

秋季塑料大棚栽培品种苏椒16号

刘凤淮, 孙玉东, 罗德旭

(江苏省淮安市农科院, 223001)

摘要: 苏椒16号是江苏省农科院蔬菜所选育出来的新一代微辣薄皮青椒品种, 已通过国家蔬菜品种鉴定委员会的鉴定, 商品性好, 耐贮运、耐低温。主要作为棚室春季早熟栽培品种, 为了满足周年消费需求, 秋季大棚栽培也是该品种的重要种植模式。

关键词: 苏椒16号; 秋季; 大棚栽培技术

苏椒16号是江苏省农科院蔬菜所选育出来的新一代微辣薄皮青椒品种, 于2010年通过国家蔬菜品种鉴定委员会鉴定并命名。苏椒16号是继苏椒5号之后又一个优良的青椒品种, 主要用于棚室春季早熟栽培。

1 品种特征特性

果实长灯笼形, 青果绿色, 成熟果红色, 果面光滑, 果长15~16 cm, 每公顷的产量约44 000 kg, 商品性好, 耐贮运, 耐低温。高抗青枯病、疫病, 适合在长江中下游地区保护地栽培。

2 栽培技术要点

为了满足周年消费需求, 除棚室春季早熟栽培外, 秋季塑料大棚种植也是该品种的一个重要种植模式, 现将其栽培技术要点阐述如下。

2.1 培育壮苗

2.1.1 种子处理

育苗前可对辣椒种子进行消毒处理, 具体操作为播前晒种1~2 d, 再用10%磷酸三钠液或用高锰酸钾1 000倍液浸泡20 min, 捞出用清水洗净后, 放入55~60℃的恒温水中, 不断搅拌10~15 min, 取出后用清水冲洗干净, 再用25~30℃清水浸种8 h, 太阳光下晒干备用。

2.1.2 播种期

黄淮地区7月中下旬播种, 江淮地区可以8月上旬播种。

2.1.3 播种方法

采用穴盘基质育苗, 选用128孔或72孔标准穴盘。有机基质使用前根据墒情浇水拌匀, 水分达到7成饱和状态。有机基质装入穴盘中, 压孔, 深度为1.0~1.5 cm, 每穴播1粒种子, 盖蛭石或基质, 覆地膜, 大棚膜上加盖遮阳网。

2.1.4 苗期管理

出苗前温度控制在28~30℃, 利用遮阳网或强制降温系统控制温度。当70%左右的苗出土时可揭去地膜。出苗后, 早晚揭掉遮阳网, 让幼苗充分见光, 中午加盖遮阳网控制温度, 棚温保持白天25~28℃, 夜晚17~18℃。

育苗时要根据穴盘内基质的情况进行水分管理, 一般在晴天上午浇水。同时根据幼苗具体情况, 适时用1%的尿素和1%磷酸二氢钾肥水混合液进行追肥。要注意防止水多沤根和肥多窜苗、烧苗。

2.2 定植

2.2.1 整地做畦

选择前茬未种过茄科和瓜类作物、排灌方便、土壤肥沃的地块种植。定植前10~15 d, 扣好棚膜, 修整好排水沟渠。每667 m²用充分腐熟有机肥5 m³、45%三元复合肥50 kg作基肥。深翻、耙平后做成高畦, 畦高15~20 cm, 畦面宽60 cm, 畦间沟宽30 cm。

2.2.2 定植期

苗龄30~35 d, 8月底9月上旬即可定植。

2.2.3 定植方法

选择在晴天下午或阴天定植。苏椒16号实行大小行栽培, 大行距60 cm, 小行距40 cm, 株距23~25 cm, 一般每667 m²定植4 500株左右。及

时浇透定根水,定植后3 d可在大棚膜上加盖遮阳网,以利于缓苗,提高成苗率。

2.3 田间管理

2.3.1 温度管理

定植后5~7 d覆盖遮阳网,并加大通风量,尽量降温,促进缓苗。缓苗后,及时撤掉遮阳网,并保持较大通风量。开花期,白天保持25~28℃,夜间为18~20℃,有利于正常的授粉、受精与果实生长。进入结果盛期后,适当控制夜温,一般保持20℃左右,有利于结果。

2.3.2 肥水管理

定植时为夏秋季高温期,水分散失较快,应及时浇水,保证土壤墒情。一般在定植后3 d要浇1次透水。之后根据具体情况及时补充水分。

当门椒坐果后,每667 m²追施尿素或45%复合肥15 kg。盛花期到大量结果期,肥水量需求增加,可多次补施,以满足植株生长发育需要,一般采收2~3次结合灌水追肥1次,每667 m²追施45%复合肥15~20 kg。生长中后期,为防植株早衰,可每隔5~7 d叶面喷施300倍左右有机液肥,如高美施等。补充肥水后适当通风排湿,减少病害发生。

2.3.3 植株调整

植株正常坐果后,要适时摘除门椒或对椒,促进上层枝条坐果。植株营养生长过旺,及时打除多余侧枝,增加植株间通风透光,减少养分消耗和预防病害。整枝在晴天进行,整枝后及时喷药以防伤口感染病害。

2.3.4 覆盖管理

定植前不要覆盖地膜,缓苗后方可覆盖地膜,

这样可以降低地温,保持土壤良好的透气性,利于根系生长,促进植株的营养生长。结果期,当夜间最低气温降至10℃以下时要及时覆盖小拱棚,当夜间最低气温降至8℃以下时加盖草苫。

2.4 主要病虫害的防治

秋季栽培主要的病害有猝倒病、病毒病、疫病、根腐病、灰霉病等。猝倒病在幼苗出齐时用72.2%的普力克800~1 000倍液防治;病毒病防治选用20%吗啉胍·乙酸铜可湿性粉剂600倍液,或1.5%植病灵乳油1 000~1 500倍液喷雾;疫病和根腐病用72%霜脲·锰锌可湿性粉剂500倍液喷雾或72%霜脲·锰锌可湿性粉剂600倍液加50%多菌灵粉剂500倍液。灰霉病在发病初期选用50%速克灵粉剂1 000倍液或50%腐霉利粉剂1 000倍液喷雾。

主要虫害有烟青虫、小菜蛾、蚜虫和白粉虱。烟青虫和小菜蛾可用15%的茚虫威悬浮剂3 500~4 000倍液,或0.5%甲维盐乳油1 000~2 000倍液喷雾防治;蚜虫、白粉虱防治采用熏药和喷药相结合的策略,虫害初期用异丙威烟剂熏棚,3 d后用10%吡虫啉可湿性粉剂1 500倍液,或3%啉虫脒乳油1 000~1 500倍液喷雾,1周之后重复防治1次即可。

2.5 采收

根据市场行情、辣椒生长情况适时采收,一般当青椒充分膨大、果面有光泽时采收。采收时应注意避免果实损伤。

京研益农蔬菜良种覆盖全国1 500多市县

隶属于国家蔬菜研究中心的首都大型蔬菜科研院所型农业科技公司——北京京研益农科技发展中心,近年来服务蔬菜产业取得了明显成效。截至目前,其生产的蔬菜良种已覆盖全国1 500多个市县,推广面积逾亿亩;年出口种子到10个国家,创社会效益近50亿元。

自1958年北京蔬菜研究中心成立以来,京研益农科技发展中心就开始承担产业化开发工作,先后推出自主知识产权的白菜、油菜、甜(辣)椒、番茄、黄瓜、西甜瓜、西葫芦、南瓜、菠菜、萝卜、甘蓝、茄子以及各种名特优新蔬菜品种近500个,年种植面积27万余hm²,推广面积逾亿亩,覆盖全国各省市的1 500多个市县,并培训国内外技术人员4万多人。

据悉,截至目前,京研益农在产业化道路上越走越远,年销售额从1992年的305万元到2011年突破7 000万元,近3年来在全国蔬菜科技型企业中均排名第一。