

## 科 技 消 息

### 繁 殖 苹 果 树 的 新 方 法

利用组织培养法把苗尖（即顶端的分生组织）从成年树或幼苗的茎上进行无菌分离。把分离出来的苗尖放在含有矿物盐、蔗糖、维生素和生长素的琼脂培养基的灭菌试管内。新苗大约在四周内生长 10 倍。然后把每个新苗再移植在新的试管培养基上，它又以同样速度继续

繁殖。一年之内从一个苗尖可以获得一千亿个新苗。如果再用生根激素吲哚丁酸处理，多数新苗都能生根。这种生根的新苗二个月后就能移栽到温室条件下定植。目前，新苗的成活率有待在移栽过程中进一步研究提高。

### 综 合 利 用，大 有 可 为

#### ——从两种废料中提取蛋白质

##### 一、从食品加工废水中回收蛋白质

利用某种无机粉末制成的新材料。这种材料的特点是当它制成某种多孔的圆形颗粒后，能有选择地吸收一定大小的颗粒。如果把这种材料做成吸附柱，使经稀释的废液通过它，蛋白质就吸附在柱上，然后再洗脱下来。例如乳清中未变性蛋白质回收率达 80% 以上。各种加工的废水中未变性蛋白质回收率达 70%。这

种方法同样也适用于制药工业的废水中提取酶、抗生素、病毒等。

##### 二、从鱼废料中生产饲料蛋白

把鱼废料剁碎，加一种青贮料添加剂 Add-F（按重量为 3.5% 计算）混合后，由鱼中天然存在的酶进行液化，Add-F 能加速酶活性、防腐及防止细菌生长等作用。这种液态鱼蛋白是喜猪食的饲料，并能长期贮存。

### 低 气 压 贮 存 水 果 蔬 菜

低气压能使水果与蔬菜贮存时间延长。低气压与冷藏结合时更能延长贮存时间。

方法简单，只用一个真空泵排出贮存室内空气，同时由一个增温器向贮存室内连续放气，贮存室的进口和出口阀门用来调节气流和贮存室的气压。这种装置主要是用新鲜而潮湿的空气对水果和蔬菜连续通风，用流量计测定气流

速度，用气压计测定室内气压，以检查这个系统的运转情况是否良好。

低压贮存的优点：一、增加水果和蔬菜的新鲜度和贮存时间。二、操作简便，只要开始时调节好贮存室进出口阀门，使气流和气压适当，就无需其它操作。