



码上看报



码上订报

编辑:党菲 校对:董文兰 美编:王樱羽 2024年12月4日 星期三

一看就会 西瓜嫁接育苗这样做

农业科技报·中国农科新闻网记者 谷幸

本期专家



马建祥:陕西省西甜瓜产业技术体系首席专家、西北农林科技大学园艺学院教授。主要从事瓜类作物新品种选育和栽培技术研究,包括西瓜、甜瓜、南瓜种质创新和新品种选育、高效栽培技术研究、根结线虫病防治技术研究等。

嫁接是通过换根,利用砧木发达的根系和抗性,保留接穗优良性状,提高瓜果长势和抗逆性的一种高效育苗技术。近日,陕西省西甜瓜产业技术体系首席专家、西北农林科技大学园艺学院教授马建祥从砧木和接穗的选择、嫁接方法、嫁接苗管理等方面,给广大种植户支招。

马建祥说,选择优良的砧木是西瓜嫁接栽培获得成功的关键因素之一,不仅能抗病虫害,提升应对不良环境的能力,而且与接穗的亲性好,对果实的品质无不良影响。接穗苗则要选择高产、抗病、优质的品种。

比如,可选择白籽南瓜砧木。南瓜根系发达,吸肥力强,抗炭疽病、枯萎病,低温和高温条件下生长都较好。但其也有一定的缺点,与西瓜的亲性、抗枯萎病能力因种类和品种而异,常产生一定比例的共生不亲和株。

常见的嫁接方法

马建祥说,在西瓜嫁接育苗过程中,常见的方法有插接、贴接、劈接、靠接等。综合考虑嫁接效率、管理难度、嫁接成本等,目前以插接和贴接法应用最为广泛。

插接法。在嫁接前一天,砧木、接穗苗均需淋透水且叶面喷施杀菌剂。砧木第一片真叶展开,第二片真叶刚露心便可嫁接,接穗则以子叶展开为宜。

嫁接时,从砧木真叶一侧剔除真叶和生长点,用竹签紧贴砧木子叶基部的内侧,向另一子叶基部的下方斜刺一孔(角度为60°),不可刺破表皮,深度约0.8—1.0厘米;取一接穗苗,在子叶下部1.5厘米处用刀片斜切一

楔形面,长度大致与砧木刺孔深度相同,从砧木上拔出竹签,迅速将接穗插入砧木的刺孔中,嫁接完毕。

贴接法。该方法操作简单,接穗不受苗龄限制,只要切口整齐吻合即可,粗接穗也可嫁接在细砧木上。具有操作简单、效率高、成活率高等优点。

嫁接时,从砧木苗生长点紧靠一片子叶基部,用刀片呈30°—45°,由上向下斜切,将另一片子叶连同生长点及腋芽一起切掉,切口长为0.5—0.6厘米;



在接穗苗子叶下1厘米处向上呈30°—45°,由下向上斜切,深度以径粗的1/2为宜,切口长0.5—0.6厘米,将接穗的贴面对齐与砧木的贴面相贴,用嫁接夹固定即可。

嫁接后的管理

马建祥说,嫁接完成后,为了提高嫁接苗的成活率,必须创造适宜的光、热、水、肥、气等环境条件,加速伤口的愈合和幼苗的生长。

温度管理。西瓜嫁接育苗1—3天为愈合期,白天温度应控制在28℃—30℃,夜间温度应控制在23℃—25℃;4—6天为成

活期,白天温度应控制在26℃—28℃,夜间温度应控制在23℃—25℃;7—10天为适应期,白天温度应控制在22℃—25℃,夜间温度应控制在18℃—20℃;11天后为生长期,白天温度应控制在20℃—25℃,夜间温度应控制在15℃—16℃。

湿度管理。总的原则是“干不萎蔫,湿不积水”。嫁接后,1—3天时,以保湿为主。4—5天时,选择在早晚光照不强时进行通风透光,一周后

就可进入正常的苗床管理。

光照管理。在棚膜上覆盖黑色遮阳网,前2—3天,晴天可全日遮光,再逐渐增加早、晚见光时间,后缩短午间遮光时间,直至完全不遮光。若遇阴雨天,光照弱,可不遮光。

肥水管理。西瓜嫁接苗不再萎蔫时,5—7天浇一遍肥水。可选用宝利丰、磷酸二氢钾、撒可富等优质肥料,浓度为1‰—1.25‰。结合肥水还可加入施特灵、甲壳素等植物诱导剂,以增加嫁接苗抗逆性。

其他管理。及时剔除砧木长出的不定芽,保证接穗的健康生长,去侧芽时切忌损伤子叶及摆动接穗。

近日,在安徽省蒙城县绿色智慧食用菌产业园内,100个“智能蘑菇房”通过精准的环境控制,可以实现“科技菇”全年连续产出。

在控制中心的智能显示屏上,产业园管理人员通过智慧数字控制系统,可以清楚地看到每个“智能蘑菇房”的二氧化碳浓度、温度、湿度等相关数据,一部手机,就可以实现智能管控,环境可控。

食用菌产业园负责人吕海涛介绍,每个“智能蘑菇房”通过营造一个完全独立,最适合蘑菇生长的人工智能化环境,让不同种类的蘑菇在它最适合生长的环境中,以最舒适的条件去生长。

据了解,该产业园占地145亩,100个“智能蘑菇房”虽然占地不大,但是通过科学的设定温度、湿度、光照、氧气、二氧化碳等,“智能蘑菇房”可以全年24小时不停地生产,一间“智能蘑菇房”单月生产平菇在1万斤左右,12个月不停地产蘑菇,一年产量可以达到12万斤。

近年来,蒙城县坚持向微生物要热量、要蛋白,始终把食用菌产业作为发展现代高效农业的主导产业来抓,加快推进食用菌全产业链建设与一二三产融合发展,实现了规模、产能、品质、效益“四提升”,有力推动了全县农业增效、农民增收和县域经济发展,走出了一条发展新质生产力、推动菌菇大发展的“蒙城模式”。

目前,全县已形成大棚食用菌、智慧食用菌、林下食用菌“三驾马车”并驾齐驱大发展、快发展的良好局面。截至目前,全县各类食用菌生产主体47个,初步形成以平菇、秀珍菇、赤松茸、毛木耳等常规品种为主导,羊肚菌、金耳、桑黄、灵芝、猴头菇、红托竹荪等珍稀品种为补充的食用菌产业发展新格局。2024年1—9月,全县食用菌总产量5800吨,总产值为3700万元,较2023年全年分别增长20%、26.9%,第四季度是食用菌生产的高峰期和黄金期,预计全年增速可达40%以上。同时蒙城县还积极与安徽省内高等院校开展产学研合作,组建蔬菜科技特派团,选派科技特派员,实行“一对一”帮扶、面对面指导,切实提高食用菌生产科技含量。

(据光明网)

安徽蒙城:「车间」种出「科技菇」

暖冬计划

科技助农在行动

新闻热线:029-87036601