



码上看报



码上订报

不耕地 不开沟 “懒人法”种麦 如何实现高产又增收？



罗培高介绍小麦生产情况。

春风十里,麦苗青青。2月10日,记者随四川省雅安市政协常委、四川农业大学教授罗培高走进了芦山县万亩粮经复合园(隆兴片区)的一片麦地。与常见的麦田不同,这里的小麦从坡地绵延至平坝,田间不开沟,残留的稻茬随处可见。

这样的麦田能高产吗?“我们采用的是‘懒人法’,水稻收割后利用冬闲田播种一季小麦,单产还比

传统小麦高。”罗培高教授回应了记者的疑惑。诀窍之一在品种。记者在现场发现,目前园区种植的是一个名为“川农32”的小麦品种。“‘川农32’在9月底就能播种,相比普通小麦播期提早了40天左右,可充分利用9月、10月的光热资源。”团队成员谭飞泉副教授告诉记者,有效利用空窗期可实现小麦与水稻的轮作生产“无缝衔接”,大大延长了小麦的生育期,提高了土地、气候资源的利用效率。

好品种还需搭配好技术。针对“稻套麦”模式,罗

培高教授团队还总结出了一套“懒人法”式的配套技术。在水稻收获前1—2天,使用无人机或人工抛洒的方式将小麦种子撒进地里,收割机收割水稻时便会将种子翻进土里,并将水稻秸秆粉碎后覆盖在田间。这种模式无需耕地,同时由于播种早,小麦苗期长势好,能够对杂草起到天然抑制作用,因此大大节约了农资投入。“不仅操作简单,每亩还可节约130元左右的生产成本。”罗培高说。

过去在芦山,农户之所以在冬季将土地空着,不愿耕种,是由于产量低效益差。而经过测算,通过“稻套麦”模式的应用,“川农32”小麦单位面积产量可提高65%,达到每亩500公斤左右。种出的小麦不仅可以作为糕点、面条的原材料,还可以结合地区产业,作为优质的酿酒专用粮,为

农民增收提供新的渠道。

“这改变了我对传统农业的印象。”在当天下午举行的雅安市政协“推进粮食产业高质量发展”调研座谈会上,雅安市政协二级巡视员王锐在听取罗培高教授的汇报后感叹,科技兴粮才是提升粮食生产水平的关键,而小麦种植示范基地运行模式实践作为农校合作的典范,有操作性、有生命力,值得推广。

据芦山县农业农村局党组书记、局长王伟介绍,该县有耕地10.5万亩,粮食生产以水稻、小麦、玉米三大主粮为主,“稻套麦”模式在芦山的尝试,正是当地稳粮增收的创新举措。下一步,芦山县将持续推进粮经复合园建设,继续抓好撂荒地治理,同时着力于科技兴粮,大力推广新品种、新技术,实现粮油产业提质增效。(据《四川农村日报》)



比西瓜还甜的樱桃番茄,您吃过?近日,记者在山东省烟台市采访的时候,发现一种樱桃番茄,叫“金阳蜜珠”。它的糖度范围在8—15度左右,而普通品种的西瓜糖度范围在6—13度,在一定程度上来说,“金阳蜜珠”比普通的西瓜还要甜。

那么,这种叫“金阳蜜珠”的樱桃番茄究竟是啥来头呢?“金阳蜜珠”,是烟台农科院选育出来的,2020年通过了“国家非主要农作物品种登记”。它最突出的特点就是糖度比较高,口感脆甜,香味浓郁,果肉细腻,汁液比较多,吃到嘴里有一种“爆浆”的感觉。

据烟台农科院高级农艺师夏秀波介绍,“金阳蜜珠”的营养物质和风味物质丰富,富含天冬氨酸、苏氨酸、丝氨酸、谷氨酸、可溶性糖、可溶性蛋白、维生素B1、B2、B3、B6等。其中,它的β-胡萝卜素含量高达52.392mg/kg,而普通的樱桃番茄的β-胡萝卜素含量为30—40mg/kg。

经过抗病性鉴定,“金阳蜜珠”高抗灰霉病、晚疫病和细菌性斑点病。同时,它既耐低温,又适应高温,冬季、早春、夏季都能种植。在我国的中西部地区,比如甘肃、宁夏等地,采用露天栽培,品质和口感会更好。

目前,该品种在烟台农科院示范展示种植,采用玻璃温室、无土栽培的方式,利用遮阳网、风机、湿帘和各类传感器等设备,进行智能化控制,能做到周年生长,亩产量在15000公斤左右。在普通大棚内种植,亩产量在4000公斤左右。夏秀波说,同等种植条件下,“金阳蜜珠”比普通樱桃番茄产量高出6%。目前,在市场上“金阳蜜珠”售价15元/斤。

(据新华网)

『金阳蜜珠』:比西瓜甜的樱桃番茄

瓜豆类育苗 注意温光管理

二月是由冬季向春季过度的月份,温度有所回升,雨水有所增加,早晚温差大、冻害、雨雪,冷暖变化大是本月的一大特点。种植户要注意早熟栽培蔬菜的及时定植、瓜豆类蔬菜育苗、在园蔬菜田间管理等。

黄瓜、西葫芦、菜豆、豇豆等的育苗,需要在大棚内设置电热温床营养钵早播。播种前做好种子药剂浸种或拌种消毒工作,需要催芽的可采用体温催芽或

电热毯催芽,胚根初露即可播种于浇透底水的营养钵中,播后盖土搭棚覆膜,做好温光水气的管理。

苗期温湿度控制,是培育壮苗的关键。此期温度低,旬均温在12℃以下,光照少,阴雨天多,时有霜雪。在管理上以保温为主,适当敞风排湿。在中午,将棚门打开,小拱棚两头薄膜揭起通风,每次通风时间5—30分钟,视棚内湿度大小和天气情况而定;傍晚盖严棚膜保湿。

对于在园茄果类蔬菜育苗,要防2月份出现极端低温,管理上要继续做好保温防冻工作。大棚管理上防“一盖了之,一盖不管”而导致有毒气害和“饥饿症”的发生。采取多种措施达到增温保温目的,但也要抓住晴好天气,中午高温时段的管理,加强通风换气排湿、揭膜透地温回升、叶面喷肥补水控湿,抓住冷尾暖头时间做好大棚内茄果类蔬菜的

定植和管理工作。

菜豆是喜温性蔬菜,种子发芽适温20—25℃。2月中下旬营养钵冷床播种育苗,在塑料大中棚内进行早熟栽培。幼苗生长适温18—20℃,秧苗生长临界地温13℃,温度偏低易生锈根。

菜豆喜潮湿但不耐涝,播种床不宜过湿。菜豆根系易木栓化,再生能力弱,为避免伤根,一般采用小苗移栽,苗龄7—15天,播种期2月上旬到2月下旬。

(湘研)

预制山药加工保鲜注意事项

加工原料品种的选择:加工原料的品质直接影响预制加工工艺和产品品质。新鲜优质、易清洗修整、干物质含量高、水分含量低、加工时不易汁液外流、酚类物质含量低等的原料,可有效减缓氧化褐变、微生物侵染导致的品质劣变。可供预制鲜切加工的山药品种有怀山药、西施种子、小白嘴、嘉祥细毛长山药、长山细毛和鸡皮糙等,切分加工后品质表现良好。

加工环节关键技术点:一是温度条件设定,切分加工环境温度建议5℃

左右最宜,可有效减缓微生物生长,抑制果蔬呼吸强度,降低一系列不利生化反应。二是去皮清洗环节。生产可采用淋水滚刷清洗机进行清洗,先用软毛去泥,后用硬毛刷去皮,全程水浸泡可在一定程度上减缓褐变。三是切分加工环节,采用薄而锋利的刀具,可降低对山药组织的破坏;加水切削,可及时清除渗出汁液;均有利于后续的保鲜和控制褐变。四是杀菌护色环节,生产可采用多槽清洗机,各槽独立水循环,一槽清洗汁液,之后进行消毒杀菌、护

色。可采用一些效果好的天然食品添加剂和食用调味品替代次氯酸钠进行护色杀菌,亦可提高其营养附加值。如0.2%茶多酚、0.1mol/L食盐、0.5%鲜榨柠檬汁等对预制山药块的褐变抑制效果均较好,兼具一定抑菌杀菌功能,0.05%ε-聚赖氨酸对预制山药块的抑菌效果非常显著。

包装贮存环节关键点:采用真空包装可通过降低包装环境氧含量,减少与酚类物质的直接反应,防止褐变;采用气调包装可通过调节气体成分,



抑制鲜切山药呼吸作用,保持其新鲜状态。适宜的低温可有效抑制多酚氧化酶等酶活性,降低氧化褐变反应,且可抑制部分微生物的生长,利于产品品质的保持,建议生产上贮存温度以及冷链运输温度均不宜超过5℃,可有效延长预制山药保鲜期。

(据新华网)

广告

信息直通车

花卉、蔬菜、林果、中药材、牧草、瓜果等种子
绿化、花卉、观赏、果蔬、杂果等苗木

本报特别声明,本栏目所有刊发的广告信息,只为广大读者互通信息之用,不作为签订合同或进行交易的凭证。如需交易,请读者慎重考察和咨询,避免发生纠纷。

咨询电话:029-87031701

●扶风县老支书苗木专业合作社
供应:苹果苗(品种:鲁丽、蜜脆、土岐);樱桃苗(砧木:大青叶、马哈利、吉赛拉);俄8、美早、沙王、早大果;葡萄苗;阳光玫瑰。合作社长年提供优质苗木,种子及接穗,组织专业嫁接工人,承接嫁接业务,签订合同、保证质量。联系人:件先生(13992757293)地址:陕西省扶风县绛帐镇南件村