

# 淮安红椒大棚栽培及活体保鲜技术

宛汉斌 王立华

淮安红椒是江苏省淮安市一大特色蔬菜,原产地为清浦区黄码乡,现已扩展到淮安市全境。2010年3月,淮安红椒成功注册为中国地理标志证明商标,成为江苏省第一个设施蔬菜地理标志产品。淮安红椒为微辣型粗牛角椒,相对于四川等地的辣椒,其生物碱特别是辣椒碱含量低15%~20%。由于其果色鲜艳、着色均匀、果面光滑、果肉厚、辣味适中,风味独特,特别受市场欢迎。大棚红椒每千克价格在3.0~8.0元,平均价格5.0元;每667 m<sup>2</sup>平均产量2 000 kg,产值10 000元;种植成本(农膜800元,肥料1 000元,农药200元,种子50元,竹拱等农资500元,地租400元)合计2 950元;每667 m<sup>2</sup>纯收入7 050元。

## 1 淮安红椒大棚栽培历史

淮安红椒保护地栽培始于20世纪70年代后期,当时塑料地膜、棚膜在淮阴地区开始小面积推广应用,部分菜农开始生产红椒。到80年代中期,蔬菜市场部分放开,处于城乡结合部的清浦区黄码乡由于不属于蔬菜专业生产乡,可以自由出售蔬菜产品,当菜农看到农贸市场红椒比青椒价格贵2~3倍,就开始在秋季大棚中生产红椒。到了90年代,淮安地区实施农业结构调整,重点发展设施蔬菜,并以发展大棚辣椒为主,淮安辣椒产业得到迅速发展,逐渐形成了春提早大棚青椒、秋延后大棚红椒的产业格局,栽培范围也由最初的黄码乡许庄、吴圩、李集、王李等几个村向周边的盐河、武墩等乡镇扩展。到2010年,以黄码乡为中心的清浦区大棚红椒生产面积达到6 707 hm<sup>2</sup>,产值10亿元左右;而黄码乡大棚红椒生产面积发展更快,达到2 920 hm<sup>2</sup>,占全区大

棚红椒面积的43.54%,该乡有76%的耕地种植大棚红椒,农民85.2%的收入来源于大棚红椒生产。现在有近36.9%的农民外出承包土地种植大棚红椒,如黄码许庄村农民贵兆荣常年在外承包红椒大棚面积逾6.7 hm<sup>2</sup>,被授予全国劳动模范称号。淮阴区的袁集、王营、渔沟、王兴、棉花庄、老张集等,洪泽县高良涧、朱坝、仁河、东双沟,涟水县高沟、朱码、陈师、蒋庵等,楚州区车桥、流均、板闸、席桥、南马厂,盱眙县马坝、观音寺、盱城、黄花塘等,金湖县戴楼、黎城等乡镇在农业部门的组织和生产示范点的带动下,大棚红椒得到了迅速的发展,使淮安红椒播种面积在江苏省辣椒播种面积中处于第一位。

## 2 淮安红椒大棚栽培技术

淮安地区土地平坦、交通便捷、气候温和、土壤肥沃、光热条件适宜,生态环境良好,具备发展优质特色红椒的自然地理条件。淮安红椒生产设施选择塑料大棚,生产季节一般在秋季。

2.1 选用良种,培育壮苗 选用中熟、高产、抗病、大果、转色快、耐贮运的品种,如绿园3号、宁研1号等。根据调查,直播方式时间在7月下旬,每667 m<sup>2</sup>产量2 000 kg;育苗移栽播种时间8月上旬,产量1 500 kg。虽然直播的红椒产量稍高,但占用田间茬口时间较长,而且辣椒苗期面积大,难于管理,风险大,人工成本较高,因此当地大多数椒农采取育苗移栽方式。基质穴盘育苗采用54孔穴盘,育苗时先用遮光率70%的遮阳网搭成遮阴棚,播种后苗床表面覆盖一层草帘或撒一些麦秸,每天喷水以保持苗床湿润,待70%种子出芽即撤去草帘或麦秸。后期多见光,以防徒长。

2.2 施足基肥,合理密植 9月上旬定植,每667 m<sup>2</sup>施优质腐熟有机肥2.5 t、30%三元复合肥70 kg作基肥。定植大行距60 cm,小行距50 cm,株距30 cm。

2.3 精心管理,合理调控 秋延后栽培在定植后主要以降温、防干旱、防暴雨为主,应及时浇水。缓苗

宛汉斌,推广研究员,江苏省淮安市农业技术推广中心,淮安市健康西路55号,223001,电话:0517-83844738 E-mail: wanhb163@163.com

王立华,江苏省淮安市农业技术推广中心

收稿日期:2011-02-24 接受日期:2011-06-05

后,棚温保持白天 25~28℃,夜间 15~17℃,温度过高可通过通风、覆盖遮阳网等措施降温。10 月中下旬后,温度下降,应注意保温。

前期勤浇水,每次水量要少。后期随气温下降,光照减弱,应控制浇水。土壤干燥缺水时,选晴天中午前后浇水。

光照调控:每天日出后即揭去草帘,掸去大棚膜内水滴后立即揭去二层膜,让植株直接见光。阴天在温度不太低的情况下也要揭去草帘,让植株尤其是下部果实充分见光,利于果实转红。

## 2.4 红辣椒活体保鲜延后技术

2.4.1 及时摘除门椒和对椒 门椒、对椒成果后 7 d(天)内摘除。进入结果期时,要及时除去果实下部的老、病、黄叶和生长细弱的侧枝。秋延后栽培每株结果 12 个左右,及时去掉生长点,抑制营养生长,促进果实的发育。

2.4.2 注意保温保湿 当果实定形、气温下降时,要及时加盖二层膜、草帘保温,晴天棚温保持在 18~22℃,阴天二层棚内温度保持在 5℃以上,田间管理以保温为主,并注意保持田间湿度,做到膜下见干小水暗灌,以保证田土见潮,植株叶片不萎蔫。

2.4.3 后期控温控湿活体储藏 红椒生产要注意控

制棚内温度,以延缓植株上青椒的红熟期。生长后期进行大棚内控温控湿活体储藏,确保红辣椒在元旦并延迟至春节上市,具体做法:

摘除红辣椒植株上层无效的小果和病虫果,挑选未转红的青熟果或转色果的植株作为活体保鲜植株,拔除无果的植株。

白天棚温保持在 10~15℃,夜间二层棚内温度保持在 5℃以上,并在大棚内二层膜上再加盖草帘保温。当气温继续下降时,夜间应在草帘上再加盖 1 层旧农膜,形成 4 层覆盖保温。

夜间在小棚内每 667 m<sup>2</sup> 可用 45% 百菌清烟剂 105~130 g 熏烟,每间隔 10 d(天)熏 1 次,连续 3~4 次,可有效防治辣椒病害,延长保鲜期。

棚内要保持一定湿度,要求见干见湿,即棚内土壤小水浇过以后要见干才能浇下一次,一般每 5~7 d(天)浇 1 次,在中午用温水浇灌。

2.5 采收标准 红椒的采收标准为:一是辣椒中部直径 3~5 cm、长度 10~15 cm,单果质量 70~80 g;二是辣椒着色均匀,颜色一般呈水红色,略带淡黄色;三是果面光滑,无机械损伤、无虫斑。红椒采收要依市场行情适时进行,采收时要轻摘轻放,防止机械损伤,并实行分级包装,贴标识出售。

# PINDSTRUP 丹麦品氏® Since 1905



## 蔬菜育苗基质

PINDSTRUP 品氏® 育苗基质—采用优质泥炭藓为原料,加入多量营养启动剂(大量元素和微量元素缓释剂),pH 值已调整为 5.5 或 6,颗粒 0~10 mm 或 0~6 mm,每包 300 L,适用于各类蔬菜、瓜果的育苗。

丹麦原装进口——品氏基质 咨询电话:13501625600,021-50828900  
中文网址:www.pindstrup.com.cn E-mail:pindstrup@pindstrup.com.cn

传真:021-50841156

穴盘育苗用量及成本测算(仅供参考)

穴盘规格	Q50 穴	Q72 穴	Q105 穴	T128 穴	T200 穴	T288 穴
每包 300 L 育苗数量	5 000 株	7 200 株	11 000 株	13 500 株	30 000 株	42 000 株
每株苗基质成本估算	3.36 分	2.33 分	1.52 分	1.24 分	0.56 分	0.40 分

## 诚招蔬菜种子销售经理

工作地点:上海