

香瓜茄,别名:人参果、香瓜梨、香艳梨、香艳茄,多年生草本植物,原产于南美洲秘鲁。香瓜茄引入中国虽然短短几年,却显示出其高产优质的特点。香瓜茄果实鲜艳,果肉清香多汁,风味独特,营养丰富,可溶性固形物达10.6%,具有高蛋白、低糖、低脂肪的特点。富含维生素和各种微量元素,硒、铝和钙的含量也比一般水果蔬菜高。香瓜茄不仅能在露地条件下栽培,而且也适合在设施条件下栽培。当年栽种,当年就可以结果,也可1年栽种,多年受益。由于国内和国际市场看好,香瓜茄有着广阔的开发前景。

1 生物学特性

香瓜茄株高80 cm~100 cm(厘米),分枝萌发能力极强,茎秆不太坚硬,表面有不规则的棱;叶片长卵形,绿色;聚伞花序,每个花序有花10~20朵,花冠白色或淡紫色,每个花序可坐果1~6个;果实形状大小不一,有卵形、椭圆形,成熟果实的外皮为浅黄色和紫色花纹相间分布,颜色美丽;每个果实有种子20~100粒,种子千粒重0.8 g~1.2 g(克)。

在适宜的环境条件下,播种后7 d~15 d(天)可出苗,幼苗期为2~3个月。在适温15℃~30℃、苗高20 cm~25 cm(厘米)时即始花。中国北方地区开花结果的适温期是6~9月份,亚热带地区则在10月份至第二年3月份,处于以上两者之间的地区,前开花结果期在5月~翌年1月,后开花结果期在9月份至11月上旬,温度在34℃以上很难坐果,0℃以下的低温,易致植株死亡,故须采取保护措施越冬。第一年播种栽培成功之后,不需每年再用种子繁殖,用枝条和嫩尖繁殖即可。

2 定植前准备

2.1 品种选择

目前可选择的品种不多,主要有长丽、大紫、阿斯卡等。

2.2 育苗

用种子繁殖育苗,方法同其他茄果类,苗龄60 d~80 d(天)。香瓜茄也可用扦插繁殖,选健壮、直立的嫩枝,取长度为15 cm(厘米)的一段作插条,带叶扦插。不需任何激素,扦插成活率可达95%以上。具体方法有两种:直插法按照种植的株行距直接扦插到种植地里;苗床扦插法将剪好的枝条插于苗床,入土3 cm~4 cm(厘米)深,枝条间距10 cm×10 cm(厘米)。扦插后保持床面湿润,每隔10 d(天)左右浇一次粪水,经5 d~7 d(天)即可生根,30 d~40 d(天)可移栽定植。

2.3 温室消毒

定植前,应对温室进行消毒。其方法是密闭温室每667 m²(平方米)用百菌清等杀菌剂250 g(克),加敌敌畏1 000 g(克),加锯末混合均匀,在温室内分堆点燃只出烟不出明火。也可用高锰酸钾1 000倍液喷洒温室各个部位进行消毒,消毒后密闭1 d~2 d(天)后再放风。

2.4 整地施肥

定植前每667 m²(平方米)施优质腐熟农家肥6 000 kg~8 000 kg(公斤),将基肥的1/2普施地面,深翻,使肥土充分混合。按照行距开沟,把其余的基肥,再加上磷酸二铵30 kg~40 kg(公斤),钾肥20 kg~30 kg(公斤)混合后施入沟内,使粪土充分混匀,垄作,垄高15 cm(厘米)。也可用高畦栽培,畦宽60 cm~70 cm(厘米),畦高15 cm~20 cm(厘米),沟宽

日光温室香瓜茄栽培技术

周克强¹,张玉泉¹

韩翠波²,邢海波³

(1. 黑龙江农业职业技术学院,佳木斯 154007;

2. 黑龙江省齐齐哈尔市种子管理处 3. 黑龙江省泰来县和平镇政府)

中图分类号: S641.26.5 文献标识码: B

文章编号: 1001-0009(2005)04-0026-01

30 cm~40 cm(厘米),在畦中间设滴灌带,上覆盖地膜。

3 定植

当温室10 cm(厘米)地温稳定通过12℃时为定植适宜期。定植密度每667 m²(平方米)2 500~3 000株,按照70 cm~80 cm(厘米)、40 cm~50 cm(厘米)的大小行定植,株距35 cm~45 cm(厘米)。

4 定植后的管理

温、湿度管理:香瓜茄的生育适温为15℃~25℃,一般不能超过28℃,夜间最低温度8℃。秋冬茬扣膜后气温尚高,应及时通风。当日平均气温降到16℃时就要及时覆盖塑料薄膜,10℃以下时夜间要加盖草苫等保温。冬春茬的前期要注意增温和保温。天气转暖后,注意通风,防止高温伤苗。当外界气温稳定在10℃以上时,温室可昼夜通风;外界最低气温在15℃以上时,则可逐渐撤掉薄膜。香瓜茄属半耐旱作物,适宜的空气相对湿度为60%~70%。浇水后视温度情况,应及时放风,以降低湿度。

追肥和浇水:中耕蹲苗至第1穗果实核桃大小时,开始追肥浇水,以促进果实迅速膨大。每667 m²(平方米)追施硝酸铵或磷酸二铵20 kg~50 kg(公斤)。一般1穗果追1次肥。开花结果期应叶面喷施磷酸二氢钾、高美施等。进入结果期,需水量加大,应及时浇水,浇水应在上午进行。冬季浇水时,最好提前将水温预热至适温。

整枝打杈:香瓜茄分枝力极强,应搭架栽培,最好采用竹竿或吊架。一般情况下,每株留主枝2~4个,种植密度大时留2个主枝,密度小时留3~4个。及时掰去或修剪多余的枝条,选择好的枝条扦插。

防止落花落果:为提高坐果率和加快果实发育速度,需用生长调节剂处理,方法参照番茄。香瓜茄每个花序花数为8~10朵,一般把每个花序先开的4~5朵花留下,其余的去掉。应先疏花后疏花。每个花序留3~4个果为宜。

5 采收

香瓜茄幼果为浅绿色,当果实膨大到一定程度,表面上出现紫色条纹时,果实已达七分成熟,各种营养成分达到了最高水平,是采收食用香瓜茄的适宜时期。作为水果食用则需要等待果皮呈金黄色,并有紫色条纹出现。特殊需要时,成熟的果实可在植株上悬挂2~3个月不落,起到吊秧保鲜的作用。香瓜茄短期贮藏的适宜温度为8℃~10℃,可存放2个月以上。