

番茄夏季“二控三防”工厂化育苗关键措施

刘兵林

秋延迟番茄育苗时间一般在7月下旬至8月上旬,正处于高温多雨、病虫害频发季节。传统营养土块育苗易造成幼苗徒长、病虫害严重、供应不及时等问题。笔者经过多年的试验,总结出一套苗期管理以控温、控湿、防病、防虫、防徒长为主的“二控三防”番茄夏季工厂化育苗关键技术,能培育优质壮苗。

1 育苗前准备

番茄夏季工厂化育苗可分为播种、催芽、出芽后苗期管理等环节。应提前做好室内外遮阳物、防虫网、湿帘、风机、育苗基质、穴深1 cm的72孔穴盘等材料,而且还要选好耐热抗病、坐果力强、果形端正且较耐贮放的优良番茄品种,如金棚一号、保冠、玛瓦等。

2 “二控三防”措施

2.1 控温 番茄是喜温性蔬菜,种子发芽期要求白天保持25~28℃,夜间18~25℃,幼苗期白天25~30℃,夜间18~25℃,白天最高温度不能超过35℃。为防止温度过高造成种苗徒长,可通过盖湿帘和遮阳网等设施控制温度,也可进行地面洒水来降温。

2.2 控湿 主要通过浇水控制湿度。播种时要求深度均为0.5~1.0 cm,种子摆正后用蛭石覆盖,均匀覆土约1 cm,然后浇透水,保证基质有2/3湿透。出苗前保持苗盘湿润,有利于出苗整齐,期间室内湿度要求不低于60%。苗期做到少浇水、防雨水,浇水时选早上或傍晚小水勤浇,防止湿度过大,以幼苗不出现萎蔫为准,室内湿度要求不低于60%。

2.3 防病 主要防猝倒病、白粉病、疫病等,可采用以下方法:

1)穴盘消毒。先用清水把穴盘冲洗干净,然后晾干,再用甲醛100倍液浸泡30~40分钟,取出晾干,药味散尽后方可使用。

2)基质消毒。基质用多菌灵或百菌清500~800倍液进行喷洒消毒,边翻动边喷洒,然后用薄膜覆盖密封48小时后揭开,药味散尽后使用。

3)种子消毒。播种前将种子用52~55℃温水浸15分钟,再在冷水中浸4~6小时,捞出后催芽播种。

4)化学防治。苗期猝倒病可喷72.2%普力克水剂400倍液或58%雷多米尔锰锌可湿性粉剂500倍液防治。立枯病可喷36%甲基硫菌灵悬浮剂500倍液防治,每10天左右喷1次,连续防治2~3次。沤根主要是由于低温高湿引起,可通过提高温度和降低湿度预防。

2.4 防虫 安装高目防虫网防治蚜虫、白粉虱、潜叶蝇等,还要及时清除室内外杂草,以减少虫源。必要时可用1.8%爱福丁1500~2000倍液或绿浪乳油800~1000倍液喷雾杀虫,每7~10天防治1次,控制虫害。

2.5 防徒长 湿度大、夜温高易引起幼苗徒长,出苗后白天温度不应超过33℃,夜间28℃以下,湿度小于60%,同时保证白天有充足的光照,并均匀喷洒1000~1200倍的矮壮素溶液。此外,为保持幼苗整齐度,可将幼苗生长快的和慢的穴盘互相倒换。

3 优质成品苗标准

番茄优质成品苗的标准为:子叶完整,茎粗壮,真叶4~5叶,叶色浓绿,根系完好,不带病虫,苗龄20~25天。

刘兵林,山东省枣庄市农业技术推广中心,邮编277800。

收稿日期:2008-02-18