

青椒因其营养丰富、经济价值高等特点,已成为消费者非常喜食的重要果菜。近几年黑龙江省青椒保护地栽培面积逐年增加。随着科技的发展,品种的更新使青椒的总产量有了很大的提高。目前黑龙江省温室青椒专用品种也逐渐推向市场,原有的品种正逐渐被温室专用新品种替代。

1 品种选择

0258 品系:果长 11 cm,果重 150 g,3~4 心室,表面光滑,抗炭疽病病情指数 16.7。耐低温、弱光,耐热性强,产量极高。0268 品系:生长势强,连续坐果率强,单果重 150~200 g,果实方灯笼形。耐贮运,果实商品性好,高抗炭疽病和疫病。

2 育苗

青椒的发芽适温为 25℃ 高于 30℃、低于 15℃ 不易发芽。幼苗出土生长要求较高温度,其子叶肥大,并且对初生真叶和花芽分化有利。白天以 27℃、夜间以 20℃ 为最好。适宜的温度有利于青椒的光合作用,夜间能较快而且充分地把养分输送到根系、根尖、花芽、果实等生长中心部位,并且减少呼吸作用对营养物质的消耗。

3 定植

青椒幼苗三片真叶时定植,要求土壤疏松、肥沃,沙壤土最适宜。如土壤质粘,应深施有机肥改良。定植前翻耕深度 40~45 cm,然后施入基肥,并用喷灌灌足水,5~8 d 后土壤消毒。定植前土壤消毒,用溴甲烷消毒,用量为 500~750 kg/hm²。消毒前土壤必须松散,不能有植株残留物,土壤需保持湿润 4 周左右,以增加杂草种子和土壤真菌对溴甲烷的敏感程度,达到更好地除草灭菌的目的。定植密度:4 000 株/667m²,每垄双行,呈 V 型,行距 65 cm 左右,株距 35~40 cm。

4 植株管理

4.1 整枝方式

吊绳方法:即只留有限的枝条让其生长。该系统可分为垂直系统(双行栽培)和“V”系统,每株只留两个枝条,其他侧枝在留一两片叶后打顶。栽培密度以单位面积所留的枝条数定,一般为 5~7 枝/m²,光照强或透光率高的温室留枝条。采用吊绳,一般每株留两枝,即双干 V 形整枝系统。青椒长到 8~10 真叶时,自动产生 3~5 分枝,当分枝长到 3 片叶时开始整枝,除去主茎上的所有侧芽和花芽,选择两个健壮对称的分枝成 V 形作为以后的两个主枝,除去其他多余的分枝。把门花及第 4 节以下的所有侧芽及花芽疏掉,从侧枝主干的第 4 节位开始,除去侧枝主干上的花芽,但侧芽保留一叶一花,以后每周整枝一次,整枝方法不变。每株上保留 5~6 个果实后,其上的花开始自然脱落。等第一批果实开始采收后,其后的花又开始坐果。这时除继续留主枝上的果实外,侧枝上也留单个果及一两叶打顶。青椒整枝不宜频繁,一般 2~3 周或更长时间整枝一次。

4.2 授粉及坐果

日光温室青椒栽培技术

王敏秋

(黑龙江省农科院园艺分院,黑龙江 哈尔滨 150069)

中图分类号:S 641.326.5 文献标识码:B

文章编号:1001-0009(2008)04-0123-01

利用蜜蜂进行辅助授粉有利于果实快速膨大,可以获得优质高产。在没有蜜蜂时可采用人工辅助授粉。青椒坐果情况与植株营养生长、气温、地温等环境有关,特别与温度条件、青椒本身的坐果规律有关。如温度过高,则花小易落;温度过低,则花很大,并产生柱花,果实多为畸形果。即使给予最适环境条件,无论采用何种整枝技术,青椒本身也会有产量的高峰和低谷的周期变化。生产上首先要给予植株适合的环境条件,并注意坐果规律,掌握市场行情,以便获得更高经济效益。

5 环境管理

青椒原产热带地区,不耐霜冻,但也不耐高温。开花期温度低于 15℃ 时,受精不良,大量落花。青椒也忌高温,温度升到 35℃ 以上时,花粉变态或不孕,不能受精而落花。所以白天适温为 25~30℃,夜间为 18~20℃。结果期间土壤温度过高,对根系发育不利,严重时能使根系褐变死亡,且易诱发病害。从子叶展开到 5~8 片真叶期,对温度要求严格,如果温度或高或低,将影响花芽的形成,最后影响到总产量。青椒是一种对温度(气温和地温)非常敏感的作物,不适的温度将改变植株的活力,从而使产量下降。

6 适当释放二氧化碳增加光合作用

温室生产主要在低温季节,温室大多处于密封状态,室内含量低于外面空气含量。温室内 CO₂ 主要来自施用的肥料发酵分解和作物本身呼吸。白天阳光充足时,光合作用旺盛,作物吸收 CO₂ 快,温室中 CO₂ 浓度迅速降低,阳光照射 2 h 后,就可能下降到 CO₂ 所需标准点以下,这时如果不及时补充 CO₂,就会影响植物的光合作用,合成物质将减少而影响植株的正常生长,所以应补充 CO₂。

设施中存在一些有害气体,如氨气(NH₃)、二氧化氮(NO₂)以及一氧化碳(CO),它们对青椒的生长不利。青椒对氨气的反应最为敏感,设施内氨气含量达到 40×10⁻⁶ 时,大约 2 h 后,植株就会受到严重的损害,甚至枯死。必须经常通风换气。

7 采收后处理

青椒到采收季节时,如果市场价格合理完全可以销售,看市场情况而定。如果有贮藏条件,可等到淡季时再销售。

青椒适宜的贮藏温度为 8~10℃,相对湿度为 85%~90%。绿熟果在低于 7℃,红熟果在低于 0℃ 时贮藏会受冷害。青椒在呼吸时不产生乙稀,但其对乙稀非常敏感,因此不能与番茄、甜瓜等产生乙稀的果实贮藏在一起。

作者简介:王敏秋(1963-),女,助研,现从事种子开发工作。

E-mail: wangbailin1@126.com。

收稿日期:2007-10-09