

秋延迟洋香瓜优质高产栽培技术

王如舵, 赵传月, 赵 辉
史汉云, 王兆花

摘 要: 洋香瓜具有高产、优质、高糖、耐贮、易管理的优点, 深受广大生产者和消费者的青睐, 早春保护地栽培, 经济效益较好。在日光温室早春高产栽培的基础上, 通过试验, 成功地进行了秋延迟栽培, 从而延长了洋香瓜的供应期, 经济效益大为提高, 深受瓜农欢迎。通过选用良种, 营养钵嫁接防病, 遮阳培育壮苗, 合理密植, 平衡施肥, 综合防治病虫害。洋香瓜 667 m²(平方米)达 2 000 kg(公斤)以上, 667 m²(平方米)产值 10 000 元以上。

关键词: 洋香瓜; 延迟栽培; 优质高产

中图分类号: S652 **文献标识码:** B

文章编号: 1001-0009(2003)06-0068-01

1 选用优良品种

为了选出适合秋延迟栽培的洋香瓜品种, 我们进行了两年的品种对比试验, 结果为蜜世界, 平均 667 m²(平方米)产 3 576.5 kg(公斤), 占第一位, 且抗病性强, 易座果, 耐贮运; 女神平均 667 m²(平方米)产 3 545.0 kg(公斤), 抗病、含糖量高, 品质优; 状元平均 667 m²(平方米)产 3 496.5 kg(公斤), 居第三位, 易结果, 早熟性好, 抗病性强。为此, 在生产中我们重点推广了以上 3 个品种, 获得了巨大成功。

2 推广应用遮阳防雨等新技术培育壮苗

秋延迟洋香瓜于 8 月上旬育苗, 此时正值高温多雨季节。也是病虫害的发生高峰期, 培育壮苗需从场地选择、科学配制营养土、遮阳防雨、加强苗床管理等方面, 采取相应的技术措施, 保证培育壮苗。

2.1 场地选择 育苗地应选地势高、易排水、通风好的地方。

2.2 配制营养土 将充分腐熟的土杂肥与未种过洋香瓜的细土过筛, 按 1:2 的比例配制营养土, 然后掺入适量的三元复合肥及杀虫、杀菌剂。

2.3 浸种、催芽、播种 播前将种子外皮粘液搓洗干净, 在 30℃左右水中浸泡 5 h~6 h(小时), 捞出用湿棉布包好进行催芽。一般经一昼夜种子露白开始播种。在下种前 4 h~5 h(小时), 先把营养钵浇透水, 在营养钵中间挖 1 cm(厘米)深的小坑, 将种芽平放于坑中, 后覆土 1 cm(厘米), 再盖上地膜保湿, 最后设置拱棚。

2.4 加强苗床管理 一是遮阳防雨, 拱棚上适当覆盖杂草或遮阳网。二是通风降温。一般情况将农膜卷至 50 cm~60 cm

(厘米)处加大通风, 降低棚温, 下雨时将农膜放下, 严禁雨水灌地。

3 定植及田间管理

3.1 适时定植, 合理密植 经 15 d~20 d(天), 幼苗长至二叶一心时, 适时移栽。选茎粗节短, 叶深绿无病的苗子进行定植。定植前 3 d~5 d(天)把棚扣好, 扣棚前要深翻整地, 按 1.8 m(米)的垄距起垄, 垄高 15 cm~20 cm(厘米), 定植按大小行栽植, 大行距 1.2 m(米), 小行距 0.6 m(米), 株距 40 cm~45 cm(厘米), 667 m²(平方米)栽 1 800~1 900 株。

3.2 科学调控棚内温湿度 定植后要把棚前的棚膜卷起, 后墙的通风口要全部打开, 定植后白天控制在 28℃~30℃, 夜间 20℃~25℃, 缓苗后白天保持 25℃~30℃, 夜间 15℃~20℃, 温度高, 加大通风量, 生长后期随外界气温下降, 逐步关闭通风口, 以保温促果生长, 提高产量和品质。

3.3 合理施用肥水 结合深翻整地 667 m²(平方米)施优质腐熟土杂肥 5 000 kg~6 000 kg(公斤), 三元复合肥 50 kg~70 kg(公斤)作基肥, 并于定植前浇足底墒水, 小水定植, 定植后 5 d~7 d(天)浇一次大水促进缓苗, 甩蔓期浇一次大水促进生长, 座瓜前后不浇水, 促使座瓜一致, 座住瓜后, 随气温下降逐步减少浇水次数和水量, 收获前 15 d(天)停止浇水, 以提高品质, 洋香瓜生长前期一般不追肥, 座瓜后结合浇水追施 1~2 次肥料, 667 m²(平方米)追尿素 12 kg~15 kg(公斤), 硫酸钾 8 kg~10 kg(公斤)。

3.4 整枝、人工授粉、选果 采用主蔓整枝, 分枝结果。在 12~15 节位保留 3~4 个结果枝外, 其余侧枝要及时打去, 25~28 片叶时打顶, 结果枝留 2 片叶打顶, 在雌花开放时及时进行人工授粉, 授粉后 5 d~7 d(天)果实长至鸡蛋大小时进行选果留果, 当果实长至 250 g(克)左右时进行吊瓜, 要及时打去老叶, 以利通风透光。

4 综合防治病虫害

病害主要有疫病、白粉病和细菌性角斑病。选用百菌清、代森锰锌、甲基托布津喷雾、灌根、涂抹病斑处防治疫病; 选用粉锈宁、农抗 120、多硫悬浮剂防治白粉病; 选用农用链霉素、DJ 等药剂防治细菌性叶斑病。虫害主要有蚜虫、蓟马、白粉虱等。选用乐果、乙醚甲胺磷等防治蓟马; 选用蚜虱净, DDV 等防治蚜虫和白粉虱。

5 收获及保鲜

洋香瓜 11 月上中旬即可成熟, 根据市场需求随时采收。如想在元旦、春节上市, 可进行贮藏保鲜, 其措施是: 将成熟的洋香瓜摘下, 放在 7℃~10℃的室内, 下铺一层麦秸, 上铺农膜, 将瓜整齐地放在农膜上, 瓜上再盖一层草苫, 再用农膜包严。温度控制在 5℃~12℃之间, 每 5 d~7 d(天)检查一次温湿度, 并检出病瓜, 注意不可磨损、磨撞等人为创伤, 并根据温度情况进行通风换气。(山东省费县农业局, 273400)

性蛋白的含量较高, 说明掌皮比掌肉具有较强的氧化衰老能力, 因而掌皮在美容化妆品和饮料、食品等方面开发具有较高利用价值。

参考文献:

- [1] 薛颖, 宋曙辉, 武兴德等. 食用仙人掌的营养成分分析[J]. 天然产物研究与开发, 1999, 12(5): 8~13.
- [2] 周辛平. 食用仙人掌面观[J]. 甘肃农业, 2002(11): 17~19.
- [3] 朱广廉, 钟海文, 张爱琴. 植物生理实验[M]. 北京大学出版社, 1990 年: 242~245.
- [4] 中科院上海植物所主编. 现代植物生理学实验指南[M]. 科学出

版社, 1999 年 12 月.

- [5] 西北农业大学主编. 植物生理学实验指南[M]. 陕西科学技术出版社, 1986 年第一版.
- [6] 席芳, 余挺, 钱冬梅. 茄子果实冷害生理的研究[J]. 园艺学报, 1998, 25(3): 303~305.
- [7] 王燕, 李雪萍, 季作梁. 芒果冷害对两种自由基清除剂的影响[J]. 园艺学报, 1995, 22(3): 235~239.
- [8] 季作梁, 戴宏芬, 张昭其. 芒果果实冷害过程中谷胱甘肽和抗坏血酸含量的变化[J]. 园艺学报, 1998, 25(4): 324~328.
- [9] 陆旺金, 张昭其, 季作梁. 热带亚热带果蔬低温贮藏冷害及御冷技术[J]. 植物生理学通讯, 1999, 35(2): 158~163.