

# 赤峰地区大棚甜椒“赤研 18”优质高产栽培技术

孟令强

(赤峰市农牧科学研究院,内蒙古 赤峰 024031)

**摘要:**在阐述甜椒“赤研 18”特征特性的基础上,对育苗、水肥管理、病虫害、采收等关键因素及环节进行总结,归纳出优质高产栽培技术,以提高大棚栽培甜椒的产量及品质。

**关键词:**赤峰地区;大棚甜椒;“赤研 18”;优质高产;技术

**中图分类号:**S 641.3 **文献标识码:**B **文章编号:**1001-0009(2015)13-0066-02

近年来赤峰市设施农业发展速度较快,已成为该市农民抵御自然灾害、致富增收的主要渠道。甜椒是大棚栽培的主要作物,种植面积占全市大棚总面积的 30%以上。“赤研 18”甜椒新杂交种是赤峰市农牧科学研究院以“赤 502A”为母本、“赤 502C”为父本杂交而成。母本是以“茄门”和“赤 9407”为基础,经 6 代连续自交选育而成;父本是以红熟单果为基础,经 5 代连续自交选育而成。该品种具有产量高、抗病性强、品质好、耐贮运的特点,经多年推广示范,得到广大用户及收购商的认可及好评。现将赤峰地区大棚甜椒“赤研 18”优质高产栽培技术介绍如下,旨在提高赤峰地区大棚栽培的甜椒品质及产量,以提高种植棚户的经济效益。

## 1 特征特性

“赤研 18”属于中早熟杂交种;植株长势旺盛,连续坐果能力强;子苗时茎紫色,雌雄同花,分叉处紫色;株高 100 cm,开展度 50 cm,第一花序节位 9~11 节,单株坐果 10~12 个。果实方形,横径 8.9 cm,纵径 8.9 cm,果肉厚 0.7~0.9 cm,心室 3~4 个,单果重 234 g。果实青熟期深绿色,晚熟期鲜红色,可作彩椒品种栽培,塑料大棚栽培每 667 m<sup>2</sup> 产量在 8 000 kg 以上。

**作者简介:**孟令强(1975-),男,本科,高级农艺师,现主要从事蔬菜育种及栽培技术等研究工作。E-mail: menglingqiang-2008@163.com.

**收稿日期:**2015-03-15

## 2 高产栽培技术

### 2.1 播种育苗

赤峰地区 2 月底 3 月初温室播种育苗,5 月初大棚定植;苗龄一般 65~70 d,株高 15~20 cm,茎粗 2.5~3.0 mm,具有 6~8 片真叶,真叶面积达到 30~40 cm<sup>2</sup>、无病虫害,定植前 5~7 d 进行低温练苗。

**2.1.1 育苗准备** 采用穴盘基质无土育苗方式,选用 72 穴孔育苗盘,基质材料的配置比例为草炭:蛭石:珍珠岩=6:3:1,配置时每立方米基质中加入 15-15-15 氮磷钾三元复合肥 2.0~2.5 kg 搅拌均匀。并将配置好的育苗基质做药剂或高温消毒处理备用。

**2.1.2 浸种催芽** 催芽前剔除种子中的破碎、发霉变黑、畸形的种子及杂物。先将种子放入 55℃ 热水中浸种 15min 并不断搅拌,再用 10% 的磷酸三钠溶液浸泡种子 20~30min,以达到灭杀种子表皮病菌及钝化病毒的作用<sup>[1]</sup>。然后用清水将种子冲洗干净,继续浸种到 10~12 h。将种子用纱布袋和毛巾包好后放入脱水桶内去除种子表层的水,放入催芽箱中催芽。催芽采用高低变温的方式进行,即 28~30℃ 催芽 14~16 h,16~20℃ 催芽 10~8 h 交替进行,可以起到加快发芽速度,种子胚芽粗壮的效果。每隔 2 d 将种子用清水冲洗 1 次,一般 72 h 后即可发芽播种。

**2.1.3 播种育苗** 基质装盘后浇透底水,压孔播种后覆盖 0.2~0.3 cm 颗粒蛭石 1 cm 左右。之后再少量浇 1 次水,使穴盘内基质上下水分结合即可,以穴盘底部稍

**Abstract:** The new varieties of figs (*Ficus carica* L.), such as ‘Browns Wick’ etc were introduced, to identified its adaptability and performance in the Suqian area, selected excellent varieties for the local promotion. High-yield culture technology integration as the starting point in this paper, the key cultivation techniques of figs was summarized, and the system of cultivation techniques of high quality and efficient were established, in order to guide the fruit growers production.

**Keywords:** *Ficus carica* L. (Fig); new variety; adaptability; high-yield culture

有水滴渗出为宜,水量不可过大,以免基质内养分随水流失。

2.1.4 苗期管理 温度管理:苗出齐后,环境温度以白天 28~30℃、夜间 15~18℃为宜。基质温度应控制在 15~30℃,基质温度即秧苗根部温度只有在 15℃以上时才利于根系发育。水分管理:青椒秧苗根系对水分条件的要求较高,基质的湿度一般控制在播种至出苗前 85%~90%,子叶展开至 2 叶 1 心期 70%~75%,3 叶 1 心至定植期 65%~70%。养分管理:在育苗过程中根据秧苗生长状况及时补充大量、中量及微量元素,做到及时补肥,平衡补肥。光照管理:这一育苗时期自然光照时间相对较短,在保证温度的前提下,要适当延长秧苗自然受光时间。如遇连续低温寡照时要采用补光设备,保障秧苗生长所需的全部光照。

## 2.2 合理密植

采用南北方向大垄高畦模式定植,畦宽 1 m,畦间 60 cm,畦内 40 cm。做畦前沟施底肥,起畦后大水漫灌,3~4 d 后修整畦床后覆膜;双行单株定植,定植时用移栽灵 2 000 倍液或多菌灵 1 000 倍液灌根。每 667 m<sup>2</sup> 定植 3 000~3 800 株。

## 2.3 田间管理

2.3.1 水肥管理 每 667 m<sup>2</sup> 施腐熟的农家肥 8~10 m<sup>3</sup>、过磷酸钙 50 kg、氮磷钾含量为 15-15-15 的三元复合肥 50 kg,施入适量生物菌肥效果更佳。加强追肥管理,定植后秧苗生长前期以氮、磷、肥为主,适量补充微量元素。膨果期以磷钾为主。当门椒长至 2~3 cm 时,及时浇水,并随水每 667 m<sup>2</sup> 冲施尿素 15 kg 作催果肥。对椒坐住后,结合浇水进行第 2 次追肥,每 667 m<sup>2</sup> 随水冲施磷酸二铵 30 kg 左右。盛果期之前一般 7 d 左右浇水 1 次,每隔一水冲肥 1 次,结合 0.2% 磷酸二氢钾+0.1% 尿素溶液叶面喷肥。进入盛果期水肥需求的增高,一般每 7~10 d 浇水冲肥 1 次,同时实施叶面追肥。

2.3.2 植株调整 及时清理八面风以上的内部弱枝,以利于通风透光。并进行吊秧,以避免植株倒伏。植株调整等农事操作要选择晴天上午进行,并在农事操作后及时喷施 1 000 倍氢氧化铜可湿性粉剂预防病害通过伤口

侵染,加快伤口愈合速度。

## 2.4 病虫害防治

保护地是一个人为创造的小环境,环境不同甜椒病虫害的发生规律与自然条件下也有所差异。针对保护地甜椒病虫害的发生特点,做到病虫害发生前的全方位预防,辅以病虫害发生后的无害化防治。

2.4.1 农业防治 实行轮作制度,可与葱蒜类、十字花科类、根菜类蔬菜作物轮作或与玉米、高粱小麦等大田作物轮作,可有效降低连做障碍、病虫害的发生。通过增施 CO<sub>2</sub> 促进植株光合作用,增强植株长势,提高植株抗性。

2.4.2 物理防治 根据害虫的趋色、趋光性,可采用色板(黄、蓝、银板)、频振式杀虫灯等进行诱杀。安装防虫网可有效阻止害虫入侵,大幅度降低害虫的数量,是保护地甜椒无公害栽培的关键技术之一。

2.4.3 化学防治 保护地青椒侵染性病害主要有立枯病、灰霉病、疮痂病、炭疽病及细菌性叶斑病及病毒病害<sup>[2]</sup>。真菌性病害可用啞菌酯、精品甲霜灵锰锌、恶霉灵、噁菌灵、腐霉利可湿性粉剂防治。细菌性病害可用苯醚甲环唑微乳剂、农用链霉素、氢氧化铜防治;病毒病可用病毒 A 或云南霉素防治,并结合防治白粉虱、烟粉虱蚜虫等害虫进行。为了避免抗药性的产生要采用交替用药或复配用药的方式,已达到防控目的。

## 2.5 适时采收

“赤研 18”甜椒一般在 7 月中旬开始采收,当果实膨大、横、纵径达到 8~9 cm,且果实表面具有光泽时即可采收。要及时对门椒和对椒进行采收,以免争夺养分影响上部果实的膨大。近几年来大棚栽培的甜椒,前期市场价格相对较高,价格的波动幅度不大,后期价格浮动较大,要根据实际情况,适时采收上市,以免影响经济效益。

## 参考文献

- [1] 李红光,曲宝茹,曲颖超,等.牛角形新杂交种赤研 270 优质高产栽培技术[J].内蒙古农业科技,2013(4):95.
- [2] 王述彬,潘宝贵,刁卫平.辣(甜)椒安全生产技术指南[M].北京:中国农业出版社,2012.