.86	23.01	7.21
聚乙烯单果包	9.61	0.83	21.6	6.82
普通纸单果包	9.53	0.88	20.7	6.87
对 照	10.86	0.87	20.01	3.35

备注:营养成分分析是委托福建省果树研究所中心实验室测定的。

#### 三、总结与讨论

含联苯薄膜单果包贮藏柑桔,可以起到抑制青、绿霉的环境作用,隔绝病果,病原物的传染,保持果实环境的CO<sub>2</sub>浓度,抑制生理生化的进行,保持贮藏期的品质,减少自然失重,是一种很好的柑桔贮藏包装材料,可以推广使用,同时要单果包机械化的研究。