

临洮县日光温室脱毒马铃薯原原种生产技术

王世平

(甘肃省临洮县农业技术推广中心, 甘肃 临洮 730500)

中图分类号: S532 文献标识码: B

文章编号: 1001-1463(2014)09-0071-02

doi: 10.3969/j.issn.1001-1463.2014.09.032

马铃薯是临洮县主要的粮食作物和经济作物, 常年播种面积稳定在4.0万hm²左右, 总产量10万t, 总产值达15万元。马铃薯产业已成为临洮县农业增效和农民增收的支柱产业, 在当地农业生产中发挥着重要的作用。脱毒马铃薯原种繁育是脱毒良种繁育的基础, 其质量的好坏直接关系到脱毒种薯的质量。脱毒原原种繁育一般都要求必须在防虫网棚或高海拔、冷凉地区, 利用微型薯整薯播种, 生产基地较大范围内无马铃薯生产田及感染病毒的其他茄科植物。笔者经过多年生产实践, 总结出日光温室脱毒马铃薯原原种生产技术, 现介绍如下。

1 设施准备

用于繁殖原原种的日光温室(网纱棚), 要求建在地势平坦, 有良好的给、排水条件的地方, 具备保温、保湿、通风和光照良好, 配合防虫设施。即配套40~60目防虫网及遮阳网、棚膜、小拱棚及喷灌设施。防除室内杂草, 清除杂物后整平。然后做成宽1 m、长短依温室而定的小畦, 畦与畦之间留40 cm走道, 并整平夯实。

2 苗床处理

2.1 苗床准备

在整平的畦内平铺纱网, 将pH为6~7的蛭石倒入畦内, 厚约10 cm, 均匀铺在纱网上, 刮平。盖好棚膜, 关闭通风口, 使棚温50℃以上闷棚6 d, 利用高温杀虫、灭菌。移栽前对蛭石浇透水, 翻松、刮平后用划行器划线。

2.2 蛭石消毒

生产过微型薯的苗床及再次利用的蛭石必须

进行彻底消毒处理。一般将1 280~1 300万单位医用青霉素对水10~15 kg, 加高锰酸钾10 g配成混合溶液, 喷洒于铺平的蛭石上, 用水浇透, 间隔7~8 d喷1次, 连喷2~3次, 或用75%百菌清可湿性粉剂500倍液, 或50%多菌灵可湿性粉剂500倍液进行苗床消毒, 消毒后的苗床5~6 d后即可移栽脱毒苗。苗床杀虫一般用10%一遍净片剂1 000倍液, 或10%吡虫啉可湿性粉剂800~1 000倍液喷雾, 以消灭网室多种传播病毒的害虫。

3 组培苗移栽

选择株高5 cm、茎粗0.6~0.8 mm, 苗龄25 d左右, 5叶以上的健壮无污染组培苗, 在自然光温室中炼苗5 d后移栽。移栽时温室地表洒水保湿, 并及时遮荫, 保持室内温度18~22℃。将炼苗后的组培苗用镊子从培养瓶中取出, 洗净培养基, 浸入10~15 g/kg萘乙酸生根剂溶液10~15 min, 然后在蛭石中按行距10~12 cm, 株距6~7 cm, 密度200~250株/m²打孔移栽。移栽时用镊子轻轻夹住根部, 将苗插入蛭石中, 以幼苗露出蛭石2叶为好, 深1~2 cm。移栽后将根基部蛭石压实, 灌足定根水, 并及时搭小拱棚保湿。一般遮荫7 d、保湿10 d左右, 棚内相对湿度保持85%、蛭石湿度90%以上、温度为25℃为宜, 但温度不能超过30℃, 以免烧苗。

4 田间管理

根据蛭石的干湿情况及时浇水, 蛭石含水量以50%~60%为宜。夏季晴天的早晚各浇水1次, 春、秋季和阴雨天根据土壤温度每隔2~4 d浇水1次, 一般7 d左右喷施营养液1次, 浇水和浇营养液交替进

3次; 或用20%利克菌可湿性粉剂500倍液每隔10 d叶面喷雾1次, 连喷2~3次。

8 适时收获

于10月下旬“霜降”前后, 叶片开始变黄时即可

采挖。采挖前3 d割去地上茎叶, 留3 cm左右短茬, 便于采挖时识别。采挖时要避免断根或漏挖, 采挖的鲜黄茛要及及时晾晒、分等, 及时进行初加工。

(本文责编: 陈 珩)

收稿日期: 2014-03-24

作者简介: 王世平(1971—), 男, 甘肃临洮人, 农艺师, 主要从事农业技术推广工作。联系电话: (0)18293245125。

武威市小拱棚双膜鲜食玉米绿色生产技术规程

王晓武¹, 李国山²

(1. 甘肃省武威市农产品质量安全监督管理站, 甘肃 武威 733000; 2. 甘肃省武威市农业技术推广中心, 甘肃 武威 733000)

中图分类号: S513

文献标识码: B

文章编号: 1001-1463(2014)09-0072-02

doi: 10.3969/j.issn.1001-1463.2014.09.033

为了规范小拱棚双膜鲜食玉米栽培技术, 挖掘增产潜力, 提高效益, 按照无公害农产品生产技术要求, 制定本规程。

1 范围

本规程规定了武威市小拱棚双膜鲜食玉米生产的产地环境、技术条件、品种及选择、产量指标、生产技术措施。本规程适用于武威市小拱棚双膜鲜食玉米生产。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本规程的引用而成为本规程的条款。凡是注日期的引用文件, 其随后所有的修改(不包括勘误的内容)或修订版均不适

用于本规程, 然而, 鼓励根据本规程达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件, 其最新版本适用于本规程。

NY/T394-2013绿色食品 肥料使用准则

NY/T393-2013绿色食品 农药使用准则

NY/T392-2013绿色食品 食品添加剂使用准则

NY/T391-2013绿色食品 产地环境技术条件

3 产地环境条件

3.1 产地环境

小拱棚双膜鲜食玉米生产基地应选择在无污染和生态条件良好的地区。基地应远离工矿区、公路干线和铁路, 避开工业和城市污染源, 应具

收稿日期: 2013-07-10

作者简介: 王晓武(1968—), 男, 甘肃武威人, 高级农艺师, 主要从事优质安全农产品的生产技术研究推广和监管工作。联系电话: (0)13993556855。

行, 以保持基质湿润而不积水。苗长至8叶时培蛭石厚约5 cm。生长期防止闲杂人员出入, 严禁吸烟, 可在温室门口撒石灰等消毒, 中后期喷60 mg/kg多效唑溶液1~2次, 以防徒长。

5 病虫害防治

马铃薯病害主要以早疫病、晚疫病为主, 虫害以蚜虫、斑潜蝇为主, 应及早防治。早疫病、晚疫病可用72%杜邦克露可湿性粉剂800倍液, 或58%宝大森可湿性粉剂600~800倍液, 或64%杀毒矾可湿性粉剂1000倍液交替喷雾防治, 每隔10 d喷1次, 连喷4次。蚜虫、斑潜蝇可用10%吡虫啉可湿性粉剂1 000~1 500倍液, 或2.5%高效氯氟氰菊酯水乳剂2 000~4 000倍液喷雾防治, 每隔7 d喷1次, 连喷2~3次。

6 适期收获

当85%以上的薯块长至2 g以上时即可收获, 收获前15 d停止浇水和营养液。收获时先拔掉植株, 拣拾蛭石表面薯块, 然后用细筛将蛭石过筛, 确保薯块收获彻底。收获后的薯块风干晾晒至薯

皮老化后分级, 精练装袋, 并在标签上注明品种、数量、规格、收获时间等信息。

7 安全贮藏

马铃薯原原种以恒温保鲜库贮藏最佳。贮藏前用甲醛、生石灰等对保鲜库消毒。贮藏量最多为库容量的2/3, 库温2~4℃, 相对湿度70%, 定期通风, 保持库内清洁。原原种休眠期因品种不同而异, 一般约110 d。贮藏期间翻动2~3次, 使原原种受光均匀, 如发现萌芽应及时取出, 在室内摊开, 用散射光抑制芽徒长。播前30~50 d将贮藏的原原种取出, 在室温下促进萌芽。

8 质量监管

马铃薯原原种生产是一种工厂化生产模式, 生产各环节要注意质量监管。茎尖剥离培养阶段要严格按照操作规程。移苗至网棚后, 注意防止病毒侵入, 严格控制带病植株、昆虫进入网棚。同时在生长、收获、贮藏中按要求检测。

(本文责编: 王 颢)