



码上看报



码上订报

冬季通风时间短

全方位降湿不染病

进入冬季后,受连阴天、雨雪天等不良天气影响,棚室放风时间缩短,很容易提高棚内湿度。而在设施蔬菜栽培中,大多数病害侵袭,都是在高湿条件下发生的。因此,想要冬季蔬菜健壮生长不染病,全方位降低湿度很重要。

顶部风口调整好 湿度及时散

通风散湿,要把握好通风时间和通风口大小。晴朗天气,早上拉起覆盖物后,棚内湿度很大,棚外温度较低,为避免通风导致皱皮裂果现象发生,建议菜农早上拉起覆盖物后先不要着急放风,待棚室内温度有所提升后,进行循序渐进地放风。当拉棚1小时后(视不同作物而异),先放一次小风,风口宽一般5厘米左右。其目的是为了放进二氧化碳,加强作物的光合作用、排出湿气和有害气体。当棚温再次升高后,缓慢拉大风口通风,将温度逐渐降至适宜蔬菜生长的范围内。下午,待温度降到25℃左右时关闭风口,在关闭通风口到放覆盖物这段时间,棚内湿度会有所升高,建议在放覆盖物前半小时内,再进行10-15分钟的通风,可有效降低夜间棚内湿度。

前脸挂层膜 湿度小很多

蔬菜大棚前脸处的湿度,往往是整个棚室中最大的,因而这里一直是蔬菜病害高发的地块。

山东省寿光市古城街道金旺村的付大姐,为降低前脸湿度,她在大棚的前脸处悬挂了一层薄膜,起到了良好的降湿效果。具体的操作方法是,选择高度在两米左右的薄膜(视前脸上方的横向钢丝而定),悬挂前先膜的左端提前预留出20厘米左右,然后将膜的上端悬挂在棚面横向设置的钢丝上,注意不要紧贴在棚膜上,并

用夹子夹紧平整,便于棚膜上的水滴流下;上端挂好后,将预留出的薄膜在前脸的最底部用土覆盖,防止滴下的水流向棚内,这样悬挂一层薄膜可大大降低前脸处的湿度,尤其在冬季,还有阻隔棚外低温向棚内传递的作用。

地表覆盖地膜和有机物 减少水分蒸发

冬季覆盖地膜不仅可以提高地温,预防杂草丛生,更重要的是能够减少土壤水分蒸发,降低棚内湿度。建议菜农不要全棚贴地覆盖地膜,而是在种植行起拱铺盖地膜。

种植行覆盖地膜,而在操作行就不建议再覆盖了。对于操作行,菜农可以选择一些透气性好,而且有吸湿作用的有机物覆盖在上面,如稻壳、碎稻草或碎秸秆等,这些有机物不仅能够减少地面水分蒸发,还能起到吸湿作用。而且换茬翻地时将这些有机物翻到土壤中,能够改良土壤,增加土壤透气性,分解后还能提高土壤地力,可谓是一举多得。有条件的菜农也可以铺设草炭,其吸湿效果要好于稻壳和秸秆。

多种用药方式相结合 湿度不增加

冬季病害多发,选择用药方式的关键是不增加棚内湿度。建议菜农采用多种用药方式相结合的方式防治病虫害,如全自动喷药机、弥雾机,喷粉机、烟雾剂、空气消毒片等,既不会提高湿度,又提高用药效果。

此外,冬季浇水不当很容易伤根,当预防或治疗根部病害时,将冲施药剂改为药剂灌根,保证药效的同时也避免了土壤湿度的增大,有利于提高病害的防治效果。



前脸挡湿膜

选对棚膜 棚内滴水少

棚膜的消雾流滴性对棚内湿度控制有很大影响。流滴性好的棚膜能够最大程度降低棚膜结露现象,避免大量水滴凝结积聚在棚膜上。即使棚膜结露有水滴,因棚膜流滴性好,这些水滴也会顺膜而下,避免其直接滴落在植株表面,从而引发病菌侵袭。因此,建议菜农朋友选购棚膜时,最好选用质量合格、大厂家、口碑好的产品,通常PE膜、EVA膜、PVC膜都能够添加消雾流滴剂,在冬季使用过程中能使棚膜具有良好的消雾流滴功能。

选择了消雾流滴性好的棚膜,但棚膜上的消雾流滴剂是有有效期的,一般来说其有效期在3-6个月,时间久了棚膜将失去流滴功能。为了延长棚膜的消雾流滴功能,建议菜农病虫害防治时,尽量不要频繁或大量使用含有硫、氯元素的药剂,这些药剂易形成酸性物质附着于棚膜表面,与棚膜上添加的某些碱性助剂中和,然后使其效果被钝化,降低棚膜消雾流滴性等性能,从而增加棚内湿度。

(据《北方蔬菜报》)

番茄又扁又宽像“柿饼” 咋回事

番茄第一穗果呈扁、宽型,严重的呈“柿饼”状,这样的番茄果型不好看,采摘后菜商不收,降低了菜农的种植效益。那么,究竟是什么因素导致番茄果扁、宽呢?

光照弱或光照不足时,植株不能供应足够的碳水化合物,花芽会因缺乏有机营养而畸形。尤其是对于番茄等喜光蔬菜,光照减弱,花芽数目会减少,对果型果实品质都会有影响。此外,若弱根系受伤,养分吸收能力弱,特别是硼吸收不足,会造成花芽形成时期细胞分化异常,进而影响花的质量,导致果型异常。

为避免下茬番茄定植后出现果型扁、宽的现象,建议菜农做好以下措施:

控制好温度。白天棚内温度最好控制在25-30℃左右,傍晚放保温被或草帘不能以时间为标准,而应参考棚内温度,遇到冷空气或寒流时,可提前下放保温被,避免夜温过低,通常要保证夜温不低于13℃。

增加光照。遇到连阴天、雾霾天,菜农可通过擦拭棚膜增加透光性或棚内设置反光幕等措施来增加光照强度,延长光照时间,促进花芽分化的进行。菜农需要注意的是冬季反光幕不要挂满整个后墙,这样墙体不能吸收和存储足够的热量,夜间就不能散热来维持棚温,导致夜间温度过低。

肥水管理。在花芽发育、开花及幼果膨大过程中,钙、硼供应不足或偏施氮肥和钾肥会导致生理缺硼、钙,致使花器发育不良、果实细胞结合欠佳,果型偏扁,因此菜农要注重硼钙等中微量元素的补充,补充硼肥可在花期前7-10天叶面喷施,当第一穗果进入开花坐果期后,每隔七天左右叶面喷施钙肥。此外,多施用海藻肥有利于花芽分化,避免心皮过度分化形成带状扁形花及扁型果。(高静)



看图识病



症状描述:圆椒幼果从果梗处开始变褐腐烂,逐渐向果面扩展,腐烂部位着生灰色霉层。

问题分析:这是灰霉病侵袭导致。

防治要点:喷洒异菌脲、啶酰菌胺、菌核净等药剂进行防治,及时摘除掉落在果面上的残花,以防病原菌从开败的残花处侵袭果实。(吴荣美)

冬季辣椒烂秆高发 准是这里出了问题

无论是辣(甜)椒、茄子还是番茄,烂秆发生之前,茎秆上均存在烂点。所谓的烂点即茎秆上有被细菌感染后溃烂的部位,多发生在摘叶、摘果后留下的伤口处。这些烂点均是由细菌侵袭引起的,其特点是湿黏、有臭味。

那么,为何残留的叶柄、果柄容易被细菌感染呢?原因不外乎两个词:伤口、湿度。

了解细菌性病害的菜农都知道,细菌性病害首先从伤口侵袭,其次是自然孔口(如气孔),而细菌在良好的湿度环境中繁殖十分迅速,侵袭能力强。摘叶、摘果等操作后,茎秆上存留了大

量的机械伤口,并且伤口会溢出汁液,再加上棚室较大的湿度,使得细菌快速通过伤口侵袭,随之进入茎秆内部,造成茎秆溃烂。

因此,在防治细菌性烂秆时,应特别关注伤口和湿度这两个问题。无论是整枝摘叶还是果实采收,机械性伤口是避免不了的。对于摘叶,不同的菜农有不同的办法,有的菜农用手掐除,有的菜农会用刀片、剪刀剪除(用手掐除对植株造成拉拽会形成其它的伤口)。

另外,在摘叶、摘果时,残留的叶柄和果柄的长度对烂秆也会

有影响。如果残留的叶柄或果柄过短,细菌侵袭伤口后会快速进入茎秆内部而引发烂秆。所以,整枝、摘叶、摘果时要预留2-3厘米。

形成伤口以后,断面上会分泌汁液,因此在摘叶和摘果以后,需要对伤口进行处理,可以在晴好天气下使用加瑞农+菌核净等药剂调成糊状或直接将药剂干粉涂抹在伤口上。

对于棚内湿度的控制,菜农可采取地膜覆盖、操作行铺设秸秆、滴管等措施,可减少细菌性病害的发生。

(王凯旋)



症状描述:黄瓜瓜条凹凸不平,一棵植株上的多个瓜条都出现这样的症状,叶片皱缩呈斑驳失绿状。

问题分析:这是病毒病危害导致。

防治要点:喷洒宁南霉素、盐酸吗啉胍、香菇多糖等药剂,杀灭传毒害虫,并及早拔除病株,避免病毒传播。(吴荣美)