

新闻
监督
问诊

热线

舆论监督为民发声 问诊答疑帮民解忧

13869672375 果记者 18866707190 姜记者

中后期管理跟上 番茄高产不早衰

□记者果志华编写

山东省青岛市一菜农电话咨询：我棚内的红果番茄第四穗花已经点完，但是开花少，导致植株整体坐果率不高。请问应该如何管理才能让番茄中后期高产不早衰？

答：番茄进入生产中后期后，植株生长慢慢衰败，为保证番茄持续高产，管理上应从以下几个方面入手：

加强温度管理

番茄生长期间适宜的温度范围是白天25℃—28℃，晚上15℃左右。晴朗天气，应尽量避免棚内温度长时间超过30℃。当前清明已至，气温回升很快，平时应根据天气变化调节放风时间及风口大小，避免棚内温度过高或过低。特别是顶部放风口，无论晴天还是阴天，只要不下雨雪都要适时打开，一来调节温度，二来排湿，排出有害气体，补充二氧化碳。即使遇到低温天气，也要在中午短时间放风。

肥水供应要均衡

天气转暖后，植株生长速度加快，浇水时要注意小水勤浇，尤其对于发生根部病害或茎秆水烂的棚室，浇水要看土壤墒情和天气，并做到连阴天前不浇水、连阴天后晒一天再浇水、一天之内浇水以早上为宜。

为保证果实正常的膨果、转色，追肥要以高钾型水溶肥为主。但具体肥料的种类还应根据棵子的长势来调整，棵子偏旺时冲施低氮高钾型肥料，棵子中等时冲施中氮高钾肥，棵子偏弱时冲施高氮高钾肥或平衡型肥料加磷酸二氢钾，避免出现果实空心、起棱或绿肩、花脸、青皮果、筋腐果的情况。同时也要注意，在中后期棵子偏弱的情况下，不要偏施高钾低氮型肥料，否则会使番茄果实个头偏小，且容易出现裂果的情况。

番茄中后期也容易因根系不好而出现叶片发黄或下部叶片出现黄斑、老化的现象，所以在这个时期应加强养根，防止因根系老化、早衰而引起缺素现象，如及时冲施腐植酸或甲壳

素类生根剂，但不要选用能快速生根的激素类生根剂，这是因为激素促发的新根活性差，遇到不良环境会迅速死亡，最终导致植株早衰。此外，为了防止果实出现脐腐病、皴皮、裂果等现象，还需及时叶面补充含有钙、镁、锌、硼等中微量元素元素的叶面肥。如果遇到连阴天不能浇水施肥，也要利用连阴天之间的短暂晴天喷施高钾肥，及时补充营养。

防好病虫害

随着气温回升，棵子长势快，叶片稠密，灰叶斑病、叶霉病易多发。特别是灰叶斑病容易反复发生，平时要加强防治。如及时喷洒咯菌腈、苯醚甲环唑、吡唑醚菌酯等药剂。同时注意预防细菌性病害、疫病等病害发生，每隔7天—10天喷一次噁菌铜、中生菌素、氯溴异氰尿酸、氟菌霜霉威、霜脲腈等药剂，配合螯合态钙、硼等中微量元素，可有效预防病害发生。

要注意预防白粉虱、烟粉虱、菜青虫、甜菜叶蛾、蛱蛄等害虫。生产中要及时悬挂粘虫板、诱捕器，前脸及顶部风口处设置防虫网，阻止外界害虫迁飞进入棚内。同时配合撒药、喷药或用烟雾剂熏蒸的方法，杀灭害虫。

延后打头多留果

由于第四穗花开花少，坐果也少，建议不要早打头，多留一两穗花后再打头，进一步提高坐果率。

徒长在春季番茄生长过程中很常见，会造成开花坐果减少，并且果实膨大慢，还容易出现畸形果。因此，想要促进番茄开花坐果，控制茎叶徒长是基础，除了控制棚内温度，还要注意根据植株长势追肥，避免营养供应过度，加重徒长。此外，平时勤用有助于提高植株抗逆能力的海藻精、氨基酸、有益元素、微生物菌剂等功能型肥料，利于植株开花坐果，同时还能改善土壤的物理性状，促进番茄根系生长，避免后期出现早衰。

新手种植平菇 管理重抓五点

□记者果志华编写

河南省安阳市一菇农电话咨询：我种植平菇刚两年，请问怎样才能生产出质量好且产量高的平菇？

答：平菇栽培广泛，通常情况下，平时管理中通过调控好环境、合理进行菌种制作和安全用药，可为平菇提供适宜的生长环境，从而保证子实体健壮生长。

温度管理

高温发菌容易导致子实体畸形，这是因为在高温发菌的条件下，菌丝生长虽然迅速，但是菌丝稀疏、不强壮，并且容易产生空胞细胞，也就有了发生变异的可能。因此，在菌丝培养阶段，特别是母种、原种及栽培种阶段，一定要坚持适温发菌，甚至较低温度发菌，培养健壮、活性更强的菌丝，防止菌丝在生长过程中发生变异。平菇菌丝生长的最适宜温度可以调控在23℃左右。白天温度调控，晴天时要注意不能升温过猛，否则会造成棚内昼夜温差过大，导致子实体徒长，形成片薄、腿长、瘦弱的劣质菇。

如果栽培广温偏低型平菇菌株，该类型菌株出菇温度范围是2℃—32℃，如果遇到降温天气，夜间棚温低于2℃，平菇生长会停止，已经现蕾的菇蕾会成盐霜状，成型的子实体会呈现盐霜、瘤刺、粗腿、短喇叭等畸形怪状。所以栽培平菇，棚内夜间最低气温最好保持在6℃以上，但不可为了保温而忽视通风。通风可以掀开菇棚两侧的薄膜，根据棚内的温度灵活调整通风时间，如果天气晴朗，棚内的气温到达10℃以上就应该适当通风，这个是灵活的，不可生搬硬套。当棚内的出菇量大时，要多通风、早通风，棚内的出菇量很低时，就适当少通风，长时间密封菇棚的做法是不可取的。

光照管理

平菇等食用菌除黑木耳等需要较强的光线外，一般保证有充足的



散射光线即可，白天可以将覆盖物掀起，即可有散射光进入，一般可以满足平菇子实体对光线的要求，如果发现还有差距，可以在棚内每隔3—5米挂一盏20—30瓦的节能灯泡，根据棚内光线情况，适当增加照明，也可以满足子实体对光线的需要。若光线过强会对菌棒和子实体有一定的伤害，会晒干菌头，对出菇现蕾也有一定的阻碍。

湿度调控

春季天气多变，遇到阴雨降温天气，棚内气温低，湿度难以保持，仅靠喷水保湿，效果不好。因为子实体生长很慢，如果喷水过多，水珠聚集在菇盖表面，蒸发慢，吸收也慢，对子实体产生不良作用，产生瘤刺菇等畸形菇。生产中可以采取以地面灌水为主、喷雾化水为辅的湿度管理措施，喷水的时间可以选择在中午水分蒸发旺盛的时间段，不可在傍晚封棚时喷水。

合理用药

每年都有菇农因杀虫剂使用不当，导致子实体出现异常问题，所以杀虫剂不可乱用，更不能在平菇等食用菌子实体上喷洒使用。

目前平菇生产中，可以使用的部分杀虫剂有苏云金芽孢杆菌、4.5%高效氯氰菊酯水乳剂、25%除虫脲可湿性粉剂、50%灭蝇胺可湿性粉剂、4.3%高效氯氟氰菊酯·甲氨基阿维菌素苯甲酸盐乳油、73%克螨特乳油（杀螨虫）、四聚乙醛颗粒剂（杀灭蛴蛄和蜗牛）等。不管哪一种药剂，在使用时，都要做好小面积试验，确认对子实体和菌丝无害后，才能使用。

菌种制作及生产

建议菇农要及时学习菌种制作的新理念、新方法、新设备等，例如现在已经广泛采用的枝条菌种接种栽培种和出菇袋、液体菌种接种出菇袋和菌种袋、简易摇瓶液体菌种生产半熟料出菇袋、平菇两头接种栽培种改换窝口袋栽培种、半熟料栽培模式中的打穴接种出菇袋等，虽已是很成功的技术，但是有的菇农由于没有掌握好，从而影响了平菇生产。

此外，菇农还要充分掌握平菇生产中的生料技术、发酵料技术、半熟料技术和熟料技术等，根据实际情况和生产季节，灵活选用适合自己的生产模式，不要拘泥于单一的生产模式，要学会运用多种原料、多种模式灵活生产平菇。



根结线虫终结者

完美
无线

稳定

杀线效果始终如一

速效

用后72小时快速杀线

彻底

虫卵双杀、持久杀灭

防治根结线虫 推荐产品！

山东旭丰生物科技有限公司

电话：15153623132

400—158—0886

季
无
线打
药
就
加爱多收
ATONIK

促根壮苗

保花又保果

防冻解害

控旺防徒长

抗逆提质

增产又增收

叶喷、滴灌、冲施均可

日本爱多收株式会社

技术咨询电话/微信：13606950729(洪)

广告