

DB 1405

晋 城 市 地 方 标 准

DB 1405/T 081—2025

日光温室辣椒栽培技术规程

2025 - 03 - 05 发布

2025 - 06 - 05 实施

晋城市市场监督管理局 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。

本文件由晋城市农业农村局提出、组织实施和监督检查。

本文件由晋城市市场监督管理局对标准的组织实施情况进行监督检查。

本文件由晋城市农业标准化技术委员会归口。

本文件起草单位：晋城市现代农业发展中心。

本文件主要起草人：刘军红、丁炜、闫晶晶、康秀峰、韩波、张茂盛、王卫萍、韩文蕾、李逵、张志兵、刘云峰、魏建峰、李燕永。

日光温室辣椒栽培技术规程

1 范围

本文件规定了日光温室辣椒的栽培环境要求、栽培管理、病虫害防治、采收和生产档案记录等。
本文件适用于晋城市范围内日光温室辣椒的栽培管理。

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/T 4455 农业用聚乙烯吹塑棚膜
GB 13735 聚乙烯吹塑农用地面覆盖薄膜
GB 16715.3 瓜菜作物种子 第3部分：茄果类
GB/T 23416.2 蔬菜病虫害安全防治技术规范 第2部分：茄果类
NY/T 496 肥料合理使用准则 通则
NY/T 610 日光温室 质量评价技术规范
NY/T 848 蔬菜产地环境技术条件
NY/T 1276 农药安全使用规范 总则

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 日光温室

日光温室建造应符合NY/T 610规定的要求。

5 栽培环境要求

宜选背风、向阳、地势平整、交通便利，且具有一定水利条件、排灌方便的地块，要求土壤肥沃（有机质 ≥ 20 g/kg）、活土层深厚（ ≥ 60 cm）、地下水位适中（ ≥ 2 m），土壤pH值在6.0~7.5之间，总盐量不超过0.3%，并应符合NY/T 848规定的要求。

6 栽培管理

6.1 轮作换茬

应与瓜类、豆类以及叶菜类等作物轮作换茬。

6.2 品种选择

品种应符合市场需求,选择抗病、耐低温、耐弱光、早熟,且优质、高产、耐藏、耐运,商品性好的优良品种。推荐使用集约化育苗工厂生产的健壮商品苗;自育品种选用种子应符合GB 16715.3规定的要求。

6.3 栽培茬口

6.3.1 冬春茬

1月中上旬定植,3月中旬开始采收。

6.3.2 越冬茬

9月中旬定植,12月开始采收。

6.4 定植前准备

6.4.1 覆盖棚膜

定植前覆盖棚膜,棚膜选用应符合GB/T 4455规定的要求。

6.4.2 温室消毒

6.4.2.1 化学消毒

选用2 kg/666.7 m²的10%百菌清烟雾剂喷施,并封闭一夜;或选用2 kg~3 kg/666.7 m²的硫磺粉熏棚,并密闭一昼夜,之后需放风不少于72 h,棚内无异味时再进行生产操作。当根腐病和根结线虫病等土传病害发生严重时,拉秧后可采用化学药剂进行土壤消毒,药剂选用应符合GB/T 23416.2、NY/T 1276规定的要求。

6.4.2.2 高温闷棚

每年7月至8月高温时进行闷棚。闷棚前先清棚,然后将翻整后的土地灌透水,覆盖上地膜,闷棚一个月左右,使土层20 cm地温达到55℃~60℃,起到灭菌、杀虫的效果。高温闷棚后施入生物菌肥或者菌剂。

6.4.3 施肥整地起垄

6.4.3.1 深翻施肥

深翻时将肥料均匀撒入地块,深翻深度应打破犁底层,深度30 cm以上;以有机肥为主,合理配施化肥和菌肥。肥料的选择与使用应符合NY/T 496规定的要求。施用量根据目标产量确定,产量目标是5000 kg/666.7 m²,施用腐熟农家肥5000 kg或有机质含量相当的商品有机肥,尿素50 kg~60 kg、过磷酸钙50 kg、硫酸钾50 kg或含量相当的复合肥料。

6.4.3.2 整地起垄

定植前细耙2遍,整平后按宽窄行方式南北起垄,垄宽80 cm,垄距60 cm,垄高18 cm。为便于农机具操作也可东西起垄,需适当加大垄间距。

6.4.4 安装水肥设备

安装膜下滴灌带及管灌,推荐使用水肥一体机。

6.4.5 覆盖地膜

定植前覆盖地膜，地膜选用应符合GB 13735规定的要求。

6.5 定植

6.5.1 苗木标准

选择株高15 cm~20 cm、5片~6片真叶、茎粗0.4 cm~0.5 cm、茎秆粗壮坚挺、无分蘖、有光泽、叶色深绿的健壮苗。

6.5.2 定植时间

根据茬口安排，选择晴天定植。定植时棚内10 cm地温要稳定在15℃以上。

6.5.3 定植密度

采用大小行定植，辣椒行距60 cm~70 cm、株距35 cm；甜椒行距70 cm~75 cm、株距37 cm~40 cm；每666.7 m²定植密度为2000株~2200株。

6.6 田间管理

6.6.1 环境调控

可通过揭盖保温被、开闭放风口、安装增温补光灯，以及采取覆盖秸秆、地膜、实施膜下滴灌或暗灌等措施，及时且有效地调节温室内的温度和湿度，保证辣椒正常生长。

6.6.1.1 温度

- 缓苗期：白天 28℃~30℃，夜间 18℃~20℃；
- 开花结果期：白天 25℃~28℃，夜间 12℃~18℃。

6.6.1.2 湿度

空气相对湿度的调控指标：缓苗期90%，开花结果期70%~80%。

6.6.1.3 光照

在保证棚内适宜温度条件下，可以通过安装补光灯和后墙加挂反光膜等措施，增加光照强度并延长光照时间。

6.6.1.4 二氧化碳

冬春季增施CO₂气肥，使温室内CO₂的浓度在晴天达到1000 ml/m³~2000 ml/m³，阴天达到500 ml/m³~1000 ml/m³。

6.6.1.5 连阴天气管理

冬春季遭遇连阴雨（雪）灾害性天气时，应视天气情况揭盖保温被争取散射光，并视湿度情况适时短时间放风排湿。

6.6.2 肥水管理

辣椒具有喜湿不耐涝、喜肥不耐浓肥的特性，应遵循“少量多次”原则，小水勤浇、分次追肥，减少对根系的伤害。

6.6.2.1 浇水

根据苗情和墒情，定植水要浇足，缓苗期原则上不浇水，缓苗后不干不浇，使土壤湿度保持表土见干见湿、疏松透气，缺水时浇小水1次~2次。门椒坐稳果后选晴天上午浇水，以后根据实际情况小水勤浇，土壤相对湿度保持在70%。

6.6.2.2 追肥

肥料的选择和使用应符合NY/T 496规定的要求。门椒长至3 cm长时随水追肥，采收一次果追肥一次尿素15 kg/666.7 m²，或硫酸钾10 kg/666.7 m²，或磷酸二铵10 kg~15 kg/666.7 m²。收获前10 d停止施用化肥。盛果期要及时根据生长情况喷施叶面肥，补充微肥和其它元素。

6.7 植株调整

6.7.1 吊蔓

植株25 cm以上及时吊蔓。

6.7.2 整枝打叉

侧枝长到15 cm进行整枝打杈，去除门椒及以下侧枝。小果型品种可选用四杆整枝或多杆整枝法，中晚熟的大果型品种可选用三杆整枝法或四杆整枝法。

6.7.3 保花保果

使用防落素等植物生长调节剂处理花穗，保证坐果率。

6.7.4 摘除病叶、底部老叶和畸形果

及时摘除病叶、老叶；去除畸形果、病果和过密的果实，保持果实的均匀性。

7 病虫害防治

7.1 主要病虫害

7.1.1 主要病害

灰霉病、疫病、叶斑病、病毒病、白粉病等。

7.1.2 主要虫害

蚜虫、白粉虱、蓟马、螨类等。

7.2 防治措施

7.2.1 农业防治

7.2.1.1 选用抗病品种和适龄壮苗。

7.2.1.2 高垄定植，膜下滴灌，严防积水。

7.2.1.3 测土配方施肥，增施有机肥、生物菌肥。

7.2.1.4 及时清洁温室内外杂草、枯枝等，并集中销毁处理。

7.2.1.5 与非茄果类作物轮作换茬。

7.2.1.6 高温闷棚。

7.2.1.7 通过开关放风口进行通风换气，降温排湿减轻病害发生。

7.2.2 物理防治

利用杀虫灯、性诱剂、色板、防虫网等进行防治。

7.2.3 生物防治

7.2.3.1 利用瓢虫、赤眼蜂、草青蛉等天敌进行防治。

7.2.3.2 采用生物制剂进行防治。

7.2.4 化学防治

药剂的选择和使用应符合GB/T 23416.2、NY/T 1276规定的要求，日光温室辣椒病虫害化学防治常用药剂见附录A。

8 采收

8.1 果实自然成熟，商品性最佳时进行采收。

8.2 采收过程中所用工具要清洁、卫生、无污染。

9 生产档案记录

建立生产档案制度，记录内容包括生产者基本信息、种子来源、种苗管理、定植、灌溉、施肥、病虫害防治、采收、贮运等生产要点和过程；所有的记录应真实、准确、规范，具有可追溯性；生产档案至少保存3年。

附 录 A
(资料性)

日光温室辣椒病虫害化学防治常用药剂

日光温室辣椒病虫害化学防治常用药剂见表A. 1。

表A. 1 日光温室辣椒病虫害化学防治常用药剂

主要病虫害	药剂名称
灰霉病	咪鲜胺锰盐
疫 病	代森锰锌、烯酰·唑啉菌
叶斑病	噻唑锌
病毒病	辛菌胺醋酸盐、吗胍·乙酸铜、香菇多糖
白粉病	啉氧菌酯·戊唑醇、咪鲜胺、苯甲·氟酰胺
蚜 虫	苦参碱、氯虫·高氯氟、溴氰虫酰胺
白粉虱	噻虫·高氯氟、溴氰虫酰胺、噻虫嗪
蓟 马	噻虫嗪、溴氰虫酰胺
螨 类	联苯肼酯