

ICS 65.020.20
B31

DB63

青 海 省 地 方 标 准

DB 63/ T—2020

日光温室韭菜基质栽培技术规范

2020 - XX - XX 发布

2020 - XX - XX 实施

青海省市场监督管理局

发布

前 言

本标准按照GB/T 1.1-2020给出的规则起草。

本标准由青海省农业农村厅提出并归口。

本标准起草单位：青海省农林科学院园艺所。

本标准主要起草人：钟启文，张广楠，魏晓强，王丽慧，谭龙，张海旺。

本标准由青海省农业农村厅监督实施。

日光温室韭菜基质栽培技术规范

1 范围

本规范规定了日光温室韭菜基质生产的产量指标、产地环境要求、育苗、生产技术、病虫害防治技术和采收等方面的要求。

本规范适用于青海省日光温室韭菜基质栽培时使用。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是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 3095 环境空气质量标准

GB 5084 农田灌溉水质标准

GB/T 23416.6 蔬菜病虫害安全防治技术规范 第6部分：绿叶菜类

3 术语和定义

本标准中没有需要界定的术语和定义。

4 产量指标

每茬12 000.00kg/hm²~15 000.00kg/hm²（每茬每亩800.00kg~1 000.00kg）。

5 产地环境

产地环境要求符合GB 3095、GB 5084标准。

6 品种选择

选择经审定登记的优质、高产、抗病虫、抗逆性强、适应性广、商品性好的品种。

7 栽培技术

7.1 育苗

7.1.1 育苗方式

穴盘育苗，基质选用商品育苗基质，穴盘选用72孔穴盘。

7.1.2 育苗时间

夏季定植前45d~60d育苗，冬季定植前70d~90d育苗。

7.1.3 种子处理

选用当年的韭菜新种子并催芽。播种前4d~5d，将种子放在温度为30℃~40℃的水中用力搅拌，清除空瘪种子，再换同样温度的水浸种24h，然后搓洗种子，将种子捞出后用湿布包裹，在15℃~20℃条件下催芽，每天用清水淘洗1次，2d~3d后胚根伸长时待播。

7.1.4 播种

穴盘浇透清水，播入经催芽的种子，播种深度为1.00cm。播种后保持昼温18℃~24℃，夜温不低于14℃，基质相对湿度维持在70%~80%。

7.1.5 苗期管理

昼温控制在16℃~22℃，夜温不低于10℃；基质相对湿度维持在60%~70%。

7.1.6 壮苗标准

叶片数3叶~5叶，假茎粗大于0.20cm，株高10.00cm~15.00cm，无病虫害，无机械损伤。

7.2 定植

7.2.1 定植前的准备

7.2.1.1 栽培槽的修建

按南北向堆砌砖结构栽培槽，栽培槽规格为7.0m*0.7m*0.5m(内径)，槽内铺垫PO膜，槽间距为50cm。

7.2.1.2 基质处理

栽培基质选用作物秸秆、基质土、蛭石和珍珠岩(也可选用商品基质)，基质体积比为2:4.8:1.6:1.6(作物秸秆量为20%)，作物秸秆粉碎成0.5cm~1cm的碎屑，采用静室好氧发酵，发酵天数为30d，发酵菌剂选用商品秸秆发酵菌剂。

7.2.1.3 基质填装

定植前9d~11d填装栽培基质，栽培基质填装在栽培槽的35cm~40cm处，填装完成后立即浇透水。

7.2.1.4 消毒处理

定植前5d~7d密封温室通过强光照高温消毒。

7.2.2 定植

7.2.2.1 秧苗处理

育苗盘在定植前一天浇1次透水。起苗时忌伤根，大小苗要分开。剪去须根末端，留须根5cm~6cm长；剪去叶尖端，留叶片8cm~10cm长，然后移栽定植。

7.2.2.2 定植方法

定植时按南北向开沟，行距10cm，株距4cm~6cm，每槽栽植5行。栽植深度以埋至叶鞘与叶片交接处为准，栽植后及时浇水。定植7d后查苗，若缺苗应人工补栽。

7.3 定植后管理

7.3.1 灌溉

定植后每5d~7d采用滴灌的方式浇灌常规营养液，营养液酸碱度（pH）为6.0~6.4，可溶性盐浓度（EC）为2.0 ms/cm~2.2ms/cm。

7.3.2 温度及温室揭放被

韭菜生长发育所需的适宜温度为白天17℃~23℃，夜间10℃~12℃。夏季上午8:00揭被，下午18:00放被；冬季上午10:30揭被，下午16:00放被。如遇阴天、雨天及雪天，应不揭被。

7.3.3 光照

保持透光率70%以上。

7.3.4 通风

夏季温室内温度超过30℃，冬季温室内温度超过25℃时及时通风。

8 病虫害防治

8.1 主要病虫害

主要病害有叶斑病、病毒病等；主要虫害有潜叶蝇、白粉虱等。

8.2 病虫害防治

8.2.1 农业防治

采用抗病品种、培育壮苗等措施。

8.2.2 物理防治

采用防虫网、粘虫板、杀虫灯等措施。

8.2.3 生物防治

采用微生物制剂、植物源农药及生物源农药防治病虫害。

8.2.4 药剂防治

按照GB/T 23416.6的要求进行防治，具体防治方法见附录A。

9 采收

9.1 采收时间

韭菜株高生长到30cm~40cm，假茎粗壮，颜色翠绿时即可采收。

9.2 采收水肥管理

每茬收割前2d~3d, 在栽培槽内浇透1次营养液以达到增产的目的。收割后3d~5d内, 伤口未愈合, 不可浇营养液。

附 录 A
(规范性附录)

日光温室韭菜基质生产允许使用的植物保护产品物质和措施

表A.1给出了日光温室韭菜基质生产允许使用的植物保护产品物质的类型、名称、组分和防治对象。

表 A.1 日光温室韭菜基质生产允许使用的植物保护产品物质和措施

类型	物质名称、组分要求	主要防治对象
杀虫剂		
植物源	印楝提取液及其制剂	粉虱和鳞翅目害虫等
	天然除虫菊植物提取液及其制剂	粉虱和鳞翅目害虫等
	苦木科植物提取液及其制剂	粉虱和鳞翅目害虫等
	鱼藤酮植物提取液及其制剂	粉虱和鳞翅目害虫等
	苦参类植物提取液及其制剂	粉虱和鳞翅目害虫等
	植物油及植物油乳化剂	粉虱等
微生物源	真菌及真菌制剂（如：白僵菌、轮枝菌）	鳞翅目害虫
	细菌及细菌制剂（如：苏云金杆菌，即 Bt）	鳞翅目害虫
	病毒及病毒制剂（如：颗粒体病毒等）	鳞翅目害虫
矿物源	石灰硫磺（多硫化钙）	棚室空棚消毒
	波尔多液	叶部病害
	轻矿物油（如：石蜡油）	粉虱等
	软钾皂	粉虱等
杀菌剂		
植物源	天然酸（如：食醋、木醋、竹醋和稻醋等）	真菌性病害
	蘑菇及其蘑菇基质的提取物	病毒
	乙醇	助剂和渗透剂
矿物源	铜盐（如：硫酸铜、氢氧化铜、氨基酸铜等）	真菌、细菌性病害
	石灰	真菌、细菌性病害
	硫磺	白粉病等真菌性病害
	高锰酸钾	细菌和真菌性病害
	碳酸氢钾	白粉病
	碳酸氢钠（小苏打）	白粉病
	氢氧化钙	生理性病害
杀螨剂		
植物源	植物提取液及其制剂	红蜘蛛
微生物源	寄生微生物（如：虫霉、病毒等）	红蜘蛛
矿物源	硫磺	红蜘蛛
	石硫合剂	红蜘蛛
	硫制剂	红蜘蛛

表 A.1 日光温室韭菜基质生产允许使用的植物保护产品物质和措施（续）

诱捕器		
	昆虫性外激素	鳞翅目害虫
	灯光诱杀	鳞翅目害虫、金龟子等
	糖醋液诱杀	鳞翅目害虫、金龟子等
	色板诱杀（黄板、蓝板等）	粉虱等
物理隔离		
	防虫网	粉虱鳞翅目害虫