

# 桃野蛱螭对蔬菜危害

马成战

野蛱螭, *Agriolimax agrestis* linnaeus, 俗称“蜗牛”, 丹江地区称之“鼻净虫”, 属软体动物门, 腹足纲, 柄眼目, 裸蛱螭科。近年来我校桃园地发现野蛱螭危害苗木嫩芽, 嫩叶, 并对圃地间作蔬菜作物危害严重, 我们通过圃地观察和室内饲养, 初步掌握了野蛱螭的生活习性, 并在生产上采取了必要的防治措施, 收到了良好效果。

一、形态特征 野蛱螭, 成虫体呈纺锤形、裸露, 无外壳, 黑褐色或灰褐色, 体宽4~6mm, 长20~28mm, 爬行时可达30mm以上, 爬过的地方留下白色具光亮的痕迹, 为体表腺体分泌粘液所致。触角两对位于头前端, 能伸缩, 其中位于头部的前下方的一对称前触角, 位于头部的上后方的一对称之后触角, 后触角长于前触角, 端部有眼; 生殖孔在右侧前触角基部稍后方3~4mm处。野蛱螭为雌雄同体, 异体受精的小动物, 口位于头部腹面两个前触角的凹陷处, 口内排列有齿状物, 咀嚼植物叶片, 口的两侧后方有2片侧唇。成体背前端1/3~1/2处有一椭圆形外套膜, 其前半部游离, 在外套膜的后部下方, 有卵圆形内壳一块, 具保护心脏作用; 在外套膜的后部下方为外套腔, 开口于右侧方, 腔内有内脏器官; 外套膜的后方腹部背面有树皮纹羽的花纹。自侧唇以后直达末端, 即为其腹足, 腹足偏平, 中央具有2条腹足沟。卵椭圆形, 直径2~2.5mm, 透明, 卵核明显, 具有2~3个卵核的卵较大, 但数量较少, 有时数个或数十个卵粒由胶状物质粘聚成堆。

二、生活习性 野蛱螭在丹江地区一年发生1~2代, 以成虫或幼虫在植物根际部土壤中越冬, 室内饲养无明显的越冬现象。3月底4月初, 日均温度达10~12℃时, 便开始大量活动, 活动盛期为春、秋二季, 以4月中旬至6月为害最重。10月至11月次之。主要取食植物的幼嫩组织。越冬幼虫发育为成

虫便进行交配, 交配后至产卵时间为4~74天, 卵或卵堆多产于植物根际2~4cm的潮湿土壤内, 或石砾、碎砖块下, 每个成虫可产卵3~4个卵堆, 每卵堆10~35粒卵, 4月中旬孵化第一代, 10月上旬孵化第二代, 卵孵化率为70%左右。卵发育最适温度为10~20℃, 湿度为80~90%, 若卵暴露在太阳光下或干燥土壤中都不能孵化。但孵化的幼虫即能爬行取食为害。野蛱螭白天潜伏, 有时白天隐藏在遮光的近地的植物叶背上, 但主要是黄昏至夜间取食、交尾, 翌晨沿茎秆爬回潜藏, 危害桃苗及盆栽桃树的幼嫩组织以及春秋两季的蔬菜, 如刮食虹豆、茄子、辣椒、四季豆、冷豆、黄瓜、莴苣的幼苗, 多在出土近地幼嫩茎秆咬断, 秋季将萝卜、白菜等蔬菜的叶吃成缺刻, 有时将苗整株吃光, 在为害茄果类的同时, 排出黑褐粪便, 使蔬菜污染腐烂。成虫、幼虫喜阴雨天高温天气, 即在白天雨后活动更频繁, 有时爬到2~3m以上的葡萄架上或凉棚上, 田间调查表明此时危害更大。野蛱螭畏光惧热, 在日均温30℃以上时, 几乎不外出寻食, 夏季气温达35℃以上时便潜入植物根部、草丛、石砾缝间等凉爽场所越冬, 成虫与幼虫均越冬, 在室内蓄水池周围湿度高的场所能昼夜活动, 室外气温7~8℃时也有活动, 低于此温则潜伏在房屋墙缝及寄主植物根际土壤内。

三、综防措施 1.及时清园和深翻: 桃苗叶片脱落后, 及时清除枯叶和杂草, 蔬菜地在春、秋野蛱螭产卵期, 应抓住时机进行中耕除草, 可使其卵暴露在日光下自行破裂, 或在夏、秋蔬菜换茬时全园深翻可破坏其栖息场所。从而减缓或减少当年秋或翌春的危害程度。2.涂抹或撒施石灰: 在桃苗主干上涂抹石灰硫磺浆, 可避免野蛱螭上树危害, 或在4~6月、10~11月野蛱螭发生高期于植株附近、地边、沟边撒施石灰粉4~7kg/mm, 每隔7天一次。亦可直接于黄昏将石灰粉撒施于虫体上能粘住虫体, 毒杀而死。据试验, 自石灰粉粘住虫体24小时, 虫体僵硬发白, 死亡率可达97~100%。3.堆菜叶诱杀: 黄昏前, 将蔬菜基部发黄的叶片摘下, 在蔬菜行间每隔1~2m放一小堆, 夜晚野蛱螭爬上取食, 植株上较少, 翌晨可将植株上的人工捕捉放在菜堆上, 然后小心将食盐撒施于虫体上, 据试验,

# 山楂采后处理及窖贮

周传生

每年10月5~10日,是山楂大量采收季节,这时的山楂果实生理上已完全成熟,质地由硬变软,如不及时采收,就会产生自然落果。

采收后的山楂不要直接包装和入窖。一般放在阴凉干燥处10天左右。如没有包装,散放也可。散放最好采用条状放置法,以一米宽为间隔。中间留有过道,厚度为25~30公分,长度视量而定。同时每隔3~5天翻倒一次。这样做的目的是让山楂自然失水,也叫“发汗”。这期间防止日晒和雨淋。据调查,经过这样处理的山楂可失水5~8%。质地由原来的绵或软已变成硬或韧,极利于贮藏和运输。如采用包装处理,包装不要封口。最好采用食品箱或果筐装,这样可减少挤压。如采用各类袋装,除不封口外,最好单层摆放,以利“发汗”和减少挤压。待质量达到上述标准时,即可入窖和作其它处理。最近发现有的果农为了保证产量和数量,生怕山楂采后失水而影响收入,所以采后即封口包装。还有的将山楂放入地沟、山洞等处。直接和土壤接触,上面覆盖严密,这是严重错误的。这样处理的山楂虽然失水较少,但极易发霉腐烂,坏果率高时可达20~30%,反而严重影响了收入和销售。

窖贮山楂最理想的温度为0℃左右。因山楂果实属于耐贮果品,即使窖温在-5~-15℃之间,仍可收到良好的贮藏效果。包装最好采用塑料食品撒施食盐后的虫体,由于食盐的渗透作用使虫体表面分泌出一层粘液,虫体因生理失水而在短短的5~10分钟内而死亡,死亡率达100%。但人工捕捉后喂鸡,鸡不食。若用火焚之,会出现一股难闻的气味。应将捕捉的虫体放入稀释的1N的HCl或NaOH溶液中,顷刻击毙。4.化学防治:据我们试验,在10月上旬第二代幼体刚孵出后,直到幼虫孵出后活动高峰期喷1000倍40%氧化乐果溶液,4小时后死亡率可达90~95%以上。喷药应在无露水的早晨,幼虫未返回潜伏地时喷药,或于地面喷100~200倍(1:1:100)的硫酸铜溶液,死亡率可达90%左右。(湖北省郧阳地区农业学校 邮码 441901)

箱。先用塑料袋装好山楂,然后扎好口。为了适量调整空气的流通,可用大头针在塑料袋上扎8~10个针孔。这样即能保持水分和空气湿度,又可使多余的水分从针孔蒸发掉,保持湿度的绝对稳定。根据我们在1985~1986年度对山楂的贮藏试验,已证明此种方法为最佳。试验共四个处理,均用塑料袋包装,四个处理分别为:A:扎口,B:扎口,扎10个针孔,C:散口,D:折叠封口(见附表)。供试品种为甜水山楂,每个处理均为15公斤。

1985~1986年度山楂贮藏项目调查表

调查日期	贮藏天数	平均窖温	代号	好果重	损耗	损耗百分率
12.14	36	-2℃	A	30	0	0
			B	29.8	0.2	0.67
			C	29.9	0.1	0.33
			D	29.6	0.4	1.33
3.3	115	-1℃	A	29.0	1	3.33
			B	29.15	0.65	2.83
			C	27.35	2.55	8.83
			D	28.93	0.67	3.57
5.27	200	3.1℃	A	27.1	1.9	9.67
			B	27.4	1.75	8.67
			C	23.4	3.95	22.0
			D	26	2.93	13.3

- 备 1. 下窖日期为1985年11月8日  
注 2. 损耗包括坏果和失水。  
3. 损耗百分率均以15公斤为基数

(沈阳东陵 沈阳农业大学园艺系山楂课题组)

邮码 110161

## 抗寒高产油菜新品种——沛选170

沛选170油菜,属甘蓝型偏冬性中熟常规油菜新品种,生育期240天左右。苗期直立,接近匍匐,根系发达,分枝性强,株高170厘米左右。角果壳薄,鼓粒饱满,每角20粒左右,千粒重4克左右,种子含油率36.7%到47%,芥酸含量51%。亩产240公斤,最高亩产280公斤。目前已在江苏、安徽、河北、河南、湖南、贵州、云南、四川、陕西、江西、山东、辽宁等省地引种表现高产、抗寒、抗病、抗倒伏等特点。(河北曲阳农广校新章)