

观赏辣椒制种技术

秦晓萍

(酒泉职业技术学院 甘肃 酒泉 735000)

摘要:观赏辣椒集食用、观赏、药用为一体,根据酒泉市肃州区观赏辣椒制种技术,从生物学特性、对环境条件要求、特别是制种技术等方面做了详细的阐述。

关键词:观赏辣椒;制种;技术

中图分类号:S 641.3 **文献标识码:**B

文章编号:1001-0009(2009)06-0154-02

观赏辣椒是指果实具有红、黄、紫、褐等多种色彩的一类辣椒,属茄科,1 a 生或多年生草本植物,其种类主要有樱桃椒、五彩椒、灯笼椒、长果朝天椒、彩叶椒等。由于其色泽艳丽,果形美观,营养丰富,富含维生素和胡萝卜素,可增加食欲、帮助消化、促进血液循环等,有一些品种(如彩色甜椒)果大、肉厚、脆嫩,采收期长,既可观赏又可食用,其中樱桃椒、五彩椒、朝天椒又可作药用,深受消费者的喜爱,成为蔬菜类的新宠,市场前景看好,成为增加农民收入的一个产业。

作者简介:秦晓萍(1968-),女,讲师,现主要从事园艺专业教学工作。E-mail: qnxp68@163.com。

收稿日期:2008-12-20

结果盛期辅之以根外追肥。用0.2%~0.5%磷酸二氢钾溶液喷洒叶面1~2次,有较好的促进果实成熟及健秧的效果。还可用50~100 mg/kg 硼酸或硫酸锌等微量元素叶面喷施。番茄比较耐旱,在2~3穗果坐住后,应结合追肥及时浇水,保持地面见干见湿。后期气温逐渐降低,应减少灌水次数,掌握地面发白时浇水。

5.2 植株调整

秋延后番茄多采用中晚熟品种,一般采用单干整枝。当植株长到30 cm左右时应立好“人”字形支架,再进行插架绑蔓,并及时进行整枝,绑秧、抹杈,减少养分消耗。除侧枝时,应选择较好的天气进行,要整去的枝条应在长10 cm以下摘除,一般每株留5穗果后摘心,每穗留果3~4个。

5.3 保花保果

秋延后栽培番茄要及时保花保果,可用番茄灵20~30 mg/kg 在开花后进行点花或喷花,有利于提高坐果率。

5.4 温度管理

番茄是喜温作物,在15℃以上才能生长良好,5℃以下停止生长。白天温度保持在25~28℃,夜间15~

1 植物学特征

观赏辣椒根系不发达,茎直立,茎部木质化,分枝能力强,分枝习性为双叉状或三叉状分枝。株高30~60 cm。单叶互生,卵状披针形或矩圆形,全缘,有叶柄。花小,单生或数朵簇生于枝端,有花梗。花冠辐射状五裂,花色有白、绿白、浅紫和紫色。花期一般从6月延续至9月份。浆果,果直立或稍向上倾斜。果形因品种而异有长指形、樱桃形、角锥形、羊角形、风铃形等。果色有黄、红、橙、紫、白、绿等颜色。观果期8~10月份。

2 对环境条件的要求

观赏辣椒对环境条件要求较苛刻,喜温暖,忌高温暴晒,怕寒冷。温度对其生长发育影响最敏感,超出所能忍受的温度时,就会产生热害或冻害。种子发芽适温25~28℃,高于36℃或低于15℃种子不易发芽。幼苗期要求温度较高,白天25~30℃,夜间15~20℃,地温17~22℃。开花结果期适温20~28℃,夜间16~22℃;根系生长适温17~24℃,土温过高易引起表面根系褐变死亡,并诱发病害。对光照强度要求中等,过强的光照对生长发育不利,果实易发生日灼;但光照弱,也易引起徒长,落花落果,结实不良。对光照时间要求不严格,每天10~12 h。温度适宜时不论日照长短,花芽都可分化。观赏辣椒由于根系不发达,需水量大,供水不足引起落花落果。对土壤要求不严格,但以土层深厚、富含有机质且通透性良好的壤土或砂壤土为宜。适宜中性或微酸性土壤,pH 6.5~7.0。对养分要求较高,花芽分化期要求充足的氮、磷、钾及适量的硼、锌、钼、锰、铜等微量元素,花期和坐果期需较多氮、磷、钾。

18℃。当白天温度达不到20℃时,薄膜应全天覆盖,午间可适当通风排湿、降温。进入10月下旬,夜间应加盖草苫。一定要做好后期的保温工作,促使其正常生长。

5.5 病虫害防治

秋延后栽培番茄时,前期病毒病较重,应及时防治蚜虫。定植后棚内湿度大时,易发生叶霉病、晚疫病等病害,因此控制好棚内的湿度是预防病虫害的关键。应及时进行通风换气,降低湿度。同时在发病初期可采用0.5%~0.6%波尔多液、80%的代森锰辛、64%的杀毒矾500倍液交替使用;虫害有蚜虫、白粉虱等,可用40%乐果1000倍液或10%吡虫啉2000倍液喷雾。

6 采收和贮藏

大棚秋番茄果实转色以后要陆续采收上市,一般在11月上旬开始收获。当棚内温度下降到8℃时,要全部采收,进行贮藏。一般贮藏在经过消毒的室内或日光温室。温度保持在13~15℃。白熟果实转红后可挑选红熟果实上市。秋番茄一般不进行人工催熟,以延长贮藏时间,延长供应期。

3 常规制种技术

3.1 培育壮苗

3.1.1 播种 西北地区常规种的适宜播期为2月中、下旬,用温室、大棚育苗。播前用55℃热水中浸种15 min,不断搅动,待水温降到30℃,浸种8~12 h,淘洗后在25~30℃的温度下催芽2~3 d,当半数以上种子的胚根突破种皮(露白)时播种(包衣种子不宜浸种)。在苗床直播或营养纸袋(规格8 cm×8 cm或8 cm×10 cm)直播育苗,营养土配制参照番茄制种。苗床直播用方格点播(8 cm×8 cm或8 cm×10 cm),营养纸袋育苗要求土填实,纸袋排列紧密不留缝隙,以保持水分。播种后覆盖1~1.5 cm细沙土,苗床覆盖薄膜。灌透水,5 d后再灌1次,促进出苗。

3.1.2 苗床管理 播后苗床土温17~20℃,气温20~23℃,7~10 d出苗。齐苗后气温25~30℃,夜间15~20℃。3片真叶时分苗,株行距7 cm×8 cm。辣椒喜温,幼苗生长较慢,不易徒长,育苗温度比番茄高一些,至定植前10~15 d时再逐渐降低温度。出苗后逐步由小到大通风排湿。上午11时至下午3时,晴天通风量大一些,阴天少通风或不通风。外界气温稳定到10~15℃(即5月上旬),揭开棚膜大通风,进行练苗。

3.2 土地准备

观赏辣椒是常异花授粉,天然异交率10%以上,制种隔离条件要求较高。制种田与其它辣椒之间距离300 m,有玉米、架豆、葵花等高秆作物隔离距离可小一些(200~350 m)。选择3~5 a未种过茄科、瓜类作物,有机质含量高、略带沙性、pH 6~7.5左右的土壤为制种田。深施优质农家肥3 000~5 000 kg/667 m²、过磷酸钙30~50 kg/667 m²作底肥。高垄栽培,垄高25~30 cm,垄呈梯形,垄面宽45~50 cm,垄底宽60 cm。

3.3 定植

晚霜结束后,10 cm地温稳定在15℃时露地定植,西北地区的适宜定植期为5月中、下旬。有条件的地方,可采用小拱棚短期覆盖,对于早发根、早发棵、早开花有明显效果。行距40~45 cm,株距25~40 cm。密度2 500~4 000株/667 m²。结合定植清除杂株劣株。定植时营养纸袋埋土略低于苗穴,土压实、压紧。定植时采取坐水移栽,5~7 d后再灌1次缓苗水。

3.4 田间管理

观赏辣椒移栽后,前期地温偏低,缓苗水灌后及时中耕翻塘,提高地温,促进发根。当种子田中50%左右的植株门花刚开放时,灌大水1次(以水不上垄面为宜),施尿素5 kg/667 m²,磷酸二铵10 kg/667 m²。开花初期摘除门花及门花下部的侧枝。几天后第2、3层花蕾陆

续开放。为提高坐果率,此时不施肥灌水。果长至钮扣大时再开始灌水,施氮磷二元复合肥15~20 kg/667 m²、钾肥10 kg/667 m²。此后每10~12 d灌水1次,保持地面湿润,必要时补施少量氮肥。入伏后气温高,避免中午灌水。种果将红时,喷施0.2%的磷酸二氢钾2次。选第2~3层果实留种,长势强的植株还可选部分第4层果实留种。更高部位的果实因不能在种株上充分红熟,即使红熟也因种子质量差而不宜留种。果实从坐果到果实红熟,要40~45 d。种果坐住后将上部非留种花、果及时摘除,并适时打顶,摘除植株下部的衰老黄叶,促进通风透光,提高坐果率。

3.5 病虫害防治

观赏辣椒的主要病害有病毒病、炭疽病和疫病等,主要虫害有蚜虫、螨类等。可按照常规辣椒病虫害防治进行防治。即蚜虫初发期可选用200~300倍液抗毒剂1号,每10 d喷1次,连喷2~3次。疫病可选用浓度为200 mg/L的农用链霉素防治。炭疽病可用75%百菌清可湿性粉剂600倍液防治。

3.6 去杂去劣

在苗期、种株开花初期、果实商品成熟期、种果采收期清杂。苗期、开花初期主要选择株型、叶型、叶色、第一果着生节位、幼果色泽、抗病性等与原品种标准符合的植株,淘汰杂株和病株。果实达商品成熟期主要选择植株生长类型、抗病性、果实大小、果色、果柄着向,不同层次果实整齐度,果实心室数,坐果率高低均符合原品种标准的植株留种。种果成熟期主要根据熟性、抗病性、果实形状(大小、果形、果色、心室数)选择,清除杂、劣、病果。

3.7 收获留种

观赏辣椒在种果完全红熟后及时采收。采收后果实熟2~3 d,果实变软后掏籽,后熟时间过长,种子过于饱满反而不易发芽。取籽时,先用手搓捻种果,使种子与胎座分离,然后剥开种果,抖出种子,放在圆竹筛筛去残留胎座等杂质,筛出种子。剥离种子时不用水淘洗,经水洗晾晒后的种子色泽多呈白灰色,且遇连阴天时种子不易晒干,还容易发霉变质。种子干燥时放置在通风处的凉席或尼龙沙筛上晾晒,切忌放在水泥地或金属皿中曝晒。种子充分晒干贮存。

参考文献

- [1] 魏照信,陈荣贤.农作物制种技术[M].兰州:甘肃科学技术出版社,2008.
- [2] 陈灵芝,王兰兰,程鸿.观赏辣椒的类型及栽培技术[J].甘肃农业科技,2003(9):16-17.
- [3] 武深秋.观赏辣椒栽培技术[J].吉林农业,2004(8):10-11.
- [4] 覃一静.观赏辣椒特征特性与栽培[J].广西农业科学,2002(2):7-8.