

## 农机冬季养护要点

1. 防止冻裂机件。作业结束后，应小油门运转几分钟，待发动机温度有所降低再熄火和放冷却水。注意不能满负荷大油门作业，不能突然熄火和立即放水，防止机件因骤冷而开裂。放水时要打开水箱盖和所有的放水开关放净，气温达到5℃以下时也要注意放水。冷却水中应加入防冻液。定期放出燃油箱中的水，防止水混入柴油中，以免柴油发生冻结。

2. 蓄电池管理。在严寒季节，适当增大蓄电池电解液的比重，用补充充电的方法让蓄电池保持在充足电状态，使蓄电池不致因低温而过多丧失电容量和冻裂蓄电池壳。

3. 加强机体保温。拖拉机和其  
他农机应尽量停放在车库内，防止被雨雪侵蚀和冰冻。启动发动机要事先预热，方法是向冷却系统内加注60℃左右的热  
水，稍停片刻，放出后再加热水，直到  
发动机温度达到40℃以上才能启动；放  
出润滑油，隔水加热后再注入机内（注  
意不能用明火直接加热油底壳）；短  
时间使用电火焰预热器等。此外，在发  
动机上盖保温帘、保温套，必要时在散  
热器前用硬纸板挡住来风。有的发动  
机上装有机油散热器，应扳动转换开关  
到“冬”字位置，使机油不流经机油  
散热器。

杨镇宇

摘编自《陕西农村报》



草莓汁加工方法

草莓汁成品呈红色或紫红色、色泽均匀、澄清透亮、酸甜可口，草莓风味浓郁。

1. 原料准备。应选新鲜成熟、风味浓郁、无病虫害、无变质霉烂的草莓果实。先用食盐浸泡3分钟，然后用流水冲洗干净。

2. 破碎加酶。为提高出汁率，需进行破碎并加入果胶酶，果胶酶用量为果重的0.05%。酶作

用温度为40℃~42℃，作用时间2小时左右。

3. 榨汁澄清。在已破碎的草莓浆液中加入5%左右的棉子壳助滤剂，可提高出汁率。用气囊式榨汁机进行榨汁，静置一段时间后过滤，以获得澄清的草莓汁。

4. 调配。在草莓汁中加入糖和柠檬酸进行调配，使糖分含量达11%~12%，总酸达0.79%，并加入0.1%的苯甲酸。

5. 杀菌装罐。采用121℃高温瞬时杀菌或采用76.6℃~82.2℃巴氏杀菌20~30分钟。因草莓含酸量高，对铁罐有腐蚀作用，须采用抗酸性材料。包装容器应先杀菌，装罐后立即密封，冷却至40℃以下即可贮存。

来源：中国农科新闻网