

DB3704

枣 庄 市 地 方 标 准

DB3704/T 0022—2023

皱皮辣椒拱棚栽培技术规程

地方标准信息服务平台

2023-09-06 发布

2023-10-06 实施

前 言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由枣庄市农业农村局提出、归口并组织实施。

本文件起草单位：枣庄市农业农机技术推广中心、枣庄旺达农业科技股份有限公司、枣庄市三星种业有限公司、枣庄市顺兴农业产业化联合体。

本文件主要起草人：秦竞、朱薇、王洛彩、杨宁、王洪涛、李帅、张方德、王庆军、马海艳、苏纪华、杨慧、姬文婷、刘树艳、韩猛、钟桂华、宗原、邵鹏、李严、夏珍珍、李正军、孔令刚、单德密、张宗萍、张倩、闫丽娟、秦德雷。

地方标准信息服务平台

皱皮辣椒拱棚栽培技术规程

1 范围

本文件规定了皱皮辣椒的术语和定义、品种选择、产地环境、拱棚、栽培茬口、育苗、定植、田间管理、病虫害防治、采收、生产档案管理。

本文件适用于皱皮辣椒的拱棚生产。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中规范性引用而构成本文件必不可少条款，其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件。不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/T 8321（所有部分） 农药合理使用准则

GB 16715.3 瓜类作物种子 第3部分：茄果类

NY/T 391 绿色食品 产地环境质量

NY/T 496 肥料合理使用准则

NY/T 1276 农药安全使用规范 总则

NY/T 2118 蔬菜育苗基质

NY/T 2312 茄果类蔬菜穴盘育苗技术规程

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

皱皮辣椒 (wrinkled chili)

果实绿色，表面褶皱，光泽度好，皮薄，辣味浓，适合鲜食菜用的辣椒。

4 品种选择

4.1 品种

选择皱皮黑优、靓辣2号、枣研薄皮4号、皱皮绿优、枣研皱皮1号、枣研皱皮2号、枣研皱皮6号等优良皱皮辣椒品种。

4.2 种子质量

种子纯度不低于95%，净度不低于98%，发芽率不低于85%，水分不高于7.0%，种子质量符合GB 16715.3的规定。

5 产地环境

宜选择富含有机质、耕层深厚的土壤，符合 NY/T 391 的规定。

6 拱棚

宜选择顶部高度不低于 1.8m，跨度为 6m~10m 的钢架或水泥柱拱棚。

7 栽培茬口

7.1 早春栽培

于 11 月中旬~11 月下旬播种育苗，2 月上旬定植，收获期从 4 月中旬~6 月下旬。

7.2 秋延迟栽培

于 6 月下旬~7 月上旬播种育苗，8 月上、中旬定植，收获期从 9 月下旬~11 月下旬。

8 育苗

8.1 育苗方式

采用穴盘育苗或苗床育苗。

8.2 种子处理

8.2.1 温汤浸种

于播种前 1d，将种子放在 50℃~55℃ 的温水中浸泡 30min，在水温降到 30℃ 时浸种 6h~8h，捞出，晾干表皮水分开始催芽。

8.2.3 催芽

将浸泡好的种子在白天 28℃~30℃、晚上 20℃~23℃，湿度为 90%~95% 的催芽环境中催芽，催芽环境符合 NY/T 2312 的规定，当 70% 以上的种子露白时，准备播种。

8.3 营养土配制

采用苗床育苗方式，将没有种过茄科作物的农田土作为苗床用土，过筛，在筛细的苗床土中，每 m³ 苗床土加入腐熟有机肥 15kg~20kg 和氮磷钾三元复合肥（15-15-15）1kg，撒入 1.2% 精甲·恶霉灵颗粒剂 3.4g/m²~4.4g/m²，搅拌均匀待用。肥料使用符合 NY/T 496 的规定；使用药剂防治符合 GB/T 8321 的规定。

穴盘育苗方式可以采用基质育苗，基质符合 NY/T 2118 的规定。

8.4 播种

8.4.1 穴盘播种

辣椒育苗采用 72 孔或 128 孔穴盘，播种深度 1cm，然后加 0.5cm~1cm 厚的覆盖土，浇水。在播后的穴盘上边覆盖农用薄膜保湿，当 60% 的种子出苗后去掉薄膜。

8.4.2 苗床播种

将苗床浇透水后，在苗床上均匀播种，用过筛后的营养土进行覆盖，覆盖厚度达到 0.5cm~1cm，在苗床上覆盖农用薄膜保湿，当 60%的种子出苗后去掉薄膜。

8.5 苗期管理

8.5.1 温度

子叶平展期白天温度 20℃~23℃，夜间温度 12℃~14℃；第 1 片真叶生长期白天温度 22℃~25℃，夜间温度 14℃~17℃；第 1 片真叶展开至成熟苗龄期白天温度 27℃~30℃，夜间温度 17℃~20℃。早春育苗期间宜采用多层覆盖、加温等方式进行保温，夏季育苗期间宜采用水帘、加强通风等方式降温。

8.5.2 水分

多采用喷淋方式浇水，保持苗床或基质湿度在 50%~60%。

8.5.3 光照

早春期间采用清洁薄膜、早揭晚盖覆盖物等方式增加光照；夏季育苗宜采用遮阳网覆盖等方式避免棚内光照过强。

8.6 壮苗

子叶完整，叶色浓绿；6 片~7 片真叶；根系嫩白密集，根毛浓密，根系将基质紧紧缠绕，形成完整根坨；无机械损伤、无病虫害；株高 15cm~20cm。壮苗符合 NY/T 2312 的规定。

一般夏季辣椒苗龄 25d~30d；早春辣椒苗龄 70d~90d。

9 定植

9.1 施肥整地

整地前每 667m²施腐熟的农家肥 2000kg~3000kg 或商品有机肥 200kg、生物菌肥 200kg、氮磷钾三元复合肥（15-15-15）40kg~50kg，施用的肥料应符合 NY/T 496 的规定。深翻土壤 25cm~30cm，耙平后准备起垄。

9.2 定植方法

采取单垄单行的种植方式，垄高 12cm，垄间距 65cm~70cm，定植时株距 30cm~33cm，每 667m²栽 3200 株~3600 株。挖穴定植，埋土后植株茎基部与土穴上部相平，然后浇水。

定植时要注意预防根部病害，可采用 30%恶霉灵 1000 倍进行栽前蘸根，栽后 5d~7d 用 20%二氯异氰尿酸钠 300 倍~400 倍液进行灌根。使用药剂防治符合 GB/T 8321 的规定。

在定植时要选用健康植株。

10 田间管理

10.1 温度调控

生长期，拱棚内温度控制在白天 22℃~26℃，夜间 15℃~17℃。秋延迟栽培前期气温高，要

加强通风降温，11月加保温被或草苫保温。早春时要注意保温防冻，低于10℃时，拱棚内加盖小拱棚、加盖1层薄膜，拱棚四周加盖草苫保温。

10.2 水分管理

定植5d~7d浇缓苗水，等门椒长至3cm~5cm时浇膨果水，中后期生长期，如温度较高7d~10d浇1次水。低温期间，要控制浇水，以偏干为好。严防棚内湿度过大造成落花落果及病害的发生。

10.3 肥料管理

为促进前期茎秆、叶子生长和中后期果实发育，可在门椒时座果后每次亩施入全水溶平衡肥(N:P₂O₅:K₂O=20:20:20)4kg~5kg，对椒时座果后每次亩施入全水溶肥(N:P₂O₅:K₂O=12:10:28)4kg~5kg；四门斗椒座果后每次亩施入全水溶肥(N:P₂O₅:K₂O=13:5:35)4kg~5kg；结果后期可以叶面补充0.2%磷酸二氢钾和0.2%尿素混合液防早衰。所使用的肥料符合NY/T 496的规定。

10.4 整枝

打掉门椒以下老叶、病叶；在种植行两侧固定长绳防止侧枝杂乱生长。

11 病虫害防治

11.1 农业防治

采用与非茄果类作物轮作；深耕；增施有机肥、生物菌肥；起高垄防止田间积水等方法。

11.2 物理防治

11.2.1 “两网一膜”技术

在夏季育苗和定植阶段易发生病毒病，选择遮阳网，防虫网进行降温、防虫，采用地膜保湿保温进行预防。

11.3 生物防治

可用5%氨基寡糖素水剂200倍~400倍液喷雾防治病毒病。1.8%阿维菌素乳油2000倍~3000倍液喷雾防治蚜虫、白粉虱。丽蚜小蜂卡在粉虱发生初期或者辣椒定植1周后悬挂，每次每亩释放10张小卡，每隔7d~10d释放1次，连续释放3次~5次，释放丽蚜小蜂后应尽量不要使用农药，避免农药残留和杀害天敌。

11.4 化学防治

11.4.1 用药原则

严格按照农药安全使用间隔期用药，使用药剂防治符合GB/T 8321和NY/T 1276的规定。

11.4.2 病毒病

在幼苗期或者发病初期宜采用2%宁南霉素300ml/667m²~417ml/667m²、20%吗呱·乙酸铜120g/667m²~150g/667m²、50%氯溴异氢尿酸60g/667m²~70g/667m²交替喷雾防治。

11.4.3 疫病

用 35% 烯酰·氟啶胺悬浮剂 60ml/667m²~70ml/667m²、1% 申嗪霉素悬浮剂 50ml/667m²~120ml/667m²、50% 嘧菌酯 20g/667m²~36g/667m²、10% 烯酰吗啉 150ml/667m²~300ml/667m² 交替喷雾防治。

11.4.4 蚜虫

用 10% 溴氰虫酰胺悬乳剂 30ml/667m²~40ml/667m²、1.5% 苦参碱 30ml/667m²~40ml/667m²、双丙还虫酯 10ml/667m²~16ml/667m²。

11.4.5 白粉虱

用 22% 联苯·噻虫嗪悬乳剂 20ml/667m²~40ml/667m²、10% 溴氰虫酰胺悬乳剂 50ml/667m²~60ml/667m² 或 噻虫·高氯氟 5ml/667m²~10ml/667m² 交替喷雾防治。

12 采收

皱皮辣椒采收多以绿色鲜果为主，当果实长度达到 7cm~9cm 时即可采收。

13 生产档案管理

记录拱棚辣椒生产资料使用、管理、收获等生产过程留作档案，并保存 2 年以上，以备查阅。

地方标准信息服务平台