

层并形成黑色小菌核。

经镜检,本病由半知菌亚门,葡萄孢属的(*Botrytis* Sp.)侵染所致。此菌腐生性强。

分生孢子梗细长,有分枝,带灰色,顶端膨大,呈球形,上面有许多小梗,梗上再生分生孢子,分生孢子聚集成葡萄穗状。分生孢子的发芽与传播必须有水滴存在下进行。所以,在潮湿条件下贮藏元葱发病快而多。该病菌菌丝侵染力弱,只能从自然孔道或伤口侵入,完整健康鳞茎很少得病。因此,贮期保持通风干燥,避免机械伤害是预防灰霉病的有效措施。

曲霉病,只侵染鳞茎最外2—3层,使其产生黑色污斑,形同黑粉状,不深入内部,黑霉即分生孢子。

经镜检本病由半知菌亚门,曲霉属,黑曲霉菌(*Aspergillus niger*)侵染引起。

分生孢子梗无色直立,不分枝,顶端膨大成圆形或椭圆形。上面着生1—2层瓶状小梗呈放射形分布,分生孢子成串着生在小梗上,自上而下成熟。是微生物室中最易污染的菌种。

青霉病,病斑处稍软,色比健康部位略淡,长出青色或绿色状的孢子丛。

经镜检,本病由青霉菌(*Penicillium talicum*)和绿霉菌(*P. digitatum*)侵染引起。属半知菌亚门,青霉属。

分生孢子梗无色,单生直立,顶端形成扫帚状一至多次分枝。对称或不对称,上面产生成串的分生孢子。分生孢子圆形或卵圆形。

此外,毛盘孢属的(*Colletotrichum cirdigitatum*)、疫霉属的(*Phytophthora porri*)等也都是元葱贮藏中常见病害。有的从鳞茎不同部位侵染后使组织呈水渍状,然后逐渐皱缩褐变。

采收时撒4—5%的氯硝氨粉,可减少葡萄孢、黑曲霉、青霉、核盘菌的侵染。一般在收获前10—15天,用0.25%的MH制剂田间喷洒,每亩用药液100斤,可防止元葱贮期出芽。也可用400倍青鲜素喷叶,250倍沾根均有较好效果。贮期出芽抗病力下降。

收获后遇雨或没有充分晾晒,贮藏间湿度大都会造成腐烂。每50公斤元葱可投放2公斤无水氯化钙于筐或堆中吸湿。

在以上六种蔬菜十四种病害中,两年来

在我厂冷库主要发生的病害有:灰霉病、软腐病、炭疽病、青霉病、曲霉病等。发病后造成严重损失的有软腐病和灰霉病。

经镜检病原菌分两类,即真菌与细菌。有些蔬菜是田间感病带菌。贮期继续蔓延为害,如大白菜的细菌性软腐病,青椒的肉色炭疽病等。另一种是冷库内存在的病原菌,如灰霉菌、青霉菌、曲霉菌、毛霉菌等。一般说田间感染的病害属寄生性病原菌,进库贮藏后感病的病原菌为弱寄生或腐生菌。整个贮期真菌性病原多,细菌性病原少。真菌中又以葡萄孢属、镰刀菌属、交链孢属、青霉属为主,他们的寄主多,为害甚甚。

病原细菌有欧氏杆菌属、棒状杆菌属和单胞杆菌属,以前者为主,一旦侵染就会造成腐烂,损失较大。

胡 辣 椒 栽 培

胡辣椒具有胡椒香味,辣椒的辣味,甜椒的甜脆,故称胡辣椒。该椒具有皮薄肉厚,色泽鲜红,果皮有金丝条纹,辣味如初天椒,含糖、脂肪、蛋白质、维生素C等。因目前的辣椒是辣而不甜,甜而不香,因此是稀有品种!该种抗病强、丰产、生长期75天,亩产8000斤左右。

1.播种时间:冬播在小雪至大雪,春播在春分至谷雨。2.育苗方法:(1)种子处理:在播前4、5天用55℃温水浸种半小时,进行灭菌消毒,然后再用35℃温水浸种六小时,待种子吸足水份后用清水冲洗一次,用纱布包好放在20℃至30℃左右的地方进行催芽,种子有80%露白后即可下种。(2)做床:苗床宽1.2米至1.4米,长度由种子多少而定,一般每平方米播种二克左右。床土深翻施入基肥,以人粪尿为好,将床上整细,为了防止地下害虫危害幼苗,在翻土时撒入少量农药,播下种子,然后盖肥土或草木灰1至1.5厘米左右,洒足水,保持床上湿润。用尼龙薄膜拱棚复盖,出苗后棚内保持温度在25℃左右,不能超过30℃。

3.种植与管理:待苗有六片真叶时可移栽大田。规格:株距50厘米、行距60厘米、亩栽2000至2500棵左右。大田要求深翻、基肥要足。在20%植株开花时,每亩施尿素10斤,大粪40至50担,这是一次当家肥。同时还要施磷肥40斤,钾肥30斤。九月份发现肥力不足,植株显黄,可用比1000尿素1水液,进行根外施肥、提高产量。

4.病虫害的防治:虫害一般有蚜虫、地老虎等,可用1000倍的乐果和800倍的敌百虫防治;如发现炭疽病等,用1000倍的托布津或多菌灵进行防治。

5.收获:从开花后15至20天一般就可以采摘,成熟标准是肉色浓绿,果实坚实,要及时采摘,否则影响上部开花结果,减少产量。(辽宁大连县新立农场陈丙佳)