



2016.11.8

星期二

读者热线: 96706

www.qlwb.com.cn

齐鲁晚报

近期重防大白菜霜霉病、软腐病

本报荣成11月7日讯(张华英) 近日,很多菜农反映大白菜黄叶和烂棵现象严重,且发生面积较大。经实地观察,近期危害大白菜生产的病害主要是霜霉病及软腐病。

霜霉病、软腐病是大白菜包心期常发、多发病害,往往因菜农不识别、用药不对症而造成病害蔓延,导致减产甚至绝产。为此,要做到科学识别病症、及时做好防治。

霜霉病在发病初期时,叶子正面产生水渍状浅绿色的斑点,后逐渐扩大成黄色或黄褐色多角形的病斑,潮湿时,叶背面生有白霉,严重时,病斑连成片致使叶片枯黄干死,一般在秋季白菜进入包心期后发病逐渐加重。可用72.2%霜霉威水剂800倍液或69%安克锰锌600倍液进行喷雾防治。

软腐病多发生在大白菜包心期,最初植株外围叶片在烈日下萎垂,早晚恢

复,随着病情严重,整株萎蔫、脱帮露出叶球。感病白菜根茎部完全腐烂,发出臭味,用脚一碰即倒或菜球用手揪即拎起,老百姓俗称“烂葫芦”。它随浇水传播较快,一旦发现应及时拔除病株,并在染病植株的定植穴中撒入少量石灰杀菌,用土培高,不让水流过而传染其它植株。药剂防治可用50%氯溴异氰尿酸1200倍液或47%加瑞农750倍液进行防治。

荣成苹果领跑现代苹果技术

解码荣成苹果种植管理中的高科技

荣宣

近年来,荣成市加快农业产业结构调整步伐,大力发展现代苹果规模化种植。矮砧、宽行、密植、水肥一体化等现代种植技术不断应用,果园机械化作业率达90%以上。目前,荣成市已发展成为全国苹果现代化栽培技术运用最好的地区之一,并不断引领现代苹果种植技术发展,成为现代苹果技术领跑者。

现代苹果栽培模式是目前世界苹果先进国家采用的栽培模式,也是我国现代苹果产业发展的方向。经过多年的探索和努力,以“现代苹果技术领跑者”著称的荣成现代苹果产业在栽培技术和管理模式等方面领先国内,其宽行密株栽培、地力提升、改良果园施肥、“蓄—沼—果”生态循环、绿色防控和物联网等技术都有着鲜明的荣成特色。

行业引领,矮砧苹果规模领先全国

荣成市现代苹果矮砧宽行密植栽培自2005年开始,从河北省引进SH系矮化中间砧“富士”苹果苗木,开展现代矮砧宽行密植集约栽培试验示范。2010年,荣成市成功申报并夺得山东省现代农业生产发展资金果菜产业项目实施

县的资格,目前已连续获得了六年。依托项目的有效带动,荣成市现代苹果栽培有了质的发展。2012年,《苹果高效标准生产技术集成与示范》项目获得山东省农科院颁发的科技进步奖。荣成市现代苹果示范基地先后被山东省农科院挂牌定为“十一五”国家科技支撑课题“苹果现代栽培制度科技示范基地”、青岛农业大学实践教学基地。

目前,荣成市矮砧苹果栽培面积16.8万亩,种植规模在全省乃至全国领先。

生态循环,现代果园活起来

近年来,荣成市大力发展“畜—沼—果”结合的农业生态循环模式,发挥沼渣沼液培肥果树、改善生态的良好作用,提高苹果生态化生产水平。目前,荣成市农业良种场创建的农业部苹果标准园、荣成市“三优”富士专业合作社等果品种植基地全部配套建设沼气工程,形成“畜—沼—果”结合的生态循环生产模式果园达3万多亩。

位于鲍村的“三优”富士园是从河北引进的“天虹2号”,栽培采用宽行密株模式,并配套肥水一体化、病虫害防治、果园生草、整形修剪及篱架式栽培等高标准管理技术。其亮点就在于“畜—沼—

果”生态循环模式。在鲍村的果园里,奶牛养殖产生的粪便、污水统一收集到发酵池,通过生物厌氧发酵后,沼渣成了“三优”富士的优质有机肥,沼液用于喷施叶面,既防治病虫害又增产增收。

机械化作业,低成本高效能

与传统乔砧密株栽培模式相比,现代栽培模式机械化作业率达90%以上,节省人工费用70%、节水60%以上、节肥50%以上,显著降低了生产成本。在很多现代化果园,用于喷药的高效风送弥雾机、秸秆还田机和割草机已十分普遍。

华峰果业是荣成市现代苹果种植的先行者。该基地种植的富士苹果全部采用世界上最先进的良种矮化、宽行密植、篱架、集约栽培模式,通过深翻改土,增施有机肥、生草覆草、肥水一体化、沼液应用等技术,使果园土壤有机质达到1.2%以上,PH值在6.5至7之间;通过广泛应用静电弥雾植保设备等进行机械化作业,极大提升了生产效率。2014年11月,华峰果品的第一批15万公斤“翠虹”苹果,一上市就被抢购一空。2015年,在苹果市场低迷的情况下,100多万公斤“翠虹”苹果春节前就轻松售出35万公斤,且平均售价达到每公斤12元。

而夏庄镇的悦多果业从2014年栽植苹果开始,同样采用了机械化作业的模式。公司购置了5台大型机械和10台小型机械,每天往返在1800亩果园内实施作业,2016年是果园挂果第一年,成效十分明显。除了常见机械之外,悦多果业还从国外引进了进口节水灌溉设备,节水效果达到50%以上。同时,田间操作平台也大幅提升了工作效率。

冷库升级,荣成苹果实现“四季鲜”

目前,荣成市共有冷库30多座,库容总量18万多吨,苹果储藏总量占荣成苹果总产量的30%左右。其中,荣成市部分企业采用先进的电脑自动控温系统及气调贮藏技术,改变了传统单一的降温贮藏方法。通过对库内气体成分的调节和控制,使库内的水果长时间处于一个微呼吸状态,使其贮藏1年后还保持原汁原味。先进的生产技术、保鲜技术、运输手段,可实现全年不间断供货,确保苹果一年四季均衡上市。

如今,很多苹果生产企业都有自己的冷库或气调库。作为荣成苹果企业的龙头,华峰果品有限公司的气调保鲜库库容大,设计超前,设备先进。公司现有1万吨冷贮设施及3000平方米的加工车间,全部

采用先进的生态种植、加工、气调保鲜杀菌技术。2003年,华峰果品有限公司成立,开始涉足苹果出口加工领域,面向广州、福州、香港等地区的外贸公司开展苹果加工业务。加工业务订单最多的时候,一年出口了200个标准冷柜。

专家助阵,荣成领跑现代苹果技术

2015年,山东省农业科学院苹果博士科研工作站授牌仪式在华峰果品有限公司举行。这进一步促进了省农科院科技成果在荣成的转化,加速新技术、新品种在荣成的推广和普及,推动荣成苹果产业向标准化、现代化、生态化、品牌化的方向发展。

在以往人们的印象里,苹果种植那是果农们的事情。如今,果农牵手大专院校和科研院所的事在荣成早已不是新闻了。近年来,荣成市着力项目引领,加快苹果产业转型升级。每年都会有数批大专院校、科研院所的专家前来荣成考察调研,传经送宝。苹果种植大户也纷纷和专家们合作联姻,通过专家的传经送宝,使苹果的整体质量水平获得新的提升,色泽度与光泽度进一步提高。苹果优质果率由原来的35%提升到85%,有效地推动了苹果品质向高端提升、市场向高端拓展、产业向高端转型。



11月5日,在荣成市东楮岛海滨,上演了一场《石岛渔家大鼓》浩瀚的渔家大戏,吸引中外游客驻足观看。

石岛渔家大鼓多次被国家和联合国教科文组织列为艺术一绝。传说,古代胶东沿海先民主要以渔为业,先民同大海的长期共存共生,通过身着鱼皮裙手击鱼皮鼓表现出最早期的渔家精神文化。目前,“石岛渔家大鼓”已被列入为荣成市、威海市、山东省三级非物质文化遗产保护名录。

杨志礼 摄影报道

石岛口岸截获非法入境水果

本报荣成11月7日讯(梁文成) 日前,荣成检验检疫部门查获了14公斤原产韩国水果,该批物品未经官方检验检疫,且部分水果有不明害虫侵蚀过的虫洞。

荣成检验检疫局工作人员对来自韩国入境旅客查验时,查获14公斤原产韩国的柿子、桔子、香瓜。该批物品未经官方检验检疫,部分果实有不明害虫侵蚀过的虫洞,依据《进出境动植物检疫法》及实施条例,工作人员开具了留验处理凭证,截留并销毁这批物品。

未经检疫处理的柿子、桔子、香瓜易夹带柿食心

虫、柿绵蚧、柑橘大实蝇、柑橘炭疽病、霜霉病、红蜘蛛等虫害,一旦携带外来有害生物,将对本土生物物种及物种安全、农业生产安全等带来不确定的危害性。根据我国出入境植物检疫的有关规定及出入境旅客携带物管理办法,检疫人员依法将该批物品予以销毁。



渔家大戏

荣成资讯热线电话
0631—3616333
QQ:2831374188