

秋季蔬菜生产管理技术

安康市汉滨区农业技术推广站 张开军



农事指导

秋季,气象灾害和病虫害多发高发,要加强蔬菜种植和田间管理,提高蔬菜单产和质量安全水平,确保蔬菜产品市场供应和价格稳定。

集约化育苗管理技术

采取保护设施进行集约化育苗,调控设施环境,创造适宜苗期生长条件。在幼

苗易于徒长的下胚轴伸长阶段,增强通风,降低基质湿度,采取机械拨动和喷施生长抑制剂,防止幼苗徒长。用遮阳网降温育苗的秧苗,在定植前一周要揭去遮阳网逐渐进行强光、高温炼苗,提高菜苗的适应能力。在通风口全面覆盖50~60目防虫网,育苗设施内悬挂粘虫板、性诱剂,喷施保护性杀菌剂,预防幼苗病虫害发生。

设施蔬菜生产关键技术

高温天气大棚蔬菜可采用大棚顶膜+防虫网+遮阳网“两网一膜”覆盖方式,蔬菜秧苗移栽前要浇足底水,移栽后应浇足缓苗水,保证秧苗早发根、早缓苗。高温季浇水时间宜选在清晨,最好用井水或低温河水浇

灌。对根系或植株生长相对较弱及盛果期的蔬菜,可叶面追肥,促进植株生长。瓜果类蔬菜注意平衡因果关系,及时进行整枝、绑蔓和摘除黄叶、病叶,适时摘除顶心和侧芽等。对病虫害防控,要做好病虫害监测,科学实施绿色防控。

露地蔬菜生产关键技术

选择地势高燥、土壤肥沃、浇水便利、排水良好的地块。秋季蔬菜优先选用耐高温、耐旱、耐涝的抗逆性强品种,兼并考虑优质高产、商品性好、适宜本地居民消费需求。

露地蔬菜要提前施足底肥,高温高湿天气时可喷酒1~2次多菌灵或甲基托布津等广谱性杀菌剂。十字花科蔬菜可采用杀虫灯、黑光灯、信息素诱捕和迷向干扰等绿色

防控技术。

高山蔬菜生产关键技术

海拔800~1400米高山地区适宜种植萝卜、大白菜、甘蓝等喜凉耐寒蔬菜,但播种要比低海拔地区适当提前。高山蔬菜提倡采用避雨栽培技术,采用简易钢架大棚,顶部铺薄膜,四周围防虫网,实现避雨防虫。

中高山地区秋季蔬菜容易遭受低温寒潮危害,可提前采取覆盖薄膜、老叶覆盖、外叶束叶等措施,做好防寒防冻。防治十字花科蔬菜根肿病,应采用与非十字花科蔬菜轮作倒茬,实施土壤消毒,增施有机肥、调酸补钙,提高抗病能力。

(记者 李冀安 整理)



西红柿叶片卷叶咋预防

调控好棚室环境

当前,高温强光天气多,建议菜农及时覆盖遮阳网或喷酒降温剂进行降温,同时将放风口和前脸处的风口开到最大,让棚外空气与棚内空气形成对流,加速热空气排出,从而有利于棚内温度降低。中午前后高温时段,可用喷雾器或在棚室钢丝处安装微、喷灌设施,高温前开始喷酒清水,建议一次喷酒10分钟,间隔一段时间再喷一次,利于叶片恢复,但不要一次性补水太多,避免湿度过大,感染病害。同时在操作行铺设秸秆或稻草进行吸湿降温,避免阳光直射地面,可在很大程度上降低地温。

加强肥水管理

西红柿需规律追肥,尽量做好平衡施肥,高钾型、高氮型与平衡型大量元素肥料要交替施用。结合叶片喷酒磷酸二氢钾或钙、镁、硼等中微量元素肥料,增加叶片柔韧性,缓解卷叶现象,促进叶片舒展。同时间隔喷施甲壳素、海藻酸类功能型叶面肥,在叶片表面形成保护膜,提高叶片的抗逆功能。

浇水冲肥时水量不要贪大,也不要过度控水,小水勤浇,保持土壤见干见湿即可。特别要注意,土壤出现干旱后不要马上浇水,以免伤根,影响根系的吸收能力。

合理用药

不管是预防用药,还是防治用药,都要按照说明书上的安全剂量来使用,切勿为了治病心切而加大药量。一旦因用药不当发生药害,症状轻的建议喷酒核苷酸类或者海藻酸类叶面肥,促进叶片恢复。若受害症状较重,可喷酒生长调节剂进行缓解。

养护好根系

西红柿对氧气的偏好性很强,喜欢疏松透气性好的土壤,若土壤板结透气性差,根系发育受阻,养分水分吸收能力变弱,进而使植株缺水而卷叶。因此,平时管理中要加强养根,冲施促根养根类的功能型肥料,提高根系抗逆性。随水冲施大量元素水溶肥,保证养分供应的同时,也要注重根系的养护,可与养根护根类的生根剂或微生物菌剂交替使用,条件允许时最好进行翻耕,改善土壤物理性状,促进根系对肥水的吸收。(果志华)



实用技术

早熟秋白菜种植有窍门

品种选择

应选择早熟性好、耐热性强、抗病能力强、丰产贮藏的中晚熟品种。

田间管理

生长前中期在高温高湿多雨季节,白菜根系较浅,不耐旱不耐涝,如出现严重干旱和涝灾天气就会引发病虫害。在生产上,可采用高埂栽培技术,做到遇旱能保墒、遇涝能排水。宜采用点播的方式种植,每穴放种3~4粒,间苗两次。定苗后严格控制水分,蹲苗10天,进入莲座期后重点加强肥水管理,莲座初期结合浇水追施尿素或氮钾肥20公斤,在进入结球盛期追施尿素20公斤。在结球期做到土壤见干见湿,保证充足的水分供应。

播种

菠菜以撒播为主,也可条播。在高温条件下因发芽缓慢,故早秋



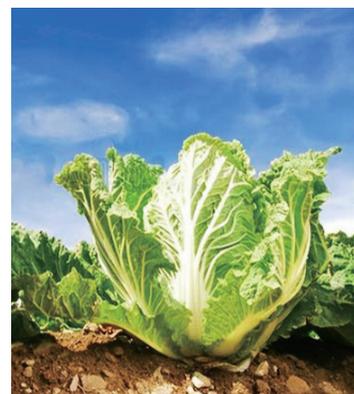
防病治虫

高温高湿条件下,病虫害易发生蚜虫、烟青虫、菜青虫、软腐病等。对于蚜虫可选用吡虫啉1000倍液喷雾,烟青虫、菜青虫等害虫可选用高效氯氟菊酯1500倍液喷雾。大白菜软腐病在高温环境下发生极为普遍,在发病初期可选用井冈霉素、络氨铜喷淋防治,严重的要连根拔除带出田外深埋处理,并在病穴周围撒施生石灰预防病菌传播。

适时采收

早熟秋白菜的生育期较短,一般在50~60天左右,当叶球长到紧凑瓷实、外叶片黄化、单株重量2公斤左右时,就可采收。采收时用砍刀或菜刀从白菜根基部砍下,去掉

外边的老叶、病叶和黄叶,在叶球外部保留两三片叶片,预防机械损伤,以保护叶球。(综合)



菠菜种植注意事项

播种的宜浸种催芽,播后盖浅土或浇粪水及覆盖稻草、瓜藤等,以降低地温和保持土壤湿润。9月上旬以后播种不必催芽,整地下种后,用新高脂600~800倍液喷雾土壤表面,可保墒防水分蒸发、防晒抗旱、保温防冻、防土层板结,窒息和隔离病虫源,提高出苗率。

田间管理

以肥水为主。播种前应施基肥,一般施人粪尿,追肥可结合灌溉进行,幼苗宜施稀薄的人粪尿。植株较大及气温下降后,浓度可适当提高并喷施生态药剂蔬菜壮茎

灵,可使植物杆茎粗壮、叶片肥厚、叶色鲜嫩、植株茂盛,天然品味浓。同时可提升抗灾害能力,减少农药化肥用量,降低残毒。通常菠菜是分次间拔收获,每次收获后都要追肥。早期要注意及时拔草,并注意防治蚜虫危害。

病虫害预防

为了避免农药残留,尽量以预防为主,可喷施生态药剂新高脂膜,防止病菌侵染,提高抗自然灾害能力,提高光合作用强度,保护禾苗茁壮成长。(王建华)

韭苔的贮藏技术

老化、花蕾未开放、不捂包、无病虫害或机械伤害;晴天采收,不要雨后或带露采收,避免太阳暴晒或在常温下放置时间过长和造成韭苔失水。采后置于阴凉通风,去杂质和叶鞘,修剪整齐后打捆,每捆1公斤左右。做到当天采收、当天挑选、当天入贮,不能过夜。

预冷

预冷温度控制在0℃~3℃。通常情况下,每日入库量为预冷间或冷藏间设计贮藏量的5%~15%。预冷前3天将库温度降至0℃。经过2~4天预

冷,韭苔温度即可降至0℃~1℃。

装袋

当韭苔的温度降至0℃后可装入保鲜袋,装量10公斤。

贮藏条件

适宜温度0℃±0.5℃,湿度为90%~95%。因此贮藏期间要控制好温度减小温度波动;保持较高湿度避免湿度过低,不要低于85%;及时开袋放风调节好气体含量。韭苔贮藏期约2.5~3个月,贮藏期间要经常观察质量,及时采取措施。(马建辉)

冷库要求

产品在入贮前要对贮藏库彻底消毒灭菌。

适时采收

采收标准为成熟适度、基部不