

收割机在一年中作业的时间较短，停放时间很长，特别是在夏秋多雨季节，空气湿度大，若保管与保养不善，收割机的使用寿命将缩短。如何正确保养保管收割机，可以尝试以下方法：

1. **专库停放。**收割机是一种大型农机具，一些农机手只给收割机搭个简易棚子，一旦大风吹翻棚子，机身遭雨淋露浸，很容易生锈、掉漆。因此，农机手需根据收割机的种类、外形大小，建一个专用机库。

2. **造册登记。**随收割机所用的一切工具、量具等，尤其是专用工具和各种配用零部件，必须造册登记，并且要专件专放，专人保管，以使用时取拿方便。对拆下的蓄电池可利用间断性充电法或干存法进行单独保管。

3. **清洗入库。**收割季节结束后，收割机内外机体都沾有泥土、灰尘、草木、谷粒等杂物，入库前必须进行一次全面彻底的大清洗，方



法是用水枪冲洗，或用一根长的塑料管，接通自来水龙头，用大拇指与食指紧捏，增强冲击力，冲走收割机内外杂质。

4. **分类保养。**对润滑部分注油密封，各种传动带要拆下，擦净晾干后存在室内通风处，并防止虫蛀或鼠咬。对所有传动链条，用柴油或煤油洗净、晾干后，放入机油中浸煮 15 ~ 20 分钟，或在机油中浸泡一夜取出，待不再滴油时涂上润滑油，用牛皮纸包好，放在通风、干燥处即可。

5. **橡胶件等零部件的保管。**橡胶件保管最好用热的石蜡油涂在橡胶表面，并放在室内阴凉、通风、干燥处。弹簧、传动带、倒杆、轮胎等，由于长期受力或放置不当易产生塑性变形，需要注意存放。

雨 田

摘编自《山西农民报》

糖液，在糖液中再加入白砂糖，使浓度达 50% 时煮沸，放入猕猴桃果，煮沸 10 分钟后第一次加糖，重量约占果实重量的 16%，待煮沸 15 分钟后第二次加糖，重量约占果实重量的 15%，继续煮沸约 20 分钟，当糖液浓度达到 70% ~ 75% 时，掰开切缝看到果肉呈半透明状时即可。

4. **干燥处理。**将猕猴桃果实捞出，沥干糖液，放在竹筛网或不锈钢网上，送入烘房内干燥。干燥时应将前期温度控制在 50℃，待果实半干时，再将温度提高到 55℃ ~ 58℃，继续干燥 20 小时左右即可。干燥好的果脯不粘手，捏起来有弹性。

来源：中国农业信息网