# 反季节西瓜栽培技术（精选五篇）

来源：网络 作者：琴心剑胆 更新时间：2024-07-04

*第一篇：反季节西瓜栽培技术反季节无公害西瓜栽培技术一、概述 西瓜原产南非，而栽培附件材料：1、示范区规划文本；1、示范区布局现状图；2、法人登记证书复印件；3、示范区注册商标证书和无公害、绿色、有机认证证书复印件。西瓜历史最悠久的国家是埃...*

**第一篇：反季节西瓜栽培技术**

反季节无公害西瓜栽培技术

一、概述 西瓜原产南非，而栽培

附件材料：

1、示范区规划文本；

1、示范区布局现状图；

2、法人登记证书复印件；

3、示范区注册商标证书和无公害、绿色、有机认证证书复印件。

西瓜历史最悠久的国家是埃及、印度、希腊等。西瓜果实的含水量较多，一般在95%以上，具有“水瓜”之称。西瓜含有多种营养成分，在500克西瓜果肉中，含有蛋白质6克、糖40克、粗纤维1.5克、维生素C15毫克、烟酸1毫克等多种维生素及钾、磷、钙等多种矿质营养元素。在西瓜种子中除含有脂肪、蛋白质、维生素B2、瓜氨酸、月桂酸、棕榈烯酸、尿素酶和蔗糖外，还含有一种叫做配糖体的成分，有降血压和缓解急性膀胱炎的作用。

西瓜汁多味甜，具解热消暑，除烦止渴的攻效，所以西瓜是人们喜爱的消暑佳品。西瓜不仅营养丰富，而且还具有良好的药用价值。我国古代医学典籍《本草纲目》、《日用本草》、《本草备要》、《饮膳正要》、《丹溪心 1 法》等都有西瓜入药的记载。西瓜可以治疗酷热中暑、暑热不尿、热病伤津、心热烦燥。风火牙痛、口舌生疮、咽喉肿痛、烫伤水肿、闪腰岔气、黄疸肝炎、肾虚浮肿以及心脏病、高血压、出血热等多种疾病，故有天然“白虎汤”之称。

此外，西瓜还可加工成各种副食品，如西瓜汁、西瓜酱等；西瓜种子具有芳香味，可以炒食、煮食，做成各种风味瓜子。

由于西瓜用途广，消费量大，栽培面积逐年扩大，在全国有许多较大规模西瓜产区。近年来随着保护地的发展，西瓜的栽培形式日趋多样化，使西瓜基本实现了周年生产的目标。

二、生物学特性

（一）形态特征

1．根系 西瓜是深根系作物，主根入土深度达1米以上，侧根范围3-5米，但主要根群分布在10-33厘米土层内。西瓜根系强弱、入土深浅与品种特性有关。

西瓜根系木质化程度出现早而且强，根系受伤后再生困难，新生根柔弱。所以，西瓜是不耐移栽作物，但近来西瓜采用营养钵等容器育苗，可起到良好的护根效果。

西瓜根系发达，吸水能力强，叶片深裂，蒸腾量较小。因此，西瓜是比较耐旱作物。西瓜根系不耐涝，涝淹时根系呼吸受阻，功能失调，尤其高温时涝害，即使短时间涝害，根系活动也会受到严重影响，水涝时间长，根系极易死亡。

西瓜茎蔓能产生不定根，不定根部位在茎蔓贴近地表湿土处，尤其压蔓后易形成不定根。不定根主要作用是固定秧蔓，防止秧蔓滚动，但也有吸收水分和营养作用。

2．茎 西瓜幼茎直立生长，成株茎匍匐生长，称之为蔓。西瓜茎蔓分枝能力强，播种后30-40天，茎蔓匍匐生长，基部形成4-6条侧枝，或 2 称之为侧蔓。主蔓基部3-5叶腋中形成的侧蔓粗壮，能坐住瓜并形成产量，主蔓前端晚期发生的侧蔓一般不能坐果，多为无效生长。侧蔓的多少与长势强弱与品种特性关系密切。

蔓上叶腋间着生卷须、侧支、花器等器官。卷须起攀缘作用，匐地生长时卷须无任何意义。但从卷宗须形态、强弱可判断植株长势、坐果节位。

3．叶片 西瓜叶片因着生位臵不同，叶片的形状也有所不同。4．花 西瓜的花为单性花，雌雄同株，虫媒。西瓜的花芽分化早，第二片真叶展开时，即分化第一雌花。育苗期间的环境条件，与雌花着生节位及雌雄花的比例有密切关系，较低的温度和较短的日照，有利于雌花的发生。西瓜花的寿命较短，清晨开放，午后闭合。因此，上午9时后授粉，结实率明显降低。

5．果实、种子 西瓜种子为扁平卵圆形，种皮颜色分为白、黄褐、黑等颜色。千粒重因品种不同，变化较大，一般为30-40克，也有大于80克的大粒种子。

（二）生育周期

1．发芽期 从种子萌动到子叶展平、真叶露心时为止是发芽期。在20-25℃温度条件下需7-10天。发芽期以种子胚性器官生长为主，主要依靠种子 内贮存营养，供应胚轴生长。因此，对温度、水分及气体条件要求严格。栽培上在幼苗出土前宜尽量提高苗床温度，令幼苗尽快出土，缩短消耗种子贮存营养的异养分阶段。但幼苗出土后应适当降低苗床温度，防止下胚轴徒长。

2．幼苗期 由真叶显露到4-5叶团棵时为止为幼苗期，一般需持续30-35天。此期幼苗茎的伸长生长速度减慢，叶片开始生长，并进行花芽分化。当幼苗5片叶时，其顶端已具有8-9片分化完全叶片。栽上应采取各种措施促进根系生长，为以后各阶段生长准备好条件。

3．抽蔓期 从团棵到第一留瓜节位雌花开放时为止为抽蔓期，一般 3 为25天左右。团棵以后，植株迅速伸长生长，植株由直立生长转变为匍匐生长，地上部各器官进入迅速生长阶段。抽蔓期内植株上雄花和雌花不断分化，花蕾开放，为果实生长奠定了基础。

4．开花结果期 从留果节位雌花开放，到果实成熟为结果期，这一时期又可分为三个时期。

（1）坐果期 由雌花开放到退毛，一般经过4-5天。雌花开放后，果实开始生长，因果实生长使果面上密生的绒毛变得稀疏，整个果实光亮，称之为退毛。到退毛时止果实生长量有限，但这段时间是授粉受精、果实能否坐住的关键时刻。

（2）膨瓜期 从果实退毛到果实定个为膨瓜期，一般需20-25天。果实迅速生长并基本长成，瓜的体积和重量达到其收获时的90%以上。这一段时间以果实生长为主，同时要采取各种措施控制蔓的长势，使果实顺利形成。膨瓜期结束时，果实大小定形，果皮变硬，显现出果实固有的颜色与光泽，果肉开始变色。

（3）变瓤期 由果实定个到果实成熟，一般需7-10天。果实内部进行各种物质转化，胎座细胞充分膨大，随着果实成熟，蔗糖和果糖合成加强，果实甜度不断提高。

三、对环境条件的要求

西瓜生长发育需要一定的生态环境条件，尤其是设施栽培，如何调控西瓜生长的基本条件，为西瓜的优质、丰产创造适宜的生态环境条件更显得重要，西瓜生长的总体生态条件要求是：温度高、日照充足、昼夜温差大、土壤肥沃。

1．温度

西瓜属喜温耐热作物，喜高温、干燥，不耐寒，遇霜即死。西瓜对温度条件要求较高，低温、寒冷不利于生长发育，容易出现低温反应。西瓜全生育期要求的最低温度为10 ℃，最高为40 ℃，最适温度范围为 4 25-30 ℃，所需大于15℃的活动积温量为2 500～3 000℃。不同生育期对温度要求不同，发芽期的最适温度为25-30℃，最低16-17℃；幼苗期适温22-25℃；伸蔓期25-28℃；结果期30-35℃。

西瓜根系生长的最低温度为10℃，最高温度38℃，最适温度为25-30℃，一般地温上升到14℃以上为安全定植期。此外，温度对叶片光合作用也有影响，30℃时光合能力最强。温度对西瓜花芽分化、开花时间和花粉发芽都有较大影响。

2．光照

西瓜属喜光作物，在充足的光照条件下有利于植株生长、发育，提高果品质量。西瓜正常生长要求每天的日照时数10～12小时，光照充足，植株生长健壮，茎粗叶大，可促进雌花分化，提早开花，坐果率高。

3．水分

西瓜是耗水量较大的作物，据测定，西瓜植株通过光合作用每形成1克干物质，水分蒸发的平均耗量为700克，一株西瓜一生中约要消耗1吨左右的水。西瓜苗期的适宜土壤含水量以65％为宜，伸蔓期为70％，结果期不宜大于80％。西瓜对水需求量较大，但对涝灾比较敏感，瓜田不能积水，要保持瓜田见干见湿，西瓜地0～30厘米中土壤的田间持水量为60％～80％。西瓜生长要求空气干燥，最适宜的空气相对湿度为50％～60％。

4．土壤性状与肥料

西瓜对土壤的适应性较广，但其根系具好气性，生产上最适宜的土壤仍为土层深厚、排水便利、地力肥沃的沙壤土或壤土。西瓜对土壤的酸碱度适应力强，西瓜在pH5～7之间均能正常生长。且有较强的耐盐碱能力，西瓜在土壤总盐碱量0.2％以下均能栽培成功，生长良好。

西瓜生长发育对肥料的要求主要以氮、磷、钾肥为主，西瓜整个生育期对钾肥需要量最大，氮次之，磷最少。增施磷、钾肥对提高西瓜的品质 5 有重要作用。

四、瓜实用栽培技术

适合设施栽培的西瓜品种很多，下面主要讲下普通西瓜和礼品西瓜的栽培技术。

1．普通西瓜栽培技术

（1）上架栽培：利用日光温室和大棚进行春提早栽培西瓜，由于一次性投资高，为了提高单位面积产量和效益，一般均采用上架栽培技术，其栽培技术如下：

①选用适宜的棚型 塑料大棚，其标准规格为棚长100米，宽6.5-7米，棚中间高2米左右，为水泥立柱，约占地660平方米，两肩高1.2-1.3米，用直径6-8米竹桩或细擦条固定，骨架为直径4厘米、长4米竹竿。

②选择适宜的品种 应选择雌花出现早、雌花率高、易坐果、较耐弱光的早熟品种，如抗病苏蜜、早抗京欣等。

③提早扣棚和整地 定植前10-15天扣棚，以利提高棚内地温和气温。冬闲棚在冬前深翻土壤25厘米以上，在定植前撒施基肥后再整地一次，如果有冬茬蔬菜，则应在前茬作物收完后立即撒施基肥进行整地。撒施基肥的量为总基肥量（每亩施腐熟有机肥5000千克，复合肥60-70千克，磷酸二铵10-15千克）的一半，另一半沟施。整好地，开瓜沟，按照平均行距80厘米即大行距1.2-1.3米、小行距30-40厘米，挖深30-40厘米、宽60厘米的瓜沟。然后向沟中施另一半基肥。施肥后填土，土和肥充分混合均匀，将沟填平稍低于地面。在移栽前浇足底水，稍干后在沟上面起垄，垄高20-25厘米，垄底宽80厘米，上顶宽60厘米，然后在垄中间开8-10厘米深、30-40厘米宽的沟，幼苗就定植在浅沟的两内侧。一般采用南北向，塑料大棚也可采用东西向定植。

④适时定植 一般于1月底至2月初在棚室内采用加温苗床育苗，苗龄25-30天，约二叶一心；如采用三膜一帘栽培（大棚套小棚加地膜，小 6 棚上盖草帘），可于3月上旬定植（棚内10厘米的地温稳定在10℃以上，气温稳定在12℃以上）。定植密度每亩1800株为宜，按上述起垄方式，株距为45厘米。定植后覆盖地膜，再架小拱棚并覆盖薄膜，夜间加盖草帘。

⑤加强管理 瓜苗定植后要及时进行棚内温、湿度、肥水及植株管理。（2）爬地栽培爬地栽培可免去插架、绑蔓、吊瓜等作业，投资不多，用工减少，且可以结二次瓜，因此在本地区可采用爬地栽培。多采用三膜一帘方法。品种选择、播种和育苗与搭架栽培相同。

现以抗病苏蜜品种为例将石料大棚爬地栽培技术要点介绍如下： ①标准棚型 棚内净宽4.5米，拱架间距1.1米，高1.6-1.65米，用直径4厘米青竹作拱架，两侧设围裙。棚长135米。内设小拱棚，底宽1.0米，棚高0.4米，竹片作拱架。

②施足基肥 定植前30天整地下基肥，亩施150-250千克腐熟菜籽饼或棉饼，25千克三元复合肥或腐熟鸡粪1500千克，在定植行开沟（15-20厘米深，1米宽）深施，施肥后用旋耕机旋施。

③整地作畦 定植前15天，每亩用75-100克氟乐灵喷施化除，经7-10天雨淋吹干后盖地膜。棚内分两畦，棚中央开沟，沟宽0.3米，深0.15-0.2米。每畦宽2.1米，畦面全畦覆盖定植时，在畦中央打洞定植，密度每亩540株，定植后架小拱棚覆盖农膜，晚上用草帘覆盖保温。

④整枝打杈 三蔓整枝，即一主蔓两侧蔓。主蔓均朝大棚中央理顺，侧蔓向两侧围裙处理顺，及时摘除主蔓及侧蔓上分杈，坐果后不再整枝。

⑤保花疏果 在主、侧蔓第1雌花开放时即行人工辅助授粉，每朵皆授，当70%瓜有500克重时疏果，疏去根瓜和畸形瓜，保留主蔓第2节瓜，头茬瓜一般一株一瓜。

⑥及时追肥 分2次追肥，第1次在人工辅助授粉时即追膨果肥一般亩施50-75千克腐熟棉饼或菜籽饼，加20-25千克尿素；第2次追肥在头 7 茬瓜采收后，揭去大棚天膜后围裙处穴施，一般亩施碳酸氢铵50千克、硫酸钾25千克。

⑦适时采收 外运运销，开花后28-30天约八成熟即可采收。一般头茬瓜亩产2024千克，二茬瓜2024千克，亩产约4000千克。

2．礼品西瓜的栽培技术

小型西瓜，又称“冰箱型西瓜”，是西瓜市场上的新宠。单瓜一般重2.0千克左右，外观美丽，肉质细嫩、甜爽，纤维素少，多汁，不易变沙软走味，肉色红色、黄色或橘黄色。市场价格比大型普通西瓜高2-3倍。目前生产上应用的品种多从台湾、日本引进。如日本的红小玉、卡达玛，台湾的小兰、黑美人、特小风等品种。现以特小风为例介绍其栽培技术。

（1）种子处理 a．先用冷水将种子预浸5－6小时，然后用55－60℃温水浸种10分钟，然后再捞出放于1000倍根病必治液中浸30分钟，再捞出洗净催芽播种。b．用77％可杀得800液浸种50分钟，洗净晾干播种。C．用高锰酸钾500－800倍液浸种40－45分钟，洗净晾干播种。d．用多菌灵 500倍液浸种50－60分钟，取出晾干播种。

（2）播种育苗 大棚三膜一帘早熟栽培播种期在1月末，小拱棚双膜覆盖栽培播种期在2月末至3月初，大棚秋延后栽培播种期在7月底至8月初。营养钵自根育苗或嫁接育苗。

（3）合理密植 早春大棚栽培一般比早于3月1日，小棚双膜覆盖栽培不早于4月1日，大棚秋延后栽培不晚于8月下旬定植。早春上架栽培每亩1200株，爬地栽培每亩600株；秋延后上架栽培每亩1400株，爬地栽培每亩700株。

（4）整枝打杈 主蔓5叶打顶，留两个侧蔓，每个侧蔓留一个瓜。选留第2雌花坐果，整个生育期不整蔓。花期进行人工辅助授粉并作标记。

（5）棚温管理 早春大棚、小棚覆盖栽培定植缓苗期间，棚内温度白天保持在24-35℃，夜间不低于15℃；缓苗后适当降低温度，白天为 8 20-30℃，夜间不低于14℃；坐瓜后适当提高温度，白天为25-28℃，夜间不低于16℃。

（6）肥水管理 一次性施足基肥，每亩施腐熟有机肥5000千克、硫酸钾30千克、过磷酸钙50千克，将肥料充分混合均匀，施入沟内，并深翻使肥土混匀后将沟填平起垄。从定植到采收结束不需要追肥，整个生育期只需灌水3次，水量要大。第1次在缓苗后，第2次在伸蔓期，第3次在瓜长到鸡蛋大小时进行。坐果期不可浇水，以防化瓜。

（7）适时采收 可在授粉留瓜后在授粉瓜旁插一根50厘米长的竹片，顶端涂上颜色，每2天更换一种颜色作授粉标记。以后按品种成熟日数，抽样切瓜查验，按色标适时采收，保证上市瓜质量一致。当西瓜长到1/2大小时，用白色泡沫包装材料做瓜垫，防止形成阴阳面，增加甜度和美观性。采收后贴上商标，套上泡沫网套装箱销售。

五、病虫害防治 1．炭疽病

防治方法：①选用健株果实的种子留种,如种子有带病嫌疑,可用40%的福尔马林100倍液浸种30分钟,清洗后播种,或用硫酸链霉素加水稀释100－150倍,浸种10分钟,效果很好。

②采用农业综合防治,实行轮作,合理施肥,增加磷、钾肥,提高植株的抗病能力,深沟排水,降低地下水位,畦面铺草等综合措施

③药剂防治。根据常年的发病时期,定期喷药,雨季前后应增加喷药次数和用量。应用65%代森锰锌和70%的托布津都可取得一定的效果。根据发病规律,应在幼苗期喷1次药,伸蔓至结果前以甲基托布津800倍液,连续喷2次,结果后用甲基托布津500倍液,每7－10天喷1次,连续喷3－4次,在发病重的田块可混合喷施0.3%-0.4% 的磷酸二氢钾,则效果更好。其他可选用的药剂有：50%可湿性多菌灵500－800倍液,65%可湿性代森锰锌500－600倍液,波尔多液1：200倍液喷雾。连续阴雨时可喷托布津石 9 灰粉,配方是50%托布津可湿性粉剂1份,石灰粉10份,混合均匀后使用。

2．菌核病

菌核病在西瓜整个生育期地上部分均可发生,主要引起叶、茎蔓枯死和果实腐烂。子叶发病,初呈水渍状,逐渐扩大呈圆形或不规则形斑,不久扩展至整个子叶,引起子叶枯死,幼苗猝倒,并以此病株向四周扩展,形成明显的病块。成株期发病,多见于瓜蔓枝交叉或叶柄处,病斑初呈水渍状,表皮暗绿色,后逐渐长出棉絮状菌丝,潮湿时,菌丝生长迅速呈浓密绒毡状,随着病部的扩大和菌丝的生长,5～7 d后形成菌核,包裹着病部,病部以上部分失水枯死。叶片发病, 多呈圆形或近圆形水渍状斑,后逐渐扩大,多具明显或隐或现的轮纹,随病斑的扩大叶片软腐,向叶柄、蔓上粘附感染,干旱时病叶病斑易破碎。果实上染病, 多从蒂部形成油渍状斑点,后变为暗绿色圆形凹陷, 并逐渐扩大,其病部上长出棉絮状菌丝,后期整个果实湿腐形成大块不规则黑色菌核。

西瓜菌核病病原为核盘菌的真菌。病菌以菌核、菌丝体随植物病残组织在地表、土壤及棚架上越冬、越夏。气候条件适宜时,菌核萌发形成子囊盘并释放子囊孢子,借助风、雨、灌溉水传播蔓延,主要侵染花瓣。菌核也可以生长菌丝,直接侵染叶片和茎基部。病株产生的菌丝体在田间多次重复侵染引起病害流行。菌核病发生为害程度与温度湿度和栽培管理水平关系密切。棚内温度15～30 ℃菌核都能萌发,以 20～25 ℃最适宜,空气相对湿度大于85 %易发病。一般本市春季西瓜定植以后,棚内气温均可满足发病, 只要有阴雨天气或棚内浇水,湿度即可达到发病要求,发病高峰一般在4月中下旬,此时,春季大棚西瓜正处于初花期,温湿度适宜,棚内枝蔓密集,有利于子囊孢子萌发和侵入,病菌侵入花瓣,并随花瓣脱落粘附于叶、茎蔓处引起发病。另外连作瓜田、氮肥过量、地势低洼以及棚膜破漏处容易发病。

菌核病防治方法：

a避免连作 最好与非瓜类作物及蔬菜作物实行 2～3年轮作。有条件的实施水旱轮作,以选择排水良好的沙壤土种植为佳,同时,要选用耐病品种。

b加强栽培管理 施足基肥,以鸡粪、饼肥优质复合肥为主,平衡配方施肥;开好田间三沟,降低田间湿度,干旱灌水时浇灌根际周围,切忌大水漫灌;及时整枝打杈,降低田间郁蔽程度。田间发现少量病株后及时摘除发病枝病叶,减少菌源,改善通风透光条件。西瓜收获后彻底清理病残体。

c及时施药保护 发病初期,选用40 %唑灵可湿性粉剂500 倍,或50 %速克灵可湿性粉剂1000 倍液喷雾,每5～7 d 喷1 次,连喷2～3 次。遇有连阴雨天气或棚内湿度过大时,可用15 %腐霉利烟剂进行烟薰,每亩200～250g ,防治菌核病的发生和蔓延。

3．蔓枯病

防治方法:①选用无病的种子,播种前进行种子消毒处理。②加强田间管理,如合理施肥,加强排水,注意通风透光,增强植株的生长势。③及时清除、烧毁病株残体。④药剂防治可用80%代森锰锌可湿性粉剂700~800倍液,每7天喷1次,连续3~4次,雨前喷药效果最好。用敌克松或托布津500倍液,福尔马林100倍液涂抹病部,可收到很好的效果。扒土晒根颈部,可控制蔓延。

西瓜主要虫害的防治 1．蚜虫、温室白粉虱的防治

a．保湿灌水；b．适期播种；c．黄板诱杀；d．药剂防治，达到防治指标时，可用20％灭扫利乳油 2024倍；或2.5％天王星乳油 3000倍；或 21％灭杀毙乳油2024倍；或25％扑虱净可湿性粉剂1000倍喷雾防治。

2．瓜绢螟的防治

a．冬季清除枯枝落叶，减少越冬虫源；b．及时整枝，摘除赘芽，减少发生；c．发生初期可用90％晶体敌百虫1000倍液；或5％敌敌畏乳 11 油1000倍液防治，注意在幼虫卷叶前喷雾防治。

3．红蜘蛛、斑潜蝇的防治

a．铲除杂草，清除虫源；b．保湿灌溉，减少发生；c．虫口达标时，采用阿维菌素类杀虫杀螨剂如虫螨克、害极灭、斑潜灵、斑潜净等喷雾防治。还可以用0.3％印楝素（爱禾牌，绿晶牌）450倍液防治。斑潜蝇还可用黄纸板诱杀。

**第二篇：反季节西瓜的栽培技术**

反季节西瓜的栽培技术.txt两人之间的感情就像织毛衣，建立的时候一针一线，小心而漫长，拆除的时候只要轻轻一拉。。反季节西瓜的栽培技术

一、种植密度

日光温室种植的西瓜一般都是黄皮礼品西瓜和无籽西瓜。其栽值密度要根据品种的熟性和单株留蔓数及土壤肥力来决定。早熟品种每亩1500-1800株（双蔓整枝），中熟品种1500株，晚熟品种1200株。

二、温度管理

根据西瓜的不同生长发育时期对温度的需要进行调控。白天温度一般控制在30℃一36℃，夜温不得低于15℃，坐果和果实发育期，夜温不得低于18℃。地温应保持18℃以上。

三、水肥管理

西瓜适宜的土壤湿度为田间最大持水量的65%-78%，土壤湿度低于48％就会发生旱象。西瓜对土壤水分的要求是发芽期高，幼苗期较少，伸蔓期适量，结果中期是需水高峰期，要充分灌水，结果后期，又应减少灌水。

西瓜的施肥，应是在施足底肥的基础上，进行追肥，在果实膨大期每亩施硫酸钾3O公斤，二铵30公斤。在瓜“定个”前后，有条件的可进行叶面喷施0．2％的尿素和0．2%磷酸二氢钾的混合液。观察西瓜是否缺肥，要看叶子的颜色，如果基部叶片深绿，中部叶片绿，顶部叶片浅绿，表明生长正常；如果整个植株从上到下叶片黄绿色，表明缺肥；如果植株叶色从上到下都是深绿色，表明氮肥过多，会发生疯长，需注意控制。

四、整枝

日光温室西瓜采用双蔓整枝，主蔓作结果蔓，爬地生长，副蔓作为营养蔓吊蔓向上生长。蔓长50-60厘米时开始整枝，坐瓜节位以前的侧枝应及时摘除，对长势弱的品种可多留蔓或不整枝。

五、坐果与授粉

留瓜的部位对果实的大小和产量的高低有直接影响。应选留主蔓上第二、三朵雌花留瓜，当果实长到鸡蛋大小时，可选果定瓜。把子房肥大、瓜形正常，色泽新鲜发亮的幼瓜选留。其余淘汰。因日光温室内昆虫的活动少，为保证坐果，需进行人工授粉，每天早晨9时以后，雌花开放，雄花散粉时进行人工授粉。为使黄皮西瓜受光均匀，瓜皮黄色一致，应在花后20天左右开始转瓜，使底部瓜皮颜色鲜艳美丽。翻瓜要在太阳偏西时进行。

**第三篇：反季节香菇栽培技术**

\* \* \* \* \* \* \* 脱袋后管理脱袋后畦沟内引灌入小溪水或山泉水、水库水，前3 天要加强喷水，可架设自动喷灌，也可人工喷施。适当的通风，防治绿霉等杂菌。覆土准备覆土可选用火烧土、煤灰土、沙质土，在烈日下暴晒2 天，去碎石杂物，拌入3% 的石灰粉。一般在菌筒下田前准备。覆土方法将土撒在畦面上，用扫把把土扫入菌筒之间的沟缝中，留一面干净无土长菇。菌筒两头用田泥封好。出菇管理－催菇催菇可采用自然温差、干湿交替、振动的方法进行，为保护菌筒，促进多产优质菇，催菇要适当，必要时疏去多余的菇蕾。第一批菇第1 批菇一般在4 月－5 月，此期气温由低向高，夜间气温较低，昼夜温差大，且是雨季，湿度大，对子实体分化有利。由于气温逐渐升高，应加强通风，把薄膜挂高，不让雨水淋菌筒。鲜香菇的采收标准根据市场需求，保鲜香菇的采收标准通常高于脱水菇，一般要求香菇5 分开左右，菌幕尚未完全破裂时采摘。采后要清除残留的菇脚等杂物，防止杂菌感染。香菇采收的方法采摘时，用右手的拇指和食指捏紧菇柄基部，左右旋转拔起，放于竹筐或塑料筐内，防止挤压和损伤, 同时清除菌袋上的菇根。第一批菇采后管理当第1 批香菇采收结束之后，放去畦沟水，并停止浇水，降低菇床湿度，让菌丝恢复生长，积累养分，待采菇凹陷处的菌丝已恢复长白，可灌畦沟水并加强浇水刺激下一批子实体的迅速形成。养菌时间不用过长，温度一般3 －7 天，具体要视天气而定。中期管理这期间为6 月－7 月，为全年气温最高的季节，出菇较少，覆土地栽香菇均靠自然气温生长，结合人为调控。中期管理以降低菇床的温度为主，促进子实体的发生。一般引灌山泉水或水库水，加大水的流动量，并增加通风量，防止高温烧菌筒。后期管理这期间为8 月－10 月，气温有所下降，菌筒已经前期、中期出菇的营养消耗，菌丝不如前期生长那么旺盛，因此这阶段的菌筒管理主要是注意防止烂筒和烂菇，适当补充营养。反季节香菇出菇管理要点1 调温：适当加厚荫棚覆盖物，最好在荫棚外围种长藤蔓植物，既降温又增氧，可让冷泉水在畦沟中畅流，还可适当增加浇水次数。中午前后可往荫棚喷水，以降低菇棚温度。反季节香菇出菇管理要点2 调湿：畦沟应保持一定的水位，菌筒含水量大时，水位宜低些，菌筒含水量小时，水位宜高些（不能浸到菌筒）。菌筒较干时，可将畦沟中的清水直接浇到菌筒上，一般每天浇1 －2 次，晴天可多浇些，阴天可少浇或不浇，有雨来还要排干畦沟水。管理要干湿交替，不能使菌筒长期过湿。反季节香菇出菇管理要点3 调气：棚下的覆膜一般仅为挡雨，应确保通风，高温高湿季节更应加大通风，才能防止菌筒霉烂，延长出菇期，提高产量和质量。反季节香菇出菇管理要点4 调光：最宜出菇的光线为“三阳七阴”，夏季为降温调至“二阳八阴”。反季节香菇出菇管理要点5 催菇：夏季高温出菇困难时，可用细竹枝或竹片绑塑料拖鞋轻轻拍打菌筒；催菇不能太重，否则出菇太多太密，菇小而薄，优质菇率少，商品价格低。反季节香菇菌筒烂筒防治烂筒现象烂筒症状菌筒外观完好，但手压下陷，掰开后断面可见圈状灰斑，有粉末状物，有的有腥臭味。菌筒局部早期出现白色粉末状物，中期发病部呈浅黑色，喷水后出现灰色湿斑，异常部位菌丝松散，后期逐渐扩大。也有感染黑斑病，该病蔓延速度较快，一旦侵染，则菇蕾根部变色停止生长，菇体萎缩变黄，严重的菇体附着黑色霉层，引起腐烂。菌筒菌皮松散，菌丝衰弱，豆腐渣状腐烂。该病蔓延速度较快，常引起整片散筒。烂筒的主要原因1、栽培环境恶劣。连续使用老菇棚的严重。2、配料不当。装料偏松，培养料偏酸，麸皮含量少。3、发菌管理不科学。条件差，通风不良，烧菌及黄水淤积造成相互感染。刺孔通气操作不当。4、管理不善。菇棚通风不足，棚顶遮荫不够，棚内湿度过高；脱袋后转色不匀。5、人工刺激过度，造成菌丝损伤。6、病虫为害。烂筒症状烂筒防治措施1、适宜季节栽培。2、培养健壮菌丝。3、菇场清理翻耕，严格消毒。4、加强田间管理。5、实时催菇，科学管理。7、剔除感病菌筒。远安县反季节香菇发展情况远安县地处鄂西山区的低山丘陵地带，是“全国食用菌行业先进县（市）”，以代料香菇为主的食用菌产业是远安县农村经济的重要支柱产业，近几年袋料香菇年栽培规模一直稳定在6000 万袋左右，年产值3 亿元。森源公司自2024 年开始进行反季节香菇栽培试验，选育适宜的高温香菇品种，利用脱袋地栽和喷淋（泼洒）地下水降温的方法进行反季节栽培，取得了较高的产量和很好的经济效益，2024 年已发展到1200 万袋的规模。发展反季节香菇的基本条件水源方便，交通便利，市场通畅，技术知识，吃苦耐劳。鲜香菇收购分选分级出菇场景1 出菇场景2 出菇场景3 谢谢！\* \* \* \* 宜昌森源食用菌有限责任公司宜昌森源食用菌有限责任公司反季节香菇栽培技术宜昌森源食用菌有限责任公司《食用菌生产技术》课程组――国家级星火计划项目技术特点和创新点选育出高温香菇品种森源F-18 选用地栽模式1、地面温度低2、荫棚降温3、蓄水降温4、喷水降温先进的出菇管理技术（国家发明专利技术）市场情况香菇为中低温品种，正常上市期为10 月到翌年4 月的中低温时期，而在夏季高温时期市场上鲜香菇很少，比正常价格高1 －5 倍，填补市场空白，获得了更高的经济效益。2024 年，远安县的反季节香菇年种植规模就有1200 万袋，年产量12 万吨，主要供应武汉、长沙、郑州、宜昌等市场，产品供不应求。种植季节安排制袋：当年12 月－次年2 月。培养期：60 －90 天下田：4 月中旬左右。出菇期：5 －10 月。时间制袋时间要尽量早，这样可提前出菇，提前上市，抢抓市场。选场选场：生态环境好、空气清新、水质优良、背西照、昼夜温差大的田地，水源最好是山溪水或水库水，地势需较平坦且排灌方便，交通便利。作畦、搭建荫棚作畦：菇畦宽1.3m 左右，长依照地势，畦沟深30cm 左右，便于蓄水和流通。荫棚：荫棚高2.2m 以上，棚顶草要厚，便于遮荫隔热降温，四周底部留一尺左右做通风口。内棚：塑料薄膜棚，高1.7 米以上。菇场消毒整畦时先用80% 敌敌畏乳油800 倍，高锰酸钾600 倍喷雾一次。菌筒下田前每亩撒50kg 石灰粉防地下虫害和消毒、杀菌。标准配方（1000 袋）干杂木屑（或棉籽壳）1500 公斤麦麸200 公斤石膏粉15 公斤蔗糖10 公斤含水量57% 左右详细内容...袋型：15×65×0.045cm 配料要求：配料要求：锯沫过筛，先将麸皮、石膏粉与木屑干拌均匀，将糖溶于水中，然后边翻拌边加水，翻拌3-4 遍至拌匀，无成团结块现象，含水量57 ％，即用手紧攥料成团，丢开即散，手掌略显水迹，指缝不能见水。拌好后各配料、水分均匀一致。装袋装袋机装袋。6-10 人一组，一人添料，一人套袋，一人装袋，其他人扎口运输。一般每小时装400 袋左右。装袋要求装袋松紧适度，以手抓袋不出现凹陷为宜，也不能太紧。装好后每袋湿料重2.5 公斤左右。扎袋扎口先直扎，后折转再扎，扎好的料袋摆放于铺有塑料等物的地面上，防止沙粒刺破，导致微孔感染。..灭菌地面垫砖块和方木板，筒袋顺码上下对齐，摆放于铺有编织袋的方木上，行与行之间留有空隙，四周用塑料膜和油布盖严压好。开始大火猛攻4 －6 小时，使温度升至100℃，接着稳火控制保持100℃16 小时后停火。最后闷6 个小时，菌袋降温至70℃后出灶，运入预先消毒的培养室。灭菌注意事项灭菌灶必须提前加水预热。灭菌期间要勤检查，及时补加热水，防止掉温，严防干锅。菌袋数量多的，灭菌时间要适当延长。接种室（培养室）要求干净卫生，地平干燥、光线暗淡的环境。前期低温时能保温，后期高温时易通风，降温。大小要适中，四周严密，门窗无缝，使用前必须经过严格消毒。接种室（培养室）消毒接种前半个月室内彻底清扫，用甲醛喷雾消毒。以后每隔5 天消毒一次，每立方米空间用10 毫升甲醛加6 克高锰酸钾熏蒸或1 小包气雾消毒剂熏蒸消毒。接种方式接种箱接种：优点：成活率高，杂菌少，对人的药物伤害小缺点：操作较复杂，不方便，接种速度慢接种室接种：优点：操作方便，投资小，速度快，缺点：成活率保障性不高，容易感染杂菌，对人的药物伤害较大接种室接种接种时4 －6 人一组，一人负责菌种消毒，一人负责料袋接种处擦酒精消毒，用锥形木棒打穴，1 －2 人负责传袋、排放；2 －3 人负责点菌种。接种时动作要迅速，轻拿轻放。菌种要满、紧。做到头天消毒，次日接种。接种操作技术要点接种操作要严格按无菌操作规程的要求, 接种工具经酒精擦试后再经酒精灯火焰灭菌, 菌种袋, 用酒精擦试, 划开塑料袋, 挖去表层的菌皮后再使用。操作时要求动作轻快，配合一致，菌种要尽量掰成锥形的整块按入孔穴中, 并稍微凸出菌袋表面, 不使菌种松动。一般在菌袋一侧点4 窝菌种即可。养菌（发菌）总的要求：恒温、避光，尽量控制培养温度为23℃～25℃，适时、适量通风，避免直射光。培养期第一阶段第一阶段为点种后1 ～15 天内，要注意保温保湿，促进菌种成活。温度控制在2O ～250C。关闭门窗, 蔽光静置培养7 ～10 天,10 天后可以根据天气情况，每天通风1 小时左右。一般不翻动菌筒。培养期第二阶段第二阶段为点种后16 ～25 天内, 菌丝已从接种部位向四周萌发生长，直径达到8 厘米以上时, 需进行第一次扎气孔。气孔要扎在接种孔穴的周围，深度1 厘米左右。气孔的目的在于满足菌丝生长中对新鲜空气的需要, 使菌丝生长旺盛。培养期第二阶段由于菌丝生长过程释放的热量增加, 菌袋温度开始升高。需视天气情况增加通凤的次数和时间。温度需要控制250C 以下，温度计要插放在堆码的菌袋中间，要求真实显示菌袋自身的实际温度。培养期第三阶段第三阶段为26 ～4O 天内, 温度控制在23 ～250C 间, 继续蔽光培养, 当两个接种孔的菌丝生长相互对接后，整个菌袋的菌丝生长量达到三分之二以上时，进行第二次扎气孔，深度在1.5 厘米左右，眼也比第一次稍大一些, 一般2 ～3 毫米粗。在此阶段应增加翻堆次数。翻堆时菌筒的位置要上下、内外互相换动，防止挤压不透气，促使发菌均匀一致。培养期第四阶段第四阶段为40 ～50 天后至转色完成，菌丝基本长满菌袋，此时温度控制在25 ～270C 之间，维持7 ～10 天，促菌丝生长成熟。当菌丝长满菌袋10 天后，进行第三次扎气孔, 要在菌筒上打四排气孔，每排10 －15 个，深度在3 ～4 厘米。水份较大的菌袋要适当

**第四篇：反季节蔬菜栽培技术总结**

《反季节蔬菜栽培技术》培训总结

为适应市场需求，加快我县农业产业结构调整，发挥区域比较优势，培养不离乡不离土的农民知识分子，达到提高农民的科技文化水平，增加农民收入的目的，我校以兴隆县大河南村成功发展蔬菜栽培为典型，借助兴隆县优越的地理位置（邻京、津、承）和得天独厚的立体气候条件，以2024级农技推广专业学员为主要培训对象，及时为他们开设《反季节蔬菜栽培技术》，向学员推广高效、优质、生态、环保型的反季节蔬菜栽培技术，力求为当地培养一批能从事专业技术指导、经营管理和带领群众致富的蔬菜栽培技术人员。现将培训情况总结如下：

一、立足市场需求，调整教学思路。

兴隆县位于承德市南部，京承、津承、兴唐公路交汇于此,县城距北京市区142公里，距天津市区176公里、距唐山市区145公里、距承德市区140公里，是四城市的结合部，地理位置十分优越。而且这里平均海拔600米，气候凉爽、湿润，夏季平均气温比京津地区低8~10℃；兴隆的水质甘甜、清凉、无污染，富含人体所需的矿物质和微量元素，适合蔬菜栽培。因此，充分应用优越的地理位置和我地的立体气候条件生产反季节蔬菜，有着广阔的市场前景。同时，反季节蔬菜价格高、销路好，大力发展反季节蔬菜也是增加农民收入的有效途径。兴隆县大河南村已于2024年成功发展50亩蔬菜栽培示范基地，亩收入达万无，不但解决了当地及周边地区的菜蓝子，而且对当地及周边地区的经济发展起到极大的推动作用。我校瞄准市场需求，整合教学资源，调

整教学思路，在大河南村现有的露天蔬菜栽培的基础上，及时开设《反季节蔬菜栽培技术》，向农民朋友推广高效、优质、生态、环保型的反季节蔬菜栽培技术。

二、突破传统模式，创新教学手段。

我校加大宣传力度，突破传统模式，重视教学效果，改进教学手段，挑选有经验的教师认真备课，在内容上力求做到新颖、实用、可操作性强的特点。任课教师改变传统教学模式，发展特色教学，依据教学的内容、学员的实际情况，以“人”为本，尽量站在学员的立场上，考虑问题，精心设计，从着力启发学员思维，激发学习兴趣入手，引导学员进入“角色”，力求调动每一位学员的学习积极性，整个教学过程中，教师通过通俗易懂、形象生动的语言和老百姓喜闻乐见的真人实事，与当地实际情况及生产生活中出现的现实问题紧密结合，将抽象、笼统的蔬菜知识通过大量图片、数字、实例完整形象地展示出来，并在现场为学员解决一些实际问题，谋划发展思路。课后，任课教师为大家播放了几种适合当地生产的反季节蔬菜栽培技术光盘，并带领学员一起参观了大河南村蔬菜栽培示范基地，学员们积极踊跃地向他们咨询了生产中的实际问题。

通过这次教学培训，让学员充分了当前市场需求，认识了反季节蔬菜栽培的市场前景，丰富了他们的课外实践知识，为当地培养了一批能从事专业技术指导、经营管理和带领群众致富的蔬菜栽培技术人员，收到了良好的教学效果和社会效果。兴隆县农广校2024年12月25日

**第五篇：西瓜的栽培技术**

西瓜的栽培技术

课程分为六讲

第一讲： 育苗；

第二讲，定植/调配管理营养液；

第三讲： 引蔓整枝，第四讲： 人工授粉/疏果/吊果；

第五讲：采收，第六讲：断头重生（第二次结果）

第一讲： 育苗；

准备材料：珍珠岩，蛭石，恶霉灵药剂，喷壶，西瓜种子，育苗盆

1、珍珠岩和蛭石为1：1比例混合均匀，操作前请带备口罩以防粉尘

2、混合均匀后请放入育苗盆中，容量为80%即可

3、西瓜种子的直播，以3-4cm的间距进行点播

4、西瓜种子播完成后于种子表面覆盖1-1.5cm的蛭石，覆盖不能太厚或太浅，否则会造成发芽不良

5、育苗盆杀菌，以3000倍的99%恶霉灵粉剂兑水进行苗盆基质喷施消毒杀菌，喷施量度为育苗盆见水渗出为好

6、西瓜种子播种的各项完成后，请置于阴凉处等待发芽，等种子萌芽后移于阳光处，以防徒长

7、播种到萌发期再到第一子叶展开的淋水须知：播种后的第二天不要淋水，到第三天用喷壶装清水喷施基质使之湿透，到第五天以3000倍的99%的恶霉灵粉剂兑水喷施到湿透。之后每隔两三天进行喷清水一次，直到西瓜种子展开子叶。

在育苗期只喷施两次就可以了

第一天，第五天各喷一次恶霉灵

发芽时间为3-4天

西瓜抗热性很好，能抗35-38高温

本文档由站牛网zhann.net收集整理，更多优质范文文档请移步zhann.net站内查找