ICS 65.020.20

B 31

|  |
| --- |
|  |

DB3211

镇江市地方标准

DB 3211/T000—2022

|  |
| --- |
|  |

樱桃番茄水肥一体化无土栽培技术规程

Technical regulation for water-fertilizer soilless cultivation of cherry tomato

点击此处添加与国际标准一致性程度的标识

|  |
| --- |
|  |
| （本稿完成日期：2022.04.20） |

××××-××-××发布

××××-××-××实施

镇江市市场监督管理局   发布

前  言

本文件按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》的规定进行编制。

本文件由镇江市农业农村局归口。

本文件由港华紫荆农庄（句容）有限公司提出。

本文件由港华紫荆农庄（句容）有限公司起草。

本文件主要起草人：赵冬、贾正宏、安林海、苗玉洲、刘勇、张振超、孙春青。

樱桃番茄水肥一体化无土栽培技术规程

1 范围

本文件规定了樱桃番茄水肥一体化无土栽培的产地环境、生产技术、病虫害防治、采收和记录。

本文件适用樱桃番茄水肥一体化无土栽培的生产。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。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 16715.3　瓜菜作物种子 第3部分：茄果类

NY/T 1107 大量元素水溶肥料

NY/T 5010 无公害农产品 种植业产地环境条件

DB32/T 1423 番茄病虫害防治规程

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

水肥一体化 Integration Of water and fer

是借助压力灌溉系统，将可溶性固体或液体肥料，按土壤或基质养分含量和作物种类的需肥规律和特点，配兑成肥液与灌溉水一起，通过可控管道系统供水、供肥，使水肥相融后，通过管道或滴头,均匀、定时、定量、按比例浸润作物根系发育生长区域。

4 产地环境

应符合NY/T 5010的规定。

5 生产技术

5.1 品种选择

选抗性好、商品性佳的品种，规模化量产宜选用耐储运的品种，采摘园宜选用口感佳的品种，种子质量应符合GB 16715.3的规定。

5.2 播种前准备

5.2.1 育苗场地

保温良好、地势较高、排灌方便的保护地设施环境，设施应具备放风条件，早春育苗还需在保护地内准备小拱棚。

5.2.2 育苗设施

早春育苗需采用电热温床育苗。

5.2.3 穴盘选择

选用72孔标准穴盘育苗。

5.2.4 基质

草炭和蛭石按照3:1的比例混合。每立方米基质混入腐熟有机肥15kg～25kg。

5.3 穴盘育苗

5.3.1 装盘压穴

育苗基质装满盘抹平，浇透水后，用同标准的穴盘压穴。

5.3.2 播种时间

春茬在1月下旬至2月上旬播种；秋茬在7月上旬至下旬播种。

5.3.3 播种方法

每穴播1粒种子在穴孔的中央。待全部播完后，盖土0.5 cm～1cm。种子盖好后再用细孔喷头喷透水。

5.4 苗床管理

5.4.1 苗期温度管理

播种后白天温度保持在25℃～28℃，夜晚18℃～20℃；幼苗出齐后，白天温度保持在20℃～23℃，夜间 16℃～18℃；2片～3片真叶时，应放风炼苗，白天保持20℃～25℃，夜间16℃～22℃。

5.4.2 营养液管理

真叶长出后, 每2d～3d 浇淋1 次营养液,营养液EC值为0.8ms /cm～1.0ms /cm，pH值为6.5～7。

5.4.3 炼苗

播种后35d～40d后炼苗，春茬随天气转暖加大放风量，并逐步撤掉小拱棚；秋茬通过防风或喷水雾的形式降温，确保温度在15℃～25℃ 。

5.5 定植前准备

栽培基质宜选用椰糠、充分发酵菌菇渣以及珍珠岩、蛭石、草炭等按比例混合的复合基质。种植槽深25cm以上，上口30cm，下口20cm，种植槽中填满栽培基质，整理平整，浇足底水。

5.6 定植

5.6.1 定植时间

幼苗长至5片～6 片真叶, 苗龄40d～45d 即可定植。宜选晴天下午定植。

5.6.2 定植方法

选择壮苗定植, 株距22cm～25cm, 调整好滴灌带, 用营养液灌溉20min～30min 后转入正常灌溉。定植后采用遮阳网进行遮阴3d～4d，缓苗后去除遮阳网。

5.7 田间管理

5.7.1 环境管理

樱桃番茄在营养生长期内温度控制在18℃～30℃，光照以30000 Lx～35000 Lx为宜。湿度应不高于75%。

5.7.2 水肥一体化管理

5.7.2.1 肥料选择

选用常温能够迅速溶于水的水溶性肥料，且肥料之间不会产生拮抗，不溶物含量小于1%，不会堵塞过滤器及滴灌口，应符合NY/T 1107的规定。

5.7.2.2 营养液灌溉

整个生育期EC 值为0.80ms/cm～2.50 ms/cm, 移栽定植后EC 值为2.00ms/cm～2.20 ms/cm,坐果至采收结束营养液的EC 值为2.30ms/cm～2.50 ms/cm，pH值为6.5～7，每日浇灌1次～3次，每次灌溉3min～5min。

5.7.3 植株调整

5.7.3.1 单杆整枝

采用单干整枝, 用吊绳来固定植株, 1周进行1次绕头牵引, 约三节绕1圈, 植株生长过程中打掉侧枝, 及时摘除老叶、病叶。

5.7.3.2 落蔓

植株长至2m左右时可将植株上部绳逐步放下, 保持植株高度一致, 植株基部托放固定于栽培槽周围的支架上, 随植株增高, 逐步落蔓。

5.7.3.3 授粉

雌花长至长2cm时，采用人工授粉方式授粉，或开花前1 d采用氯吡脲植物生长调节剂喷施雌花。

6 病虫害防治

6.1 主要病虫害

病害有早疫病、晚疫病、灰霉病、病毒病；虫害有蚜虫、白粉虱、潜叶蝇。

6.2 物理防治

6.2.1黄板诱杀

在播种出苗后4周或定植缓苗后，采取黄板诱杀，紧靠种植槽四周张挂黄板，诱杀蚜虫，每20m2～30m2放置1块。

6.2.2 灯光诱杀

每667 m2设1盏黑光灯，诱杀夜蛾类害虫。

6.2.3 铺设银灰反光膜

基质上覆盖银灰反光膜，减少蚜虫发生数量。

6.2.4 高温闷棚

番茄坐果后，晴天中午闷棚2h，温度控制在33℃～36℃，隔10d闷一次，连续三次。

6.3 化学防治

按照DB32/T 1423 规定。

7 采收

观光采摘可待第一穗果成熟超80%后开放采摘，生产园区根据成熟情况及时采收。

8 记录

对生产全过程进行记录，生产档案保存2年。

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_