# 谈鲜食葡萄的化学催熟论文

来源：网络 作者：独坐青楼 更新时间：2023-12-28

*>摘要：谈鲜食葡萄的化学催熟>关键词：鲜食,葡萄,化学,催熟早熟可以明显增加鲜食葡萄的销售价格，同时也可避免因成熟过分集中给采收、销售、贮运带来的困难。我国各地鲜食葡萄多集中于8月中下旬高温期成熟，此时若遇阴雨就会给生产带来很大损失。因此，...*

>摘要：谈鲜食葡萄的化学催熟

>关键词：鲜食,葡萄,化学,催熟

早熟可以明显增加鲜食葡萄的销售价格，同时也可避免因成熟过分集中给采收、销售、贮运带来的困难。我国各地鲜食葡萄多集中于8月中下旬高温期成熟，此时若遇阴雨就会给生产带来很大损失。因此，利用催熟剂不但可以促进果实提前上市，而且可以明显提高葡萄栽培的经济效益。

>一、乙烯利

葡萄上常用的催熟剂是乙烯利。乙烯利是一种植物生物刺激素，能促进叶绿素的分解、色素的形成及有机酸的转化和果实芳香物的形成。试验表明，巨蜂等品种在果实开始成熟时，果穗上喷布或浸蘸250~300毫克/千克的乙烯利，能提早成熟6~8天，而且在喷后第5天即可食用。但利用乙烯利催熟葡萄时要注意以下几点：

1、浓度要适合，浓度过低效果不明显，而浓度高于500毫克/千克时，容易导致落果。

2、处理时间以果实开始成熟时为最适时期，即有色品种开始上色，白色品种果粒微微转黄时，处理效果最佳。

3、不同品种催熟最适宜浓度有所不同，生产上要经过试验以求最佳的处理浓度与方法。

4、由于乙烯利有促进离层形成的作用，所以单独使用乙烯利催热时常常导致果粒脱落，使葡萄果穗不耐贮藏和运输，为了减轻这种副作用，在使用乙烯利时可加入10~20毫克/千克的荼乙酸或10~15毫克/千克的2,4，5-T，即有良好的防果粒脱落的效果。

>二、脱落酸(ABA)催熟

最近几年，国外采用脱落酸(ABA)催熟巨峰系葡萄和促进果粒上色，效果也十分明显。方法是在果实开始成熟时，用100~200毫克/千克的ABA进行喷布。经ABA处理可以促进红蜜、先锋及井川系红色品种的着色和成熟，同时也提高了果实的甜度。但目前我国脱落酸尚未大量生产，所以目前生产上大面积应用仍以乙烯利为主。

>三、延迟葡萄成熟

生产上除了要促进葡萄成熟外，有时也采取措施推迟葡萄的成熟期，开展延迟栽培，以延长葡萄的供应时期。国外常用延迟葡萄成熟的化学药剂是ATOA(2-苯并吡噻氧基乙酸)，一般在幼果生长期到开始成熟这一阶段用10~20毫克/千克的药液仔细喷布果粒，浓度愈高延迟成熟的效果愈显著。但必须注意葡萄叶片对此药较为敏感，一般20毫克/千克以上就可形成药害。因此，使用时必须注意不要喷到叶片上。

本DOCX文档由 www.zciku.com/中词库网 生成，海量范文文档任你选，，为你的工作锦上添花,祝你一臂之力！