

探究无公害辣椒优质高产栽培技术

李娅

贵州省思南县塘头镇农业服务中心

DOI:10.32629/as.v2i4.1616

[摘要] 随着人们物质生活水平的不断提高,人们对食品质量提出了更高的要求。辣椒是人们日常生活常用的调味品。作为辣椒生产商,在激烈的市场竞争环境下,为了防止病虫害、提高产量,往往会采用喷洒农药的方式。此种方式一旦欠缺科学性,就会造成不同程度的农药残留,进而影响到终极食用者的生命财产安全。为此,本文对无公害辣椒优质高产栽培技术进行了分析。望能够给相关人员带来一定的借鉴意义。

[关键词] 辣椒; 无公害; 优质高产; 栽培技术

随着社会经济的快速发展,人们对饮食安全与饮食健康提出了更高的要求。为了满足这些现实需求,就需要从源头上提升蔬菜种植质量。辣椒是常用的调味品,为了确保流通市场中辣椒的充足性与无公害性,以及提升种植者的生产效率,以下内容从无公害辣椒进行了概述,并在此基础上对无公害辣椒优质高产栽培技术的应用优势与无公害辣椒优质高产栽培技术进行了阐述。

1 无公害辣椒概述

辣椒于明代从南美洲传入中国。随着时间的推移,在我国全国各地都得到了广泛种植。而随着物质生活水平的提升,人们对蔬菜的种植质量提出了更高要求,无公害辣椒成为了种植者的新型种植标准。所谓的无公害辣椒是指生产者通过运用标准化的生产技术,生产出符合通过卫生标准,且相关部门认定后,安全无害的辣椒。无公害辣椒需要具备以下几个特点:首先,辣椒的农药残留需要在规定的范围内,且不能有任何高毒农药存在。其次,无公害辣椒的质量比普通辣椒要高,味道、口感更好,且更安全。

2 无公害辣椒优质高产栽培技术的应用优势

首先,无公害优质高产栽培技术的应用,可以采用科学合理的种植技术,有效减少辣椒生产过程中的病虫害的侵扰,进而有效提升辣椒生产者的产量,增加生产者经济效益。

其次,通过运用优质高产栽培技术,可以大幅度提升辣椒生产质量,确保流通市场中辣椒的安全性,与终极食用者的生命财产安全。

最后,辣椒作为调味品,会被人民群众广泛的应用到。一旦辣椒存在质量问题,就会引起大范围的食用事故。为此,无公害辣椒优质高产栽培技术的应用,可以大力提升饮食安全度,进而维护社会稳定,促进社会经济获得可持续性发展。

3 无公害辣椒优质高产栽培技术

3.1 科学合理地选择辣椒品种

在选择辣椒品种时,需要从色泽、新鲜感以及饱满程度等多方面来有效衡量种子质量,进而确保发芽率与幼苗存活率。最佳的辣椒种子需要籽粒新鲜、富有光泽且饱满。为了确保选种工作的高效性,种植者可以结合自身的实际情况,

科学合理地选择筛选方式。经济条件较为欠佳的种植者,可以选择人工筛选方式。而经济条件较为良好的种植者,可以选择种子风选机。

3.2 对种子进行科学合理消毒

在完成辣椒种子选择工作后,种植者需要及时对种子进行消毒。目前常用的消毒方法有两种,种植者可以结合具体生产情况,有针对性地来选择具体的消毒方式。第一种是阳光暴晒法。在种子选择工作完成后,播种之前,种植者可以将选择好的种子放到阳光下暴晒,将种子表面附着的病菌有效杀灭,进而增强种子的生命力。在完成暴晒工序后,将种子放到三十度左右的温水中浸泡八到十二个小时。浸泡完成后,再将种子捞出来晾干进行催芽程序。在经济上较为宽裕的生产者,在催芽工序会选择应用恒温培养箱进行催芽。在催芽完成后方可以将其进行装盘。第二种是采用热水杀菌方式。此种方式需要有效控制热水温度,以及水与种子的配合比率。热水温度需要控制在50度左右,水与种子的配合比为十比一。在浸泡前,需要先将种子放到浸泡器中,再将烧好的热水倒入浸泡器中,通过不断搅拌,热水温度降至三十度后停止搅拌,将种子浸泡八个小时左右后,再将种子捞出晾晒,直至水汽全部晒出方可停止晾晒。对于一些经济条件较好的种植者,可以有效培养箱来进行催芽工序,催芽完成后再进行装盘即可。

3.3 对苗圃进行有效杀毒杀菌

通过对苗圃进行杀毒杀菌,可以为种芽创造一个良好的生长环境。为了确保杀菌杀毒成果,需要有效把控杀毒杀菌时间。现实中,一般会在播种前七天即可进行此项操作。在杀毒杀菌之前,需要先平整苗床,待苗床平整后,方可进行杀毒杀菌操作,完成后用薄膜等覆盖物将苗床覆盖上。

3.4 将辣椒种进行装盘

在以上几项工序完成后,需要对辣椒种进行装盘,进而方便后续的播种工作。所谓的装盘是指将处理好的种子装到育苗盘,并将其具体的播种时间记录到育苗盘上。就目前常用的装盘方法来看,具体可以划分为以下两种。第一种是进行漂盘育苗。此种育苗方法是将消毒杀菌后的土地平整至水

平,并将其四周土壤高出水平线。平整后的土地符合要求后,需要将薄膜覆盖到苗床上,并将其水位控制在3到5厘米,再将种子的营养盘放到苗床中。营养盘通过吸收水分,并在适宜的温度下进行发芽。第二种是通过浇水搅拌基质,并防止其出现结团。在搅拌后将基质填满到营养盘的三分之二。在放好营养盘后,将处理好的种子放到营养盘中,并盖上百分之三十拌湿的基质。为了保持营养盘内的温度,需要在其表面覆盖上薄膜,再在其外层搭建出盖有薄膜的拱棚。在温度控制上,以15到25度为最佳。等到种子的出芽率达到百分之八十以后,将薄膜解开,让嫩芽自由生长即可。为了确保幼苗的存活率,需要定期进行施肥与杀虫。

3.5科学合理地进行苗期管理

为了幼苗的存活率,需要科学合理地进行苗期管理。换言之,苗期管理质量直接决定了幼苗的成长质量。具体的苗期管理工作可以划分为以下几点:

第一,要做好温度控制。为了给幼苗提供一个良好的生长环境,需要有效把控幼苗周围的温度。白天温度需要控制在二十五度到三十度。夜间温度需要控制在十二度到十五度之间。由于中午的温度较高,这就需要通过通风手段来有效降低温度,防止幼苗被过高的温度烧死。

第二,要定期进行浇水。水分是辣椒苗成长不可获缺的重要资源之一。要结合幼苗的成长情况,科学合理地安排浇水工作。当幼苗长出两到三片真叶时,如果天气炎热,土壤较为干旱,就需要及时的进行浇水,防止土壤出现固结。当长出四五片叶时,就需要保持苗床的湿润,并有效做好通风工作。在时间把控上,可以在中午温度较高时,为每个苗棚每星期通风半个小时左右。

第三,要有效防止病虫害的出现。辣椒在苗期极易出现的病虫害种类有:蚜虫、蓟马等。这两种病虫害会极易引发病毒。为了有效防止病虫害发生,可以在定植前十五天,及时进行练苗,让幼苗提早适应外部生长环境,进而提升后续的存活率。

第四,要做好施肥管理。有效把控施肥次数。辣椒苗采用的是喷肥施肥法。一般在生长期,至少需要喷洒三次叶面肥。

3.6定植与管理

在进行定植工作时,需要有效注意以下事项。首先,需要科学合理地选择幼苗,将老苗、僵苗、病苗剔除,选出优质苗。其次,在定植前需要深耕土地,保持土壤的蓬松,并有效防止土壤中出现积水。及时对土壤进行施肥,保证辣椒成长获得足够的养分。再次,将土壤趟平并覆盖上薄膜再进行定植。

在定植时,需要将带有基质的植株移到地地下基质部分,移栽完成后对根部进行适度浇水,确保幼苗成长所需水分。最后,将苗周围覆盖上泥土,并将薄膜周边用泥土压好,确保幼苗成长温度。

在进行管理工作时,需要注意以下事项。首先,工作人员需要实时观察秧苗的成长情况。其次,移植后的秧苗存活后,需要及时喷洒叶面肥与杀虫剂,防止幼苗受到病害的侵扰。后续的浇灌施肥工作,可以结合幼苗的成长情况来有效进行。一般会半个月进行一次施肥灌溉管理。最后,当出现死苗、僵苗时,需要及时将其清除,防止出现病虫害,并造成大范围的感染。

3.7有效开展田间管理工作

田间管理工作质量直接决定着辣椒定植后的成长质量。为此,工作人员需要做到以下几点:

首先,要做好防涝、防寒、防病虫害工作。其次,定植后的幼苗在始花期、盛花期极易爆发蓟马、蚜虫病虫害。在这两个阶段需要进行喷砂叶面肥,确保花蕊的正常生长。为了确保营养成分的充分应用,需要将主分叉以下部分的测芽全部剔除。再次,在果实成长期,要做好除草除虫工作,可以适当地喷洒叶面肥与浇灌冲施肥。最后,果实成熟后,需要科学合理地进行采摘工作。一般第一次采摘的是门椒。待采摘完成后,再为辣椒补充一次冲施肥,为后续果实的成长提供充分的养料。

4 结束语

总之,随着人们物质生活水平的不断提高,人们对饮食安全提出了更高的要求。同时,市场竞争环境的日益增大,使得蔬菜种植者的生产压力与日俱增。作为辣椒种植者,也在践行绿色食品理念,并大力推行无公害辣椒优质高产栽培技术。这不仅有效满足了市场需求,也大幅度提升了辣椒生产者的经济效益。以上内容对无公害辣椒进行了概述,并在此基础上对无公害辣椒优质高产栽培技术的应用优势与无公害辣椒优质高产栽培技术进行了阐述。希望可以给相关人员带来一定的借鉴意义。

[参考文献]

- [1]林祖恩.无公害辣椒栽培技术分析[J].农民致富之友,2019(14):50.
- [2]陈益.辣椒无公害栽培技术[J].现代农业科技,2019(9):62+65.
- [3]邹立娜.小辣椒无公害高产栽培技术[J].农民致富之友,2019(07):50.
- [4]叶权.无公害辣椒高产栽培技术[J].江西农业,2018(22):12.