

“12396 北京新农村科技服务热线” 案例选编

12396星火科技热线是科技部与工业和信息化部在全国统一开通的农村科技信息服务公益热线,“12396 北京新农村科技服务热线”由北京市科委农村发展中心与北京市农林科学院联合共建。热线拥有一支由市农科院近百名农业专家组成的专家服务团,面向农业生产提供24h不间断的专业服务。周一至周五工作时间为上午8:30—11:30,下午14:00—17:00,每天保证有3~4名专家值班,回答用户提出的生产技术问题;周末和其他非工作时间由电脑语音自动进行服务。用户可以用电话或者手机拨打12396,按照语音提示,收听语音信息,或者按0号键与专家通话;也可以在12396网站上提问,由专家回答;或者通过摄像头直接与专家视频,专家可以通过视频查看作物实物,进行诊断。热线实行公益性服务,用户除支付本地通话费外,没有额外费用。热线联系方式:电话直拨:010-12396;网址:www.12396.gov.cn;E-mail:bj12396@bjctcc.cn。

为帮助广大读者解决生产问题,传播实用技术,本刊特开辟专栏,精选咨询热线中的典型案例进行连载,希望能对大家有所借鉴和启迪。

案 例

北京市门头沟区一种植户咨询,如何掌握白灵菇出菇期的管理要点?

“12396 热线”食用菌专家进行了解答:

白灵菇在出菇期间,可按照下列要点进行管理:

1 低温处理

完成菌袋后熟期后,进行5~7 d的低温(0℃左右)刺激,然后移入菇房(温度保持在10~13℃)继续培养7~10 d,就可顺利出菇。

2 温度管理

在出菇期,要给予白灵菇子实体生长发育的适宜条件,以保证正常出菇。其中掌握适宜的菇房温度是出菇的首要因素。白灵菇多数品种子实体生长的适宜温度为12~15℃。要通过合理安排栽培季节,确保白灵菇出菇时,温室菇房的自然温度在适宜出菇温度范围内。或者通过调节温室菇房的温度来达到适宜的出菇温度。出菇期间,菇房温度长期

低于8℃或高于20℃时对白灵菇出菇极为不利,应尽量避免。

3 水分管理

白灵菇出菇阶段要求菇房应保持湿润的环境,空气相对湿度为85%~90%时对出菇和长菇最为有利。如果菇房空气干燥,相对湿度在60%以下时,就很难出菇。为保持菇房湿润环境,地面要多浇水,每天要喷雾2~3次,尽量让雾滴落到地面和空气中,不要直接喷到栽培料和子实体上。

4 空气管理

白灵菇为好气性食用菌,尤其在子实体阶段新陈代谢旺盛,需要较多氧气。出菇期,要加强温室菇房通风换气,菇房塑料布要经常掀起,后墙要有通风窗口。经常保持通风状态,使CO₂浓度低于0.15%,确保菇房空气新鲜,满足其对氧气的需要。通风和保湿存在某种矛盾,管理上要通过调节达到保湿和通风

关于徐州市蔬菜种苗生产的思考

刘 飞¹, 张爱民²

(1.江苏省徐州生物工程职业技术学院, 221006; 2.江苏省徐州市蔬菜研究所, 221004)

摘要: 分析了徐州市蔬菜种苗生产中存在的问题, 提出了相应对策, 为促进蔬菜种苗产业更好地发展提供参考。

关键词: 种苗; 生产; 问题; 对策

近年来, 蔬菜育苗方式正由传统的自育自用的有土育苗逐步向轻基质商品化育苗转变, 后者有利于提高秧苗质量, 有利于加速新优品种的推广和专业化生产。笔者通过对徐州市蔬菜种苗生产现状的调查, 指出种苗生产中存在的问题并提出相应对策, 以促进蔬菜种苗产业快速发展。

1 徐州市蔬菜种苗生产中存在的主要问题

1.1 种苗生产规模小

2010年, 徐州市设施栽培面积达10.6万hm², 其

中日光温室约1.3万hm²、蔬菜大棚约9.3万hm²。按种植50%面积的茄果类、瓜类蔬菜需要育苗来计, 只生产一茬, 平均667 m²需要种苗2 000株, 则年需种苗16亿株。目前, 徐州市仅有10多家育苗企业, 且规模较小。以丰县为例, 现有日光温室1 333 hm², 蔬菜大棚8 000 hm², 年需种苗8 000万株, 而现有的育苗基地华山示范园年育苗能力为200万株、马兰公司年育苗能力为200万株、凤城镇育苗基地年育苗能力为300万株、丰县农干校年育苗能力为150万株, 以上总共不到1 000万株, 供求严重不足。据测算, 目前徐州市总体自供种苗能力仅达10%左右。

1.2 农户自育苗问题多

目前徐州市菜农所用秧苗, 90%是自育苗。绝大多数农户不具备种苗生产的设施条件和基本知识, 不会进行种子消毒和育苗土消毒, 往往是既浪费了

的统一。

5 光线管理

白灵菇出菇阶段需要较强的散射光条件, 以200~800 lx为宜。白天温室菇房上面覆盖的草帘要打开一部分, 以满足白灵菇对光线的要求。冷库菇房每天要保证8 h以上光照。若光线不足, 出菇时易出现菌柄长、菌盖小或菌盖不分化等问题, 形成畸形菇。一般平房、人防工事和自然山洞栽培白灵菇, 可用较强的日光灯来满足子实体对光线的要求。

上述白灵菇栽培管理条件, 要通过不断的调节和管理来实现。

6 疏蕾管理

在适宜的栽培管理条件下, 白灵菇栽培袋会逐渐形成原基, 然后长出小菇蕾。小菇蕾生长较多, 要

进行疏蕾, 每袋一般只留1个菇蕾, 用小刀削去多余的菇蕾。从长出小菇蕾到子实体成熟大约需要6~7 d。子实体生长速度受温度高低影响较大, 温度高, 子实体生长快, 反之则生长慢。

7 菌袋处理

出完头潮菇的菌袋, 含水量下降, 此时可以浸泡1昼夜, 然后从水中捞出, 让其继续出菇。或采取地表覆土或墙式覆土的方法, 增加菌袋含水量, 使其继续出菇。浸泡和覆土栽培是白灵菇增产的重要措施, 相关试验表明, 白灵菇菌袋出完头潮菇后, 如果采取菌袋浸泡的方法, 能够获得40%以上的增产效果, 采用地表覆土可增产83.38%, 采用墙式覆土可增产55.68%。

冷库菇房栽培白灵菇, 要按照工厂化生产技术进行管理。