

籽用南瓜高产优质栽培

荆国良

(黑龙江省桦南白瓜籽集团, 154400)

黑龙江省是我国籽用南瓜的主要生产基地。不仅国内炒货市场销量很大,出口的白瓜籽商品在国际市场上有很强的竞争优势。但在最近几年,由于种植品种、疫病和生产技术等原因,造成黑龙江省的白瓜籽产量和质量出现一些生产问题,效益也亟待提高,这些问题也影响到广大瓜农种植白瓜籽的生产积极性。为迅速扭转这种不良局面,尽快探索出白瓜籽高产优质的栽培技术途径,“黑龙江省白瓜籽研究所”委托一瓜农按我们确定的技术方案种植籽用南瓜,这位瓜农种植了0.5 hm²籽用南瓜,秋后共生产出商品白瓜籽752 kg, 667 m²产24 kg。其中,横径12.5 mm以上(大板)60 kg,占总产量的80%左右。总收入为8 569.50元, 667 m²纯收入824.00元,比相邻地块的南瓜667 m²纯收入512.00元增收了312.00元。

通过上述的试验,根据籽用南瓜的产量和质量构成因素,将籽用南瓜的高产优质栽培经验总结如下。

1 合理密植

改垅种植为隔垅种植,缩小株距扩大行距。行株距为40~50 cm×130~140 cm, 667 m²保苗1 100多株,比现在推广的株行距种法多10%左右。

2 提高保苗率

采用优良品种,播前进行发芽试验,发芽率95%以上,发芽试验后晒种2 d,进行催芽,于5月1日进行座水播种,播后立即覆盖地膜。为了使种籽出苗一致,采取刨坑深浅一致,催芽长度一致,浇水多少一致,覆土厚一致。为防止瓜苗被地膜烤死,出苗后立即扎眼放风,提苗封垅。为防止瓜苗不被老鼠和地下害虫咬死,覆盖地膜前应施用杀鼠和杀虫毒饵。为了及时补苗,保证全苗,应在田间边上用营养土块育些备补苗,只有这样,保苗率才能达到95%以上。

3 提高座瓜率

及时去掉根瓜,及时压蔓,及时摘心。这样,不但减少养分消耗,而且可使田间通风透光,降低株间温、湿度,使花器生长发育良好,提高授粉效果。清晨进行人工授粉,阴雨天授粉后应把授粉的雌花盖上,防止雨水冲掉花粉,黑龙江省于7月

25日左右授粉完毕,座瓜率可达98%以上。

4 增加百粒重和单瓜粒数

增加百粒重和单瓜粒数主要措施是开源节流,也就是增加养分来源,减少养分消耗。具体做法主要采取选择坡岗地、禾本科茬口、秋翻秋打垅的地块。保护叶片,防止叶片早衰,提高光合作效率。防止蚜虫,防止人为或机械损伤叶片。进行两次喷洒尿素,磷酸二氢钾及叶片生长调节剂,增加叶片功能。667 m²施用15 kg二铵,7.5 kg硫酸钾做种肥和适量尿素做追肥对三类苗进行追肥。做到种肥、追肥、喷肥相结合,促使瓜苗生长整齐。另外,采取“早去根瓜,保证一瓜,杜绝多瓜,消灭嫩瓜”的做法,也可减少养分消耗。采用以上措施生产出的瓜籽的百粒重平均在32 g左右,秕粒率只在3%左右,比常规做法下降了两个百分点。

5 粒大(瓜籽的横径加宽)

在国际市场上,白瓜籽的优质品其横径均在12.5 mm以上,我们采用的品种是黑龙江省白瓜籽研究所范春所长培育的桦南无杈新品种,其特点是:籽大,籽多,雪白,产量高,无杈。由于采用了优良的品种,加之充足的养分和新技术,所以大板率均在80%以上。

6 清洁的板面

为了防止出现脏板、沤板、伤板,采取的做法是把后熟的瓜横切,用铁勺掏瓢,立即用磨合好的白瓜籽分离机进行分离,再把分离出的白瓜籽用清水漂洗2次,然后放在纱窗上薄晾,待种子皮干后,翻动时加厚晾晒厚度,瓜籽飞软皮时则可收起,装成半袋,放在向阳通风处继续干燥,在瓜籽达到折断有响时,再放在通风无灰尘的仓库保管。

7 防止冻板

要杜绝冻板产生,首先要使瓜早成熟,早加工,在霜冻前加工完毕;其次,要使白瓜籽达到安全水后方能入库保管,以防冻籽产生;最后,如果加工过晚,夜间需将晾晒的白瓜籽盖上取暖物品,或搬进室内防止受冻。籽用南瓜在9月上旬全部成熟采收,9月中旬加工晾晒,9月25日加工晾晒结束。

8 防治疫病

南瓜疫病会造成南瓜绝产,轻者也会使白瓜籽变成水洗板。针对这一严重病害,我们主要采取综合的防治措施:选择排水好的地块进行种植;进行合理轮作;促使南瓜在疫病大发生前成熟;在疫病即将发生的季节做好预测预报工作;发现病株,及时拔掉,并妥善处理好病残体的处理工作。上述生产经验在白瓜籽生产中收到了良好效果,有待于进一步推广应用。

间短、溶剂用量少、操作方便、萃取物可直接分析等特点。CO₂作为一种来源广泛、利用前景巨大的资源已经充分受到人们的重视,在农业方面的利用也会更加广泛。

参考文献:

[1] 周家贤. 二氧化碳开发利用综述[J]. 化工设计, 2004, 14(4): 7-9.
[2] 翁凯江. 二氧化碳在食品工业上的应用[J]. 福建轻纺, 2005, 194(7): 1-4.
[3] Smith SM, Geeson T, Stow T. Production of modified atmosphere in deciduous fruits by the use of films and coatings[J]. Hor. Sci., 1987,

22: 772-776.
[4] Nair H, Tung H F. Low oxygen effect and storage of M as bananas[J]. Acta horticulturae, 1992, 292: 209-211.
[5] 谢晶, 张青, 徐世琼, 等. MA P、CA P 技术保存荔枝的研究[J]. 食品科学, 1999, 12: 60-62.
[6] 沈莲清, 王向阳, 聂保杰, 等. MA P 技术保鲜生菜的研究[J]. 食品科学, 1998, 19(9): 54-55.
[7] 黄光荣, 沈莲清, 王向阳, 等. 芦笋 MAP 保鲜研究[J]. 食品科学, 2000, 21(7): 50-54.
[8] 蒋德云. 二氧化碳气调防治储粮害虫的试验研究[J]. 安徽农业大学学报, 2004, 31(2): 250-252.