

嫁接核桃苗,嫁接核桃苗包邮价格,嫁接核桃苗今年价格

产品名称	嫁接核桃苗,嫁接核桃苗包邮价格,嫁接核桃苗今年价格
公司名称	泰安高新区北集坡创隆园艺场
价格	3.50/棵
规格参数	品种:嫁接核桃苗 规格:一年苗 基地:创隆苗木基地
公司地址	山东省泰安市北集坡街道季家庄村
联系电话	18763831510 18763839889

产品详情

当核桃的青果皮由绿变黄、部分果皮顶部开裂、容易剥离、种仁饱满、幼胚成熟和子叶变硬时，为核桃的采收时期。此时果仁的风味浓香，品质。但是，不适当的采后处理，也会使核桃品质大为降低。

当核桃的青果皮由绿变黄、部分果皮顶部开裂、容易剥离、种仁饱满、幼胚成熟和子叶变硬时，为核桃的采收时期。此时果仁的风味浓香，品质。但是，不适当的采后处理，也会使核桃品质大为降低。

1.采收方法

核桃的采收方法有人工采收和机械采收两种方法。前者是我国目前普遍采用的方法，其特点是在果实成熟时，用竹竿或带弹性的长木杆敲击核桃所在的枝条或直接击落果实。人工采收时应该从上至下，从内向外顺枝击打，以免损伤枝芽而影响来年产量。机械化采收的机具包括振动落果机、清扫集条机和捡拾清选机，其作业程序是先用振动落果机使核桃振落到地面，再由清扫集条机将地面的核桃集中成条，由捡拾清选机捡拾并简单清选后装箱。由于同一株核桃树上的果实成熟期不完全一致，因此，采用机械化采收时，必须在采收前的10天-20天内，对树体喷洒质量分数为 5×10^{-4} 的负4次方- 2×10^{-3} 的负3次方的乙烯利进行催熟，以使其成熟一致。用机械采收的核桃青皮容易剥离，果面污染少，但缺点是使大量的叶片较早地脱落而削弱了树势。

2.脱除青皮

据测定，刚采收后的核桃青皮含水量为40%-45%，果仁的含水量为20%-25%。如此高的水分含量很容易使核桃采收后腐烂变质，因此，核桃采收后首先应该及时地进行脱除青皮处理。一般的脱除核桃青皮的方法有堆沤脱皮法、药剂脱皮法及机械脱皮法等。

(1) 堆沤脱皮法核桃采收后要及时运到室外阴凉处或室内，并且按50cm左右的厚度堆成堆，堆积过厚容易腐烂，切忌不能在阳光下曝晒。若在果堆上加一层10cm厚的干草或干树叶，则可提高堆内的温度，促进坚果后熟，加快脱皮速度。一般堆沤3天 5天，当青果皮离壳或开裂达50%以上时，即可用木棍敲击脱皮。对未脱皮的核桃青果可再堆沤数日，直到全部脱皮为止。堆沤时，切勿使青果皮变黑，甚至腐烂，以免污水渗入果壳内污染果仁而降低核桃坚果的品质与商品价值。

(2) 药剂脱皮法核桃采收后，在质量分数为 3×10^{-3} 至 5×10^{-3} 的乙烯利溶液中浸渍0.5min，再按50cm左右的厚度堆放于阴凉处或室内，在温度为30℃、相对湿度为80% 95%的条件下，经过5天左右，离皮率可高达95%以上。若果堆上加盖一层厚约10cm的干草，2天左右即可脱皮。据测定，这种脱皮法的一级果率比堆沤法多52%，果仁变质率下降到1.3%，且果面洁净美观。乙烯利催熟时间的长短与用药液的质量分数和果实成熟度有关，果实成熟度高，则用药液的质量分数低，催熟时间短。

(3) 机械脱皮法依据揉搓原理，将带青皮的核桃放在转动磨盘与硬钢丝刷之间进行磨损与揉搓，使得核桃青皮与坚果分离。若核桃青皮水分含量少，果仁皱缩，加之揉搓力大，则很容易在脱青皮时损伤果仁。因此，用机械脱皮法脱除核桃青皮时，必须在采收后的1天 2天内脱除。

3. 漂洗处理

核桃脱去青皮后，通过清洗可去除坚果上的泥土、残留的烂皮和枝叶。清洗的方法有人工清洗与机械清洗。人工清洗的方法是将脱皮的坚果装筐，把筐放入水池中或流动的水里，用竹扫帚搅洗。在水池中洗涤时，应及时更换清水，每次洗涤5min左右，洗涤时间不宜过长，以免脏水渗入壳内污染果仁。采用机械清洗，其工效是人工清洗的3倍 4倍，核桃成品率也会提高10%左右。

为了使成品核桃外观品质光滑洁净、色泽一致，往往将核桃洗涤后进行漂白。具体做法是在陶瓷缸内，先将漂白精（含次氯酸钠80%）溶于5倍 7倍的清水中，然后把洗净的核桃放入缸内，使漂白液浸没坚果，用木棍搅拌3min 5min。当核桃坚果壳面变为白色时，立即捞出并用清水冲洗2次，晾晒。只要漂白液不浑浊，就可连续漂洗，一般一缸漂白液可漂洗7批 8批核桃。用漂白粉漂洗时，先把0.5kg的漂白粉加温水3kg 4kg溶解开，滤去残渣，然后在陶瓷缸内兑清水30kg 40kg配成漂白液，再将洗好的核桃放入漂白液中，搅拌8min 10min。当坚果表面变白时，捞出后清洗干净，晾干即可。使用过的漂白液再加0.25kg的漂白粉仍可继续漂洗，每次可漂洗核桃坚果40kg。

4. 干制处理

核桃坚果的干制有自然晾晒与人工干制两种方法。

(1) 自然晾晒洗好的坚果应先在竹箔或高粱秸箔上阴干半天，待大部分水分蒸发后再摊放在箔上晾晒。摊放厚度不应超过两层，过厚则容易发热，果仁变质，也不容易干燥。晾晒时要经常翻动，要避免雨淋和夜间受潮，不能在阳光下曝晒，以免果壳破裂、果仁变质。一般经5天 7天即可晾干。

(2) 人工干制与自然晾晒相比，人工干制的设备及安装费用较高，操作技术比较复杂，成本也高。但是，人工干制具有自然晾晒无可比拟的优越性，它是核桃坚果干制的发展方向。目前，我国的人工干燥设备，按烘干时的热作用方式，一般分为对流式干燥设备、热辐射式干燥设备和感应式干燥设备三种类型。此外，还有间歇式烘干室与连续式通道烘干室及低温干燥室和高温烘干室之分。所用载热体有蒸气、热水、电能、烟道气等。间歇式烘干室普遍采用蒸气、电能电热，连续式通道烘干室则多采用红外线加

热。电磁感应式干燥目前尚未广泛应用，生产上使用较多的是烘灶和烘房，它以炉灶加热、借空气对流完成热传导。

5.核桃分级

核桃坚果质量的优劣深受生产者、经营者、消费者和外贸部门的关注。不同坚果的品质具有不同的价格。新的质量等级分为特级、一级、二级、三级4个等级，每个等级均要求坚果充分成熟，壳面洁净，缝合线紧密，无露仁、虫蛀、出油、霉变、异味，无杂质，未经有害化学漂白物处理过。

(1) 特级核桃果形大小均匀，形状一致，外壳自然黄白色，果仁饱满、色黄白、涩味淡；坚果横径不低于30mm，平均单果质量不低于12.0g，出仁率达到53.0%，空壳果率不超过1.0，破损果率不超过0.1%，含水率不高于8.0%，无黑斑果，易取整仁；粗脂肪含量不低于65.0%，蛋白质量达到14.0%。

(2) 一级核桃果形基本不一致，出仁率达到48.0%，空壳果率不超过2.0%，黑斑果率不超过0.1%，其他指标与特级果指标相同。

(3) 二级核桃果形基本一致，外壳自然黄白色，果仁较饱满、色黄白、涩味淡；坚果横径不低于28.0mm，平均单果质量不低于10.0g，出仁率达到43.0%，空壳果率不超过2.0%，破损果率不超过0.2%，含水率不高于8.0%，黑斑果率不超过0.2%，易取半仁；粗脂肪含量不低于60.0%，蛋白质含量达到12.0%。

(4) 三级核桃无果形要求，外壳自然黄白色或黄褐色，果仁较饱满、色黄白色或浅琥珀色、稍涩；坚果横径不低于26.0mm，平均单果质量不低于8.0g，出仁率达到38.0%，空壳果率不超过3.0%，破损果率不超过0.3%，含水率不高于8.0%，黑斑果率不超过0.3%，易取四分之一仁；粗脂肪含量不低于60.0%，蛋白质含量达到10.0%。

分级后的核桃，要用干燥、结实、清洁和卫生的麻袋包装，每袋装45kg左右，包口用针线缝严，在包装袋的左上角标明批号。果壳薄于1mm的核桃可用纸箱包装。在运输过程中，应防止雨淋、污染和剧烈的碰撞。