

日光温室辣椒栽培技术

文/ 齐小梅

摘要

随着人们生活水平的不断提高,人们对无公害蔬菜的需求量越来越大。近几年虽然日光温室辣椒的栽培面积逐年扩大,但因缺乏相应的栽培技术指导,生产操作缺乏规范性而影响了辣椒生产。因此,推广日光温室辣椒生产技术是十分必要的。

【关键词】日光温室 辣椒 栽培技术

辣椒的种植应该在优良的种植技术前提下,选取品种优良的辣椒,并且合理的对辣椒幼苗进行培育。在辣椒的生长过程中要注意肥料的使用,尽量使用有机肥料;同时,要确保辣椒在温室大棚里能够获得优良的光照条件,做到辣椒生长过程中所需要的各种条件的协调供应;另一方面,尽量减少辣椒在生长过程中的病虫害,对已经生病的辣椒及时防治,尽最大可能的提高辣椒的产量。

1 品种选择

1.1 陇椒2号

它是由甘肃省农业科学研究院培育出来的一个新的品种。在具体的生长过程中,辣椒的植株长的较为强壮,一般来说,每株辣椒的高度约为80cm左右,每株辣椒的宽度约为70cm。而且,辣椒的具体形状为羊角形状,外形相当美观,而且辣椒的维生素c的含量相比于其它辣椒也较多。在具体的种植中,该辣椒的亩产量较高,达到了4000kg 667m²左右。这一品种非常适用于我国西北地区的土壤栽种。

1.2 猪大肠

这种辣椒的长势一般,株型分布的也较为分散,株高95cm,开展度55cm,第10节开始着生花序。果实长锥形,较粗壮,弯曲皱折似猪大肠,单果重100~200g。果肉较厚,味辣,品质中上,中熟丰产,一般亩产2000~4000kg。

2 茬口安排

由于我国市场对辣椒的需求以及温室辣椒的种植受到天气的质量的影响,该县的辣椒种植农户很多都选择在冬天种植辣椒。具体来说,农户在冬天的时候开始培育辣椒的幼苗,等到了春天以后开始种植辣椒的幼苗,时间到了四月份以后,农户就开始收获辣椒,但是,随着第二代辣椒大棚的种植技术的推广,温室里辣椒生长环境的改善,辣椒的种植农户往往会在十月份来培育辣椒的

幼苗,等到一月份就到了辣椒种植的时间,三月份的话就可以收获辣椒了,这样在很大程度上满足了市场的需求。而更好的辣椒种植大棚技术还会将辣椒成熟的日子进一步提前。

3 育苗

3.1 用种量

农户必须根据自己的育苗方式以及辣椒种子的发芽率来确定每亩种子的使用量。

3.2 育苗方法

一般来说,使用营养钵的育苗法培育出来的种苗质量会显著高于其它育苗方法培育出来的幼苗质量。具体方法详见《茄果类蔬菜育苗技术规范》。

4 定植

4.1 整地与起垄

为了有效的减少病虫害以及其它的细菌危害,农户必须在辣椒种植的前两个月时间进行对整个大棚的闷棚工作,进而确保辣椒优良的生长环境。农户必须在辣椒起垄的前十天,完成对泥土的消毒工作,从而减轻病毒害的影响。

4.2 定植

4.2.1 选苗

在具体的选取辣椒种苗时,应尽量选取那些根系较为发达,长的较为旺盛的种苗。在具体种植时,如果在一个苗床上植入两棵幼苗时,必须确保两棵幼苗的长势相差不大。

4.2.2 定植

定植前应保证土壤有良好的底墒,底墒不足时在定植前7~10天浇大沟补充墒情。农户可以用直径大约为十厘米左右的圆柱体在垄上打深约十厘米的洞。在每个洞里,农户可以种植两棵幼苗。垄上行距40cm,株距45~50cm,每垄定植24~28株(垄长6.2m),亩定植5200~5600株。如果说在同一个洞里,两株幼苗的长势并不一样,我们可以将长势较好的幼苗植入到坑的背面,进而有利于苗的生长。当幼苗栽入泥土之后,可以在泥土表面浇一定量的清水,让清水自行渗透到泥土中,然后再用泥土将幼苗边上的泥土补实。

5 定植后的管理

5.1 温度管理

在幼苗生长的缓苗期,要尽量提高空气的温度以及空气的湿度,从而促进幼苗的根部生长。在辣椒缓苗期结束之后,要适当降低大棚里的温度。确保大棚内的温度为28~30℃,如果说大棚内的温度超过了3℃,就可以对大棚进行通风处理。同时,确保大棚内的植物光照时间,保证大棚内的温度。

夜间温度自盖帘以后到22:00,根据具体情况由23~20℃逐渐降到18℃左右,以促进光合产物的运转。至次日揭帘时最低温度13~15℃。

5.2 水肥管理

在辣椒种植之后的一段时间并不需要对接辣椒进行浇水,从而确保辣椒根系的正常生长。同时,可以在辣椒果实出现之后进行一次浇水,并且施加一定的肥料,从而加快果实的生长速度。在以后的过程中,要确保辣椒正常的前提下,适当给辣椒施入一定的肥料和水量。对辣椒进行浇灌时应注意水的温度必须在15℃以上,并且要尽量确保灌溉总的水量大约是整个土壤含水量定值的70%左右。

5.3 光呼吸抑制和激素的应用

农户可以有效的利用亚硫酸氢钠来确保辣椒的产量,它是一种呼吸作用抑制剂,减少辣椒的呼吸作用。而且,这一抑制剂的成本较低,取得的增产效果较为明显。由于在温室大棚内,长时间的光照会造成辣椒花的脱落,进而造成辣椒的减产,农户可以利用2,4-D定期的对辣椒花喷雾,从而确保果实的发育,有效的增产。

6 病虫害防治

根据不同害虫的防治措施来防治害虫。

7 采收、保鲜、贮运

辣椒的采摘必须根据它的成熟时期,一般在辣椒的品质达到最好的时候采摘。但是,由于市场上辣椒价格的变动,一些种植辣椒的农户会提前大量的对辣椒进行采摘,这种做法是不正确的。通常情况下,当辣椒的果实变硬时,才是辣椒采摘的最佳时期,过早的采摘会造成辣椒花的脱落,进而减少辣椒的产量。辣椒的保存方法是很有讲究的,一般来说,应适当的将辣椒的保存温度控制在8℃到12℃左右。同时,辣椒在储存过程中对湿度的要求比较大,一般要把湿度控制在90~95%才比较合理,因此,可以利用保鲜膜来减少辣椒水分的流失。而如果辣椒在采摘之后不久即将上市出售,那么就采用散装的形式,避免在运输过程中的辣椒损害。【1】

参考文献

- [1]王铎 无公害日光温室辣椒栽培技术[J] 现代农业 2012年,第5期 2 页 5-6页
- [2]崔新成 利用日光温室进行冬春季蔬菜生产[J] 新疆农业科学 1981年06期
- [3]王国栋 日光温室立体栽培技术[J] 农业工程技术 温室园艺 1986年02期

作者单位

甘肃省白银市靖远县农业技术推广中心 730600