

<<番茄辣椒施肥与生理病害防治>>

图书基本信息

书名：<<番茄辣椒施肥与生理病害防治>>

13位ISBN编号：9787543331938

10位ISBN编号：7543331934

出版时间：2013-2

出版单位：天津科技翻译出版公司

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：<http://www.tushu007.com>

<<番茄辣椒施肥与生理病害防治>>

内容概要

《设施蔬菜合理施肥原色图册系列丛书:番茄辣椒施肥与生理病害防治》立足于我国北方设施蔬菜生产实际,针对设施蔬菜的主栽品种(番茄和辣椒),详尽地说明了这两种蔬菜设施栽培的茬口安排、品种选择、不同时期的需肥规律、肥料的选用、适宜用量及施用方法、施用时间,以及主要生理病害的防治方法,最终实现设施蔬菜的优质高产。

本丛书深入浅出、图文并茂、通俗易懂,尽可能让农民看得懂、学得会、用得上。

<<番茄辣椒施肥与生理病害防治>>

作者简介

王丽娟，硕士，现就职于天津市农业科学院信息研究所，助理研究员。

主要从事农业科技信息分析与管理方面的研究，曾参加中德政府合作项目《中国集约化农业协调环境保护和生产力提高的创新型氮肥管理技术》，并主编过《农业保险百问百答》，参编过《农民创业投资指南》、《惠农小额信贷农民致富加油站》3本农业科普读物。

吕雄杰，硕士，现就职于天津市农业科学院信息研究所，助理研究员。

主要从事农业信息技术研究与应用方面的工作。

曾参加中德政府合作项目《中国集约化农业协调环境保护和生产力提高的创新型氮肥管理技术》，先后在各类期刊上发表论文13篇。

<<番茄辣椒施肥与生理病害防治>>

书籍目录

第一部分番茄 第一节品种选择 三、樱桃番茄品种 1.圣粉 2.丽红 3.美樱二号 4.京丹1号 5.曼西娜(73—47)
6.冀东216 第二节施肥方法 一、需肥特点 二、施肥原则 三、重施基肥 四、巧施追肥 第三节常见生理病害 一、营养失调 1.氮过剩 2.磷过剩 3.缺氮 4.缺磷 5.缺钾 6.缺钙 7.缺镁 8.缺锰 9.缺铁 二、逆境危害
1.生理性卷叶 2.裂果 3.筋腐病 4.日灼病 5.脐腐病 6.高温障碍 7.低温冷害 8.畸形果 9.空洞果 10.网纹果 三、其他 1.沤根 2.落花落果 3.坐果药剂 2, 4—D药害 第二部分辣椒 第一节设施栽培主要茬口品种选择 一、冬春茬日光温室栽培品种选择 1.吉武 2.雷恩 3.新绿宝 4.津椒18号 5.胜利者 二、春提早大棚栽培品种选择 1.正鸿一号 2.金富6号牛角王 3.福美 4.津丰椒2号 三、秋延后大棚栽培品种选择 1.格美长椒 2.国福309长牛角 3.雄狮一号 4.太空金龙 四、秋冬茬日光温室栽培品种选择 1.津椒16号 2.龙腾一号 3.凯撒 4.东川太郎 5.蒂王 第二节水肥管理 一、冬春茬日光温室栽培水肥管理 1.追月巴 2.浇水 二、春提早大棚栽培水肥管理 三、秋延后大棚栽培水肥管理 1.定植后至缓苗期 2.开花结果期 四、秋冬茬日光温室栽培水肥管理 第三节常见生理病害 一、由缺素造成的生理病害 1.缺氮 2.缺磷 3.缺钾 4.缺钙 5.缺硫 6.缺镁 7.缺铁 8.缺硼 9.缺锰 10.缺锌 二、典型生理病害 1.沤根 2.烧根 3.烧苗 4.闪苗 5.僵苗(又称老化苗、小老苗) 6.徒长苗 7.日灼病 8.落花、落果、落叶 9.高温障碍 10.低温冷害和冻害 11.涝害 12.脐腐果(又叫蒂腐果) 13.变形果(又称畸形果) 14.生理性卷叶 15.叶片扭曲 16.猝倒病(俗称倒苗、歪脖子、小脚瘟) 17.戴帽出土

<<番茄辣椒施肥与生理病害防治>>

章节摘录

版权页：插图：冀东216来自河北科技示范学院。

水果型番茄。

无限生长型，生长势中等。

坐果能力强，果实为圆形，红色，稍有果肩，果面光滑，单果重38克左右。

果肉较厚，耐贮运，酸甜适口。

高抗叶霉病，抗病毒病，对青枯病也有较强抗性，耐热性和耐低温性均较强。

适合保护地秋冬、冬春栽培。

第二节 施肥方法 一、需肥特点 从整个生长期来看，番茄对氮、磷、钾三要素的吸收量以钾最多，氮次之，磷较少。

每生产5000千克番茄，大约需氮21千克、磷13.5千克、钾30千克。

但因栽培形式较多，对三要素的吸收量与生长期、地温、品种、土壤、肥料种类等不同而有差别。

番茄不同生长期的需肥动态变化：育苗时，番茄需要氮、磷、钾的比例为1：2：2，育出的壮苗可提早开花结果，提高结果率。

经移栽定植、缓苗后，第一穗花陆续开花、坐果，此时营养生长和生殖生长同时进行，所需养分逐渐增加。

在结果期，吸肥量急剧增加。

当第一穗果采收、第二穗果膨大、第三穗果形成时，番茄达到需肥高峰期。

定植后1个月内吸肥量仅占总吸收量的10%~13%，其中钾的增加量最低。

在此后20天里，吸钾量猛增，其次是磷。

结果盛期，养分吸收量达最大值，在此期间吸肥量占总吸收量的50%~80%。

此后养分吸收量逐渐减少。

二、施肥原则 根据番茄需肥动态变化，其施肥的总体原则为重施优质有机肥，适时施用追肥。

番茄幼苗期需肥量少，但需全面供应氮、磷、钾等养分，促进根茎叶生长和花芽分化。

由于氮、磷对花芽分化的影响较大，特别是磷的影响最大，因此在幼苗期应以氮肥为主，并注意配施磷肥，这样可促进叶面积扩展及花芽分化。

至第一穗果的盛花期，应逐渐增加氮、钾营养。

结果盛期，在充分供氮、钾的基础上，必须增加磷素营养，尤其棚室栽培更应注意磷、钾的供应，同时还应增施二氧化碳气肥，并以钙、镁、硼、硫、铁等中量元素和微量元素肥料配合施用，不仅能提高产量，还会改善品质。

三、重施基肥 番茄生长量大，产量高，定植前要施足基肥。

有条件的地区，可以根据测土配方施肥。

无条件进行测土配方施肥的地区，对于一般土壤肥力水平下，可每亩撒施经充分腐熟的猪粪或鸡粪4000~5000千克，或者每亩施腐熟的圈肥7500千克，同时在基肥中每亩加施过磷酸钙50千克。

深耕40厘米，再倒翻一遍，掺匀肥土，整地做畦。

然后开沟深10~15厘米，并沟施每亩磷酸二铵20千克、尿素10千克、硫酸钾20千克（或者沟撒施复合肥每亩25千克）。

<<番茄辣椒施肥与生理病害防治>>

编辑推荐

《设施蔬菜合理施肥原色图册系列丛书:番茄辣椒施肥与生理病害防治》贴近设施农业生产，有利农民增产增收。

<<番茄辣椒施肥与生理病害防治>>

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:<http://www.tushu007.com>