

东方城乡报

三农实用周刊

面向郊区 / 服务农业 / 做农民的朋友

【蔬菜病虫害诊断与防治】

番茄细菌性黑斑病

(续上期)

上海地区番茄细菌性黑斑病的主要发病盛期在春季 3~5 月。年度间早春多寒流侵袭、多连续阴雨天气的年份发病重；田块间连作地、地势低洼、排水不良的田块发病较重；栽培上早春防寒措施不力,使作物受冻(低温高湿是本病发生的第一诱因,通常植株最感病的部位在近地面处)在棚室的出入口处及棚室两侧易受低温侵袭的部位(最易发病)不注意加强防寒保暖,中管棚和连栋大棚保护地栽培缺少通风换气,在低温高湿的条件下有利于发生。

【防治措施】

(1)选种与种子消毒:从无病留种株上采收种子,选用无病种子。引进商品种子在播前用新植霉素 200×10—6 浸种 2~3 小时;用 100 万单位硫酸链霉素或氯霉素 500 倍液浸 3~5 小时后用清水冲洗 8~10 分钟,然后播种;或用种子重量 1.5%的漂白粉,加少量水与种子拌匀后放入容器中密闭消毒 16~18 小时,清洗后播种;也可用 55℃温汤浸种 10 分钟后移入冷水中冷却,捞出晾干后催芽播种。

(2)茬口轮作:重发病田块提倡与其他作物实行 2~3 年轮作,以减少田间病菌来源。

(3)加强田间管理:开好排水沟系以降低地下水位,合理密植,适时开棚通风换气降低棚内湿度,增施磷、钾肥,提高植株抗病性,浇水要用清洁的水源。

(4)清洁田园:发病初期及时整枝打杈,摘除病叶、老叶,收获后清洁田园,清除病残体,并带出田外深埋或烧毁,减少再侵染菌源。

(5)化学防治:在发病初期开始喷药,每隔 7~10 天喷药 1 次,连续防治 2~3 次。

绿色防治用药:可选 20%噻菌铜悬浮剂(龙克菌)300~400 倍液(666.6 平方米用量 240~300 克);72%新植霉素粉剂 3000~4000 倍液(666.6 平方米用量 25~30 克);6%春雷霉素可湿性粉剂 300~400 倍液(666.6 平方米用量 240~300 克);77%硫酸铜可湿性粉剂(可杀得)700 倍液(666.6 平方米用量 130 克);72%农用硫酸链霉素水溶性粉剂 3000~4000 倍液(666.6 平方米用量 25~30 克)等喷雾防治。

常规防治用药:可选 72.2%霜霉威水剂(霜厄、普力克)800~1000 倍液(666.6 平方米用量 100~120 克);30%DT 可湿性粉剂 600 倍液(666.6 平方米用量 165 克)等喷雾防治。

合并公告

上海凤舞汽车经营有限公司(310120001154607)注册资金伍佰万元合并到上海凤舞汽车维修中心有限公司(310226000142147)注册资金贰佰万元,合并形式:吸收合并,合并后上海凤舞汽车维修中心有限公司注册资金柒佰万元。

遗失声明

上海杰隆电器制造有限公司;法人:朱建军,遗失税务登记证,证号:310225703496567,特此声明。

草莓合理定植效果好

草莓营养丰富,比苹果、葡萄含量还高。大棚草莓栽培容易,管理方便,生产成本低,产量高,收益好。

培育壮苗

选择草莓匍匐茎上前期生长的健壮小苗,移植到露地苗床或塑料钵中进行育苗,要求育苗床土或钵土保水性、透气性好,草莓移植后需覆盖遮阳网降温。

合理定植

定植前对定植大棚内土壤进行耕翻。同时亩施腐熟厩杂肥 3000~4000 公斤,复合肥 50~60 公斤做基地,然后做畦,畦宽(连沟)1 米,6 米宽标准大棚可作 6 畦,畦沟深 25~30 厘米。9 月中下旬选择新叶正常开展,小叶对称,叶色浓绿叶柄粗,叶片大,长势健壮,丰产性好的幼苗进行定植。

温湿度控制

一般白天温度控制在 25℃~28℃之间,不要超过 30℃,晚上以 7℃为宜。初花期保持 25℃,成花期掌握在 23℃。12 月下旬到来年 1 月底之间,棚温低于 5℃时,应在大棚

内设小拱棚复扣膜,极端低温时应采用三层膜保温。棚内湿度开花前控制在 80%以下,开花至果实膨大控制在 60%为宜。为防止高温高湿发病,喷洒“新高脂膜”乳剂 800 倍液,隔 10 天左右一次,共 2 次。到翌年 4 月份,气温明显回升可拆除大棚两边的围膜,加大通风量,起到降温降温作用,延长果实的生长期。

肥水管理

根据草莓生长情况及时补充磷钾肥及多元微量元素。整个生长过程中要有充足的水分,开花期土壤水分可稍干些,在草莓生长旺盛期和浆果膨大期需水较多。灌水可结合施肥进行,将肥溶于水中配成 1000 倍左右溶液施用。第二年开春后随着气温回升,生产速度加快,为避免草莓果实酸化,应增施钾肥,每亩施 0.3%硫酸钾 5 公斤左右。另外,在开花前、幼果期、果实膨大期喷施“瓜果壮蒂灵”加 0.3%~0.5%尿素加 0.3%磷酸二氢钾液,每株施尿素 0.1~0.2 公斤,补充果实生长所需养分,提高灌浆质量。



病虫害防治

主要病虫害有蚜虫、叶螨、灰霉病、白粉病及芽枯病等。对蚜虫、红蜘蛛可 20%增效杀灭菊酯,40%乐果 1500 倍。灰霉病在高温高湿以及草莓生长旺盛期最易发生,可用 50%速克灵 800 倍防治,效果很好。对芽枯病,摘老叶、通风透光,每隔一周喷一次 1000 倍多氧霉素剂或 600 倍敌菌丹水溶液。

蓝锦珍

掌握防冻,确保蔬菜正常生长

大棚种植在一定程度上受到了温度的影响,大棚蔬菜在不加温的情况下,采取一些常用而又效果好的方法能够一定程度上保证蔬菜正常生长。

多层膜覆盖

一层棚膜的保温性能较差,当外界气温低时,棚内为 0℃左右就会出现冻害。因此需要多层覆盖薄膜来保证棚内温度。做到“三膜一帘”覆盖,即覆盖大棚膜、小棚膜、地膜、大棚上再加盖草帘,当外界气温降到-5℃,棚内一般也不会发生冻害。

配制热性土

采用鸡粪、热性有机肥料、牛粪等透气性肥料配制成热性土使用,即当其腐熟后各取 20%,拌干细土 60%,这样的营养土吸热和生热性能好,使蔬菜幼苗生长环境好,根系生长数目多而长,吸收功能强,生长的蔬菜健壮,自然抗寒力强。

控施氮肥

苗期适当减少氮肥用量,切不可偏施化学氮肥,以免蔬菜抗寒力差。追肥宜早,以促使蔬菜菜苗老健。低温之前不能施用速效氮肥,宜追施一次磷钾肥,以增强抗寒能力。

冬季光照弱,蔬菜吸肥能力差,叶面喷施光合微肥,可防止因根系吸收营养不足造成的缺素症,同时应少用或不用生长类激素,以防生长柔嫩而降低抗寒性。

补充碳素

棚室中栽培的蔬菜,在太阳出来后 1 小时就可将夜晚植株呼吸和土壤微生物分解所产生的二氧化碳吸收,而后则处于碳饥饿状态。因此,遇到晴天气温高时可将棚膜开开合合,放进外界的二氧化碳,以提高蔬菜的抗寒性和产量,气温低时则闭棚,冬季人为地补充二氧化碳,可提高抗寒力,增加产量。

浅中耕保温

菜地表面板结,白天热气进入耕作层受到限制,贮热就会减少,加之裂缝大而深,土壤团粒结构差,前半夜易散热,后半夜室温低,易造成冷害。如果对棚土进行浅中耕,可起到破板结、裂裂缝的作用,既可控制地下水蒸腾带走热量,又可保墒保温,防寒保温。

灌足水防冻

冬季蔬菜冻害多因缺水所致。因水比空气的比热高、散热慢,若土壤含水量适中、

耕作层孔隙裂缝细密、根系不悬空,土壤保温性就能提高,根系不会受到冻害。因此,对棚菜冬前灌足水或冬季选好天气(20℃以上时)灌足水,防冻效果好。

营养钵育苗

采用黑色塑料营养钵育苗,白天吸热保温护根,当外界气温在零摄氏度以下时,棚内厢面温度在 5℃左右时,而营养钵内温度可达 8~10℃左右,蔬菜幼苗能缓慢生长,不受冻害。

生根素灌根

过冬的棚室蔬菜,使用生根素后根系可增加 60%左右,根深增加 25%左右。根系发达吸收能力强,就不会因缺水、缺素导致菜苗因抗寒性差而遭冻伤。

随着劳动力价值的不断提高,在收放帘子的过程中,已逐步采用了机械化卷帘机,但草帘子易老化,一般卷取 2—3 年就要更换草帘子,造成了钱财浪费,而保温被有效使用期可达 10 年以上,到时无法应用了还可回收,从而降低了使用成本。

高晓川



改变温度 据调查,棚内湿度为 100%、棚温为 5℃时,每升高 1℃,湿度少 3%~4%,升高到 20℃时,湿度约为 70%,温度升至 30℃,湿度约降为 40%。反之,温度降至 18℃时,相对湿度可升到 85%,温度下降到

棚菜种植湿度调节“四法”

16℃时,相对湿度几乎达 100%。

通风换气 一般每次灌水后,在不影响温度的前提下,要加大通风量,将湿气排出棚外,换入外界的干燥空气,降低棚内空气的湿度。通风换气时,必须根据需要确定换气的程度,一般应在 9~14 时进行,使降湿与保温互相兼顾。通风换气是开天窗,还是开地窗,开大还是开小,开的时间长还是短些,都要正确分析、掌握,处理好降湿和保温的关系。冬季,以保温为主,减少通风次数与时间;春季加大通风量,以协调棚内的温湿度。

中耕覆土 在蔬菜播种前或定植后,都要

充分浇水,水渗下去以后,再利用中耕和覆土或地面铺草、塑料薄膜覆盖等方法,减少水分蒸发,保持适宜的土壤温度而降低空气的相对湿度。

控水减湿 通过减少灌水量和次数,来调节棚内的湿度,在满足蔬菜生长发育所需水分的前提下,尽量减少灌水次数,降低土壤与空气湿度,做到宁干勿湿。为使空气湿度变化较小,又能满足蔬菜对土壤水分的需要,可采取开沟、挖穴浇水或滴灌等办法进行浇水,避免大水漫灌;当空气湿度小,需要尽快提高湿度时,可向地面洒水或喷雾。

赖香兰



公斤人粪稀。进入采收后期,还要及时摘除辣椒下部的枯黄叶片,去掉内层的徒长枝或过旺枝,以利通风透光。

张明来

露地辣椒适时施肥促丰产

坐果前期

坐果前期植株进入旺盛生长期,浇水、施肥要跟上,一般每两周浇 1 次水,随水施肥。每次可施硫酸铵 10 公斤或农家肥 800 公斤。植株下部的果实要及时采收,尤其是门椒,采收可适当提前。浇水采取少量多次的方法,大雨后及时排除田间积水。雨后天晴,还要及早喷药,防止炭疽病、疫病等病害的发生。

盛果期

盛果期浇水要勤,水量要小,以免影响

土壤的通气性。辣椒盛果期正是高温多雨季节,要不断施肥,一般随水施用。大雨过后要及时浇清水,提高土壤通气性,促进根系呼吸。同时,要在植株基部培土,培土不可过高,以 13 厘米左右为宜。

采收后期

采收后期是辣椒形成第二次产量高峰的时期,需要每隔 7~8 天浇 1 次水,并随水施入 2~3 次肥。“处暑”时随着浇水,每亩追肥 20 公斤磷酸二铵;“白露”时,随着浇水施入 500 公斤农家肥;“秋分”时,随着浇水每亩追施 300