

## 团 体 标 准

T/QHNX-2023

### 茄果类蔬菜集约化穴盘育苗技术规程

2023—XX—XX 发布

2023—XX—XX 实施

青海省农学会 发布



## 前 言

本文件按照 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》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由青海省农学会提出并归口。

本文件起草单位：青海大学农林科学院（青海省农林科学院）、青海昆仑种业集团有限公司。

本文件主要起草人：李江、孙雪梅、钟启文、邵登魁、任延靖。

本文件由青海省农学会监督实施。

# 茄果类蔬菜集约化穴盘育苗技术规程

## 1 范围

本文件规定了茄果类蔬菜（番茄、茄子、辣（甜）椒）基质穴盘集约化育苗的育苗环境、设施设备、前期准备、育苗技术、成苗标准、包装、标识和运输及生产档案等内容。

本文件适用于茄果类蔬菜集约化穴盘生产种苗的技术。

## 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 5749 生活饮用水卫生标准

GB 16715.3 瓜菜作物种子 第3部分：茄果类

NY/T 2118 蔬菜育苗基质

NY/T 1107-2020 大量元素水溶肥料

NY/T 5010 无公害食品 蔬菜产地环境条件

## 3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

## 4 育苗环境

用水符合 GB 5749 规定，且 pH 在 6.5~7.5 之间。

## 5 设施设备

5.1 选用连栋温室、日光温室，配套苗床、灌溉系统、加温系统、降温系统、补光系统、遮光系统。

5.2 催芽室具备加温、加湿、通风功能，温度 25℃~35℃，湿度 90%~95%。

## 6 前期准备

### 6.1 设施消毒

#### 6.1.1 温室消毒

按 350m<sup>2</sup>温室空间，将 825.00 g 甲醛加入 4200.00 g，90℃ 以上沸水中，再加入高锰酸钾 825.00 g，产生烟雾反应，封闭熏蒸 48 h 后通风，待气味散尽后使用。

### 6.1.2 基质拌料场地消毒

使用高锰酸钾 2 000 倍液喷洒消毒。

### 6.1.3 穴盘和用具消毒

使用高锰酸钾 2 000 倍液浸泡 10 min，清水冲洗干净，晾干后使用。

## 6.2 基质准备

### 6.2.1 基质选用

用草炭等有机物料和蛭石、珍珠岩等无机物料按一定比例配制的基质或商品基质，基质符合 NY/T 2118 的要求。

### 6.2.2 基质消毒

1 m<sup>3</sup> 基质中加入 40%福尔马林加水稀释 50 倍液 25.00 kg，用塑料薄膜密封一周。

## 6.3 穴盘选择

推荐使用 72 孔标准育苗穴盘。

## 7 育苗技术

### 7.1 品种选择

选用高产、抗病、抗逆和商品性好的品种。种子质量符合 GB 16715.3 要求。

### 7.2 播种时期

根据定植期确定播种时期。

### 7.3 基质装盘

将基质搅拌均匀后装盘，含水量控制在 65%~70%。

### 7.4 播种

采用人工或机械播种，每穴播 1 粒种子，播种深度 0.5 cm，播种后覆基质刮平、浇水。

### 7.5 催芽

将穴盘放入催芽室中，码放到催芽架隔板上，温度控制在 25℃~30℃，湿度 90%~95%，当 60%的幼苗出土时，及时摆放在设施苗床上。

### 7.6 种苗管理

#### 7.6.1 温湿度

茄果类湿度宜保持在 60%~75%，温度控制如下：

——番茄：白天 20℃~25℃、夜间 13℃~15℃；

T/XXX

——辣椒：白天 25℃~30℃、夜间 20℃~25℃；

——茄子：白天 20℃~25℃、夜间 15℃~18℃。

### 7.6.2 光照

夏季在 11:00 ~15:00 时启用遮阳系统进行遮阳；冬季在 18:00 后启用补光系统补光 1 h~2 h。

### 7.6.3 水分

种子萌发阶段基质含水量保持在 70%~85%；从子叶展开到 2 叶 1 心，基质含水量保持在 65%~75%；之后基质含水量保持在 60%~90%。

### 7.6.4 施肥

真叶长出时开始施肥，浓度为 0.1%~0.3%，每周 2 次~3 次，肥料质量符合 NY/T 1107-2020。

## 7.7 病虫害防治

### 7.7.1 病虫害种类

常见病害有猝倒病、立枯病、茎基腐病及疫病等；常见虫害有蚜虫、粉虱及潜叶蝇等。

### 7.7.2 防治方法

主要病虫害防治参见附录 A。

## 8 成苗标准

茄果类蔬菜苗龄要求如下：

——番茄苗龄 30 d~35 d，4 叶 1 心；

——辣椒苗龄 55 d~60 d，5 叶 1 心；

——茄子苗龄 50 d~55 d，5 叶 1 心。

## 9 包装、标识和运输

### 9.1 包装

穴盘苗放在硬质防水纸箱中（宜选用规格 56 cm×27 cm×30 cm），箱体留有通气孔。

### 9.2 标识

注明蔬菜种类、品种、数量、出苗日期、生产单位及注意事项等。

### 9.3 运输

用专用厢式运输车辆，相对湿度宜保持 70%左右，低温季节车内温度宜保持在 5℃~10℃，高温季节车内宜保持在 10℃~25℃。

## 10 生产档案

10.1 建立生产档案，包括生产资料使用、田间操作、育苗过程等内容，保证种苗质量的可追溯性。生产档案保存 2 年以上。

10.2 种苗生产操作记录、育苗温室环境记录、成苗售出记录参考附录 B。

附 录 A (资料性)  
主要病虫害防治推荐性用药及合理使用准则

病虫害防治推荐性用药及合理使用准则见表 A.

表 A.1 主要病虫害防治推荐性用药及合理使用准则

防治对象	防治时期	防治药剂及浓度	使用次数	防治方法
猝倒病	育苗前期	75 %百菌清可湿性粉剂 600 倍液 58 %甲霜灵·锰锌可湿性粉剂 500 倍液	1-2 次	预防为主, 综合防治
立枯病	育苗前期	2.2 %霜霉威水剂 800 倍液 75 %百菌清可湿性粉剂 600 倍液	1-2 次	预防为主, 综合防治
病毒病	整个育苗期	8%宁南霉素水剂粉剂 1 000 倍液 16%盐酸吗啉胍可湿性粉剂 1 000 倍液 6%寡糖链·蛋白可湿性粉剂 1 000 倍液	1-2 次	预防为主, 综合防治
疫病	整个育苗期	58%精甲霜灵·锰锌可湿性粉剂 500 倍液 58%甲霜灵·锰锌可湿性粉剂 500 倍液	1-2 次	预防为主, 综合防治
蚜虫	整个育苗期	10%吡虫啉 1 500 倍液 25%阿克泰 7 500 倍液 1.8%阿维菌素乳油 1 800~2 000 倍液	1-2 次	预防为主, 综合防治
粉虱	整个育苗期	30%噻虫嗪悬浮剂 2 000 倍液 1.5%除虫菊素水乳剂 1 000 倍液 20%烯啶虫胺水分散粒剂 500 倍液	1-2 次	预防为主, 综合防治
潜叶蝇	整个育苗期	20%斑潜净悬浮剂 1 000 倍液 75%灭蝇胺可湿性粉剂 1 000 倍液。	1-2 次	预防为主, 综合防治



## 附录 B

(资料性)

## 种苗生产操作记录、育苗温室环境记录、成苗售出记录

## B.1 种苗生产操作记录表

种苗生产操作记录见表 B.1。

表 B.1 种苗生产操作记录表

生产单位名称：

设施编号：

技术负责人：

电话：

作物种类		播种量 (kg)		催芽时间		出芽时间	
作物品种		育苗面积 (m <sup>2</sup> )		播种时间		成苗出圃时间	
农事操作记录							
日期	活动内容	活动操作流程记录				操作人	技术负责人

制表人：

制表日期：

## B.2 育苗设施环境记录表

育苗设施环境记录见表 B.2。

表 B.2 育苗设施环境记录表

生产单位名称：

设施编号：

技术负责人：

电话：

日期	温度 (°C)				湿度 (%)		光照 (强、中、弱)	外界天气 (晴、阴、雨、雪)
	空气		基质		空气	基质		
	8: 00	13: 00	8: 00	13: 00				

制表人：

制表日期：

T/XXX

### B.3 成苗售出状况记录表

成苗售出状况记录见表 B.3

表 B.3 成苗售出状况记录表

生产单位名称：                      生产地点：                      技术负责人：                      联系方式：

品种名称	成苗出圃日期	数量	播种期	苗龄	销往地点

制表人：

制表日期：

